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.15-01-25.06-SG
Czas trwania egzaminu: **150 minut**

EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE
Rok 2025
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*

Zadanie egzaminacyjne

Wykonaj prace na rzecz restauracji, która przyjęła zamówienie na zorganizowanie uroczystego obiadu dla 20 dorosłych osób.
Wypełnij:
- 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,
- kartę podania potraw i napojów wchodzących w skład menu uroczystego obiadu,
- wykaz zastawy stołowej do konsumpcji zupy, dania głównego z dodatkami i napojów.

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>Przystawki zimne</td><td>– 4 rodzaje w tym: dwie z drobiu, jedna z mięsa wieprzowego, jedna jarska
– wystawione na stół na początku obiadu</td></tr>
<tr><td>Przystawka gorąca</td><td>– 1 rodzaj z ryby morskiej
– podana jednoporcjowo 1,5 godziny przed daniem głównym</td></tr>
<tr><td>Zupa</td><td>– cytrynowa z ryżem
– podana jednoporcjowo</td></tr>
<tr><td>Danie główne z dodatkami</td><td>– z wołowiny
– podane jednoporcjowo</td></tr>
<tr><td>Deser</td><td>– lekkostrawny
– podany jednoporcjowo</td></tr>
<tr><td>Napoje alkoholowe</td><td>– do przystawki gorącej i dania głównego z dodatkami
– serwowane przez kelnerów z butelek</td></tr>
<tr><td>Napoje zimne bezalkoholowe</td><td>– 3 rodzaje
– wystawione na stół na początku obiadu</td></tr>
<tr><td>Napój gorący bezalkoholowy</td><td>– 1 rodzaj do wyboru przez gości
– serwowany 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
– oprawa muzyczna - DJ przez całe przyjęcie
– pokaz tańca klasycznego - 20 minut</td></tr>
<tr><td colspan="3">Warunki świadczenia usług</td><td>rabat 10 %</td></tr>
</table>

zawodowe.edu.pl - arkusze CKE i pytania egzaminacyjne

Tabela 1. Oferta menu na przyjęcie okolicznościowe

Lp.	Potrawy/dodatki/napoje	Wielkość 1 porcji	Cena brutto 1 porcji [zł]
PRZYSTAWKI 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
PRZYSTAWKI 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
12.	Zupa koperkowa z kluseczkami	350 ml	6,00
DANIA GŁÓWNE Z DODATKAMI			
13.	Żeberka grillowane, purée ziemniaczane, warzywa duszone	400 g	20,00
14.	Rumsztyk, ziemniaki z wody, surówka z pomidorów i papryki	350 g	20,00
DESERY			
15.	Gruszka w cieście kruchym	100 g	7,00
16.	Maliny z bitą śmietanką	100 g	7,00
17.	Mus truskawkowy	80 g	7,00
NAPOJE ZIMNE BEZALKOHOLOWE			
18.	Woda mineralna niegazowana	250 ml	2,00
19.	Napój typu cola	250 ml	2,00
20.	Sok jabłkowy	250 ml	2,00
21.	Sok wiśniowy	250 ml	2,00
NAPOJE GORĄCE BEZALKOHOLOWE			
22.	Herbata	180 ml	6,00
23.	Kawa	180 ml	6,00
NAPOJE ALKOHOLOWE			
24.	Wino białe deserowe	100 ml	6,00
25.	Wino białe stołowe	100 ml	6,00
26.	Wino czerwone deserowe	100 ml	6,00
27.	Wino czerwone stołowe	100 ml	6,00

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

Tabela 2. Cennik usług dodatkowych

Lp.	Rodzaj usługi	Cena brutto
1.	Oprawa muzyczna - DJ	200,00 zł/1 godz.
2.	Oprawa muzyczna - skrzypek	200,00 zł/1 godz.
3.	Pokaz tańca klasycznego	200,00 zł/10 minut
		350,00 zł/20 minut
4.	Pokaz tańca nowoczesnego	200,00 zł/10 minut
		350,00 zł/20 minut
5.	Pokaz barmański	300,00 zł/10 minut
		500,00 zł/20 minut

Tabela 3. Normatyw surowcowy

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	
Purēe ziemniaczane	Ziemniaki	g	140
	Mleko 2 %	ml	10
	Masło ekstra	g	2
	Sól	do smaku	
Warzywa duszone	Papryka czerwona	g	75
	Cebula	g	25
	Pomidor	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	Pomidor	g	50
	Papryka	g	75
	Cebula	g	25
	Śmietana 18 %	g	15
	Sól, cukier	do smaku	
Zupa cytrynowa z ryżem	Wywar jarski	ml	300
	Cytryna	g	50
	Żółtko	g	10
	Śmietanka 30 %	g	20
	Ryż biały	g	30
	Sól, pieprz biały	do smaku	

Arkusz pobrany z zawodowe.edu.pl

Tabela 4. Zawartość białka w 100 g surowców

Lp.	Nazwa surowca	Zawartość białka w 100 g surowca [g]
1.	Wywar jarski	0,76
2.	Cytryna	0,8
3.	Żółtko	15,5
4.	Śmietanka 30 %	2,2
5.	Ryż biały	6,7

Tabela 5. Zawartość składników odżywczych w zupie cytrynowej z ryżem

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,
- karta podania potraw i napojów wchodzących w skład menu uroczystego obiadu – formularz 5,
- wykaz zastawy stołowej do konsumpcji zupy, dania głównego z dodatkami i napojów – formularz 6.

Narzędzia dla nauczycieli zawodowych: 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 brutto 1 porcji [zł]
1.	Przystawki zimne		
2.	Przystawka gorąca		
3.	Zupa		
4.	Danie główne z dodatkami		
5.	Deser		
6.	Napoje zimne bezalkoholowe		
7.	Napój alkoholowy do przystawki gorącej		
8.	Napój alkoholowy do dania głównego z dodatkami		
9.	Napój gorący bezalkoholowy		
Wartość brutto potraw i napojów dla 1 osoby [zł]			
Wartość brutto potraw i napojów dla 20 osób [zł]			

Uwaga!

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 brutto [zł]	Wartość brutto [zł]
1.				
2.				
Wartość brutto usług dodatkowych [zł]				
Wartość brutto potraw i napojów dla 20 osób [zł]				
Wartość brutto usługi gastronomicznej [zł]				
Kwota rabatu [zł]				
Wartość brutto usługi gastronomicznej po uwzględnieniu rabatu [zł]				

Uwaga!

Wyniki obliczeń w formularzu 2 należy zapisać z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku

Miejsce na obliczenia (nie podlega ocenie)

Więcej materiałów znajdziesz na zawodowe.edu.pl

Formularz 3. Zapotrzebowanie na surowce do przygotowania 20 porcji dania