***Arkusz zawiera informacje prawnie chronione do momentu rozpoczęcia egzaminu***

*Układ graficzny © CKE 2023*

CENTRALNA KOMISJA EGZAMINACYJNA

Nazwa kwalifikacji: **Organizacja żywienia i usług gastronomicznych**
Symbol kwalifikacji: **T.15**
Numer zadania: **01**
Wersja arkusza: **SG**

Wypełnia zdający

Numer PESEL zdającego*

Miejsce na naklejkę z numerem PESEL i z kodem ośrodka

**T.15-01-24.06-SG**
Czas trwania egzaminu: **150 minut**

# EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE
# Rok 2024
# CZĘŚĆ PRAKTYCZNA

**PODSTAWA PROGRAMOWA 2012**

## Instrukcja dla zdającego

1. Na pierwszej stronie arkusza egzaminacyjnego wpisz w oznaczonym miejscu swój numer PESEL i naklej naklejkę z numerem PESEL i z kodem ośrodka.
2. Na KARCIE OCENY w oznaczonym miejscu przyklej naklejkę z numerem PESEL oraz wpisz:
   - swój numer PESEL*,
   - oznaczenie kwalifikacji,
   - numer zadania,
   - numer stanowiska.
3. Sprawdź, czy arkusz egzaminacyjny zawiera 11 stron i nie zawiera błędów. Ewentualny brak stron lub inne usterki zgłoś przez podniesienie ręki przewodniczącemu zespołu nadzorującego.
4. Zapoznaj się z treścią zadania oraz stanowiskiem egzaminacyjnym. Masz na to 10 minut. Czas ten nie jest wliczany do czasu trwania egzaminu.
5. Czas rozpoczęcia i zakończenia pracy zapisze w widocznym miejscu przewodniczący zespołu nadzorującego.
6. Wykonaj samodzielnie zadanie egzaminacyjne. Przestrzegaj zasad bezpieczeństwa i organizacji pracy.
7. Po zakończeniu wykonania zadania pozostaw arkusz egzaminacyjny z rezultatami oraz KARTĘ OCENY na swoim stanowisku lub w miejscu wskazanym przez przewodniczącego zespołu nadzorującego.
8. Po uzyskaniu zgody zespołu nadzorującego możesz opuścić salę/miejsce przeprowadzania egzaminu.

***Powodzenia!***

** w przypadku braku numeru PESEL – seria i numer paszportu lub innego dokumentu potwierdzającego tożsamość*

Arkusz pobrany z zawodowe.edu.pl

**Zadanie egzaminacyjne**

Wykonaj prace na rzecz restauracji, która przyjęła zamówienie na zorganizowanie uroczystego obiadu dla 20 dorosłych osób.

Opracuj dokumentację niezbędną do realizacji zamówienia:
- menu uroczystego obiadu z kalkulacją kosztu usługi żywieniowej,
- kartę kalkulacyjną usługi gastronomicznej,
- zapotrzebowanie na surowce do przygotowania 20 porcji dania głównego z dodatkami,
- kartę oceny wartości odżywczej zupy,
- harmonogram uroczystego obiadu,
- wykaz zastawy stołowej do podania i konsumpcji zupy, dania głównego z dodatkami i napojów wchodzących w skład obiadu.

Formularze niezbędne do sporządzenia dokumentacji znajdują się w arkuszu egzaminacyjnym.

**Wstępne ustalenia**

<table>
<tr><td colspan="3">Specyfikacja usługi</td><td>uroczysty obiad</td></tr>
<tr><td colspan="3">Liczba i wiek uczestników</td><td>20 osób w wieku 40-50 lat</td></tr>
<tr><td rowspan="8">Usługi żywieniowe</td><td rowspan="8">Menu obiadu</td><td>Zakąski zimne</td><td>– 4 rodzaje w tym: dwie z drobiu, jedna z mięsa wieprzowego, jedna jarska,<br>– wystawione na stół na początku obiadu,</td></tr>
<tr><td>Zakąski gorące</td><td>– 1 rodzaj z ryby morskiej,<br>– podana 1,5 godziny przed daniem głównym,</td></tr>
<tr><td>Zupa</td><td>– cytrynowa z ryżem,</td></tr>
<tr><td>Danie główne z dodatkami</td><td>– z wieprzowiny,<br>– podane jednoporcjowo,</td></tr>
<tr><td>Deser</td><td>– lekkostrawny,</td></tr>
<tr><td>Napoje alkoholowe</td><td>– do zakąski gorącej i dania głównego,<br>– serwowane przez kelnerów z butelek,</td></tr>
<tr><td>Napoje zimne niegazowane</td><td>– 3 rodzaje,<br>– wystawione na stół na początku obiadu,</td></tr>
<tr><td>Napoje gorące</td><td>– 2 rodzaje,<br>– serwowane z dzbanków na zakończenie obiadu,</td></tr>
<tr><td colspan="3">Zalecenia żywieniowe dla osób dorosłych</td><td>– średnioważone dobowe zapotrzebowanie na energię dla osób w wieku 40-50 lat - 3000 kcal,</td></tr>
<tr><td colspan="3">Ustalenia dodatkowe</td><td>– czas trwania obiadu 5 godzin,<br>– oprawa muzyczna z DJ przez całe przyjęcie,<br>– pokaz tańca klasycznego 20 minut,</td></tr>
<tr><td colspan="3">Warunki świadczenia usług</td><td>– cena netto usługi gastronomicznej nie wyższa niż 4 500,00 zł</td></tr>
</table>



Dla nauczycieli: zawodowe.edu.pl - monitoring klas i generowanie egzaminów

**Tabela 1. Karta menu restauracji** (fragment)

| Lp. | Pozycja w menu | Wielkość 1 porcji | Cena netto 1 porcji [zł] |
|---|---|---|---|
| **ZAKĄSKI ZIMNE** | | | |
| 1. | Galantyna gotowana z gęsi | 50 g | 6,00 |
| 2. | Sałatka z wędzonego indyka | 50 g | 6,00 |
| 3. | Ruloniki ze schabu ze szparagami | 50 g | 6,00 |
| 4. | Befsztyk tatarski | 40 g | 6,00 |
| 5. | Sałatka włoska | 80 g | 6,00 |
| 6. | Ryba po grecku | 50 g | 6,00 |
| 7. | Jaja nadziewane kawiorem | 40 g | 6,00 |
| **ZAKĄSKI GORĄCE** | | | |
| 8. | Sandacz w sosie śmietanowym, pieczywo | 100 g/30 g | 8,00 |
| 9. | Boeuf Strogonow, pieczywo | 100 g/30 g | 8,00 |
| 10. | Dorsz zapiekany ze szpinakiem, pieczywo | 100 g/30 g | 8,00 |
| **ZUPY** | | | |
| 11. | Zupa cytrynowa z ryżem | 350 ml | 6,00 |
| **DANIA GŁÓWNE Z DODATKAMI** | | | |
| 12. | Żeberka grillowane, purée ziemniaczane, warzywa duszone | 400 g | 20,00 |
| 13. | Rumsztyk, ziemniaki z wody, surówka z pomidorów i papryki | 350 g | 20,00 |
| **DESERY** | | | |
| 14. | Gruszka w cieście kruchym | 100 g | 7,00 |
| 15. | Maliny z bitą śmietanką | 100 g | 7,00 |
| 16. | Mus truskawkowy | 80 g | 7,00 |
| **NAPOJE ZIMNE BEZALKOHOLOWE** | | | |
| 17. | Woda mineralna niegazowana | 250 ml | 2,00 |
| 18. | Coca-cola | 250 ml | 2,00 |
| 19. | Sok jabłkowy | 250 ml | 2,00 |
| 20. | Sok wiśniowy | 250 ml | 2,00 |
| **NAPOJE GORĄCE BEZALKOHOLOWE** | | | |
| 21. | Herbata | 200 ml | 5,00 |
| 22. | Kawa | 200 ml | 6,00 |
| **NAPOJE ALKOHOLOWE** | | | |
| 23. | Wino białe deserowe | 100 ml | 6,00 |
| 24. | Wino białe stołowe | 100 ml | 6,00 |
| 25. | Wino czerwone deserowe | 100 ml | 6,00 |
| 26. | Wino czerwone stołowe | 100 ml | 6,00 |
| 27. | Wino musujące słodkie | 100 ml | 6,00 |
| 28. | Wódka czysta | 25 ml | 6,00 |



Darmowe egzaminy zawodowe: zawodowe.edu.pl

**Tabela 2. Cennik usług dodatkowych**

| Lp. | Nazwa usługi dodatkowej | Jednostka miary | Cena netto [zł] |
|---|---|---|---|
| 1. | DJ | 1 godzina | 200,00 |
| 2. | Pianista | 1 godzina | 200,00 |
| 3. | Pokazy tańca klasycznego | 10 minut | 200,00 |
| | | 20 minut | 350,00 |
| 4. | Pokazy sztucznych ogni | 10 minut | 300,00 |
| | | 20 minut | 500,00 |

**Tabela 3. Normatyw surowcowy wybranych potraw na 1 porcję**

| Nazwa potrawy | Nazwa surowca | Jednostka miary | Ilość na 1 porcję |
|---|---|---|---|
| Żeberka grillowane | Żeberka | g | 200 |
| | Olej rzepakowy | ml | 5 |
| | Musztarda | g | 2 |
| | Cebula | g | 7 |
| | Sól, pieprz | do smaku | |
| Purée ziemniaczane | Ziemniaki | g | 140 |
| | Mleko 2% | ml | 10 |
| | Masło | g | 2 |
| | Sól | do smaku | |
| Warzywa duszone | Papryka czerwona | g | 75 |
| | Cebula | g | 25 |
| | Pomidory | g | 50 |
| | Olej rzepakowy | ml | 5 |
| | Sól, cukier | do smaku | |
| Rumsztyk | Rostbef | g | 120 |
| | Mąka pszenna | g | 7 |
| | Olej rzepakowy | ml | 10 |
| | Sól, pieprz | do smaku | |
| Ziemniaki z wody | Ziemniaki | g | 140 |
| | Sól | do smaku | |
| Surówka z pomidorów i papryki | Pomidory | g | 50 |
| | Papryka | g | 75 |
| | Cebula | g | 25 |
| | Śmietana 18% | g | 15 |
| | Sól, cukier | do smaku | |
| Zupa cytrynowa z ryżem | Wywar jarski **(100 ml wywaru = 100 g)** | ml | 300 |
| | Cytryny | g | 50 |
| | Żółtka | g | 10 |
| | Śmietanka 30% | g | 20 |
| | Ryż biały | g | 30 |
| | Sól, pieprz biały | do smaku | |



Dla nauczycieli: zawodowe.edu.pl - monitoring klas i generowanie egzaminów

**Tabela 4. Zawartość białka w 100 g surowców**

| Lp. | Nazwa surowca | Zawartość białka w 100 g surowca [g] |
|---|---|---|
| 1. | Wywar jarski | 0,2 |
| 2. | Cytryny | 0,8 |
| 3. | Żółtka | 15,5 |
| 4. | Śmietanka 30% | 2,2 |
| 5. | Ryż biały | 6,7 |

**Tabela 5. Zawartość składników odżywczych w 1 porcji zupy**

| Składnik odżywczy | Zawartość składnika odżywczego w 1 porcji zupy [g] |
|---|---|
| Węglowodany | 32,07 |
| Tłuszcze | 9,18 |

**Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 150 minut.**

**Ocenie podlegać będzie 6 rezultatów:**

- menu uroczystego obiadu z kalkulacją kosztu usługi żywieniowej – formularz 1,
- karta kalkulacyjna usługi gastronomicznej – formularz 2,
- zapotrzebowanie na surowce do przygotowania 20 porcji dania głównego z dodatkami – formularz 3,
- karta oceny wartości odżywczej zupy – formularz 4,
- harmonogram uroczystego obiadu – formularz 5,
- wykaz zastawy stołowej do podania i konsumpcji zupy, dania głównego z dodatkami i napojów wchodzących w skład obiadu – formularz 6.



Więcej materiałów znajdziesz na zawodowe.edu.pl

**Formularz 1.**

**Menu uroczystego obiadu z kalkulacją kosztu usługi żywieniowej**

*(Sporządź na podstawie wstępnych ustaleń i Tabeli 1.)*

| Lp. | Rodzaje potraw/napojów | Nazwa potrawy/napoju | | Cena netto 1 porcji [zł] |
|---|---|---|---|---|
| 1. | Zakąski zimne | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| 2. | Zakąska gorąca | | | |
| 3. | Zupa | | | |
| 4. | Danie główne z dodatkami | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| 5. | Deser | | | |
| 6. | Napoje zimne bezalkoholowe | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| 7. | Napoje alkoholowe | Do zakąski gorącej | | |
| | | Do dania głównego | | |
| 8. | Napoje gorące bezalkoholowe | | | |
| | | | | |
| **Wartość netto potraw i napojów dla 1 osoby [zł]** | | | | |
| **Wartość marży gastronomicznej 50 % [zł]** | | | | |
| **Cena netto potraw i napojów dla 1 osoby z uwzględnieniem marży gastronomicznej [zł]** | | | | |
| **Cena netto potraw i napojów dla 20 osób z uwzględnieniem marży gastronomicznej [zł]** | | | | |

***Uwaga**:*

*wszystkie wyniki obliczeń w Formularzu 1. należy zapisać z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku*



Darmowe egzaminy zawodowe: zawodowe.edu.pl

**Formularz 2.**

**Karta kalkulacyjna usługi gastronomicznej**

*(Sporządź na podstawie wstępnych ustaleń, Tabeli 2. i Formularza 1.)*

| Lp. | Nazwa usługi dodatkowej | Czas trwania usługi | Cena jednostkowa netto [zł] | Wartość usługi netto [zł] |
|---|---|---|---|---|
| 1. | | | | |
| 2. | | | | |
| **Wartość netto usług dodatkowych [zł]** | | | | |
| **Cena netto potraw i napojów dla 20 osób z uwzględnieniem marży gastronomicznej [zł]** | | | | |
| **Cena netto usługi gastronomicznej [zł]** | | | | |
| **Maksymalna ustalona cena netto usługi gastronomicznej [zł]** | | | | |
| **Czy obliczona cena netto usługi gastronomicznej spełnia wstępne ustalenia?** | | | | **TAK/NIE*** |

** właściwe podkreślić*

***Uwaga:***

*wszystkie wyniki obliczeń w Formularzu 2. należy zapisać z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku*

**Miejsce na obliczenia** (nie podlega ocenie)



Narzędzia dla nauczycieli zawodowych: zawodowe.edu.pl

**Formularz 3.**

**Zapotrzebowanie na surowce do przygotowania 20 porcji dania głównego z dodatkami**

*(Sporządź na podstawie Tabeli 3. i Formularza 1.)*

| Lp. | Nazwa surowca | Ilość na 1 porcję [g lub ml] | Ilość na 20 porcji [kg lub l]* |
|---|---|---|---|
| 1. | | | |
| 2. | | | |
| 3. | | | |
| 4. | | | |
| 5. | | | |
| 6. | | | |
| 7. | | | |
| 8. | | | |
| 9. | | | |
| 10. | | | |

***Uwaga**: *nie należy zaokrąglać otrzymanych wyników*

**Miejsce na obliczenia** (nie podlega ocenie)



Przygotuj uczniów do egzaminu zawodowego na zawodowe.edu.pl

**Formularz 4.**

**Karta oceny wartości odżywczej zupy**

*(Sporządź na podstawie wstępnych ustaleń, Tabeli 3. i Tabeli 4.)*

| Lp. | Nazwa surowca | Ilość na 1 porcję [g] | Zawartość białka w 100 g surowca [g] | Ilość białka w 1 porcji surowca [g] |
|---|---|---|---|---|
| 1. | | | | |
| 2. | | | | |
| 3. | | | | |
| 4. | | | | |
| 5. | | | | |
| **Zawartość białka w 1 porcji zupy [g]** | | | | |

| **Wartość energetyczna zupy** | | | |
|---|---|---|---|
| **Nazwa składnika odżywczego** | **Zawartość składnika odżywczego w 1 porcji zupy [g]** | **Wartość współczynnika energetycznego (współczynnik Atwatera) [kcal]** | **Ilość energii ze składnika odżywczego [kcal]** |
| Białko | | | |
| Węglowodany | | | |
| Tłuszcz | | | |
| **Wartość energetyczna zupy [kcal]** | | | |
| **Średnioważone dobowe zapotrzebowanie na energię dla osób w wieku 40-50 lat [kcal]** | | | |
| **Udział energii z zupy [%]*** | | | |

***Uwaga**:*

**udział energii z zupy [%] należy zaokrąglić zgodnie z zasadami matematycznymi do dwóch miejsc po przecinku*



zawodowe.edu.pl - arkusze CKE i pytania egzaminacyjne

**Formularz 5.**

**Harmonogram uroczystego obiadu**

*(Sporządź na podstawie wstępnych ustaleń)*

| Lp. | Grupa potraw/napojów wg kolejności podania | Metoda obsługi |
|---|---|---|
| 1. | Napoje zimne bezalkoholowe | |
| 2. | | |
| 3. | | |
| 4. | | |
| 5. | | |
| 6. | | |
| 7. | | |
| 8. | | |
| 9. | | |



Ćwicz na zawodowe.edu.pl - testy i arkusze egzaminacyjne

**Formularz 6.**

**Wykaz zastawy stołowej do podania i konsumpcji zupy, dania głównego z dodatkami i napojów wchodzących w skład obiadu**

*(Sporządź na podstawie wstępnych ustaleń i Formularza 1.)*

*Zaznacz w odpowiedniej kolumnie symbolem X tylko te elementy zastawy stołowej, które należy wykorzystać zgodnie z zamówieniem. Zaznaczenie wszystkich pozycji nie jest wyborem*

| Nazwa zastawy stołowej | Zupa | Danie główne z dodatkami | Napoje zimne bezalkoholowe | Napoje alkoholowe | Napoje gorące bezalkoholowe |
|---|---|---|---|---|---|
| Talerze płaskie Ø 28 cm | | | | | |
| Talerze płaskie Ø 21 cm | | | | | |
| Talerze płaskie Ø 17 cm | | | | | |
| Talerze głębokie | | | | | |
| Bulionówki z podstawkami | | | | | |
| Nelsonki z podstawkami | | | | | |
| Filiżanki do kawy ze spodkami | | | | | |
| Filiżanki do herbaty ze spodkami | | | | | |
| Salaterki | | | | | |
| Półmiski | | | | | |
| Kieliszki do wódki | | | | | |
| Kieliszki do białego wina | | | | | |
| Kieliszki do czerwonego wina | | | | | |
| Kieliszki do wina musującego | | | | | |
| Goblety | | | | | |
| Tumblery | | | | | |
| Widelce stołowe duże | | | | | |
| Noże stołowe duże | | | | | |
| Łyżki stołowe duże | | | | | |
| Widelce stołowe średnie | | | | | |
| Noże stołowe średnie | | | | | |
| Łyżki stołowe średnie | | | | | |
| Łyżki małe | | | | | |
| Noże do masła | | | | | |
| Łyżeczki do kawy | | | | | |
| Łyżeczki do herbaty | | | | | |
| Noże do ryb | | | | | |
| Widelce do ryb | | | | | |



Ćwicz na zawodowe.edu.pl - testy i arkusze egzaminacyjne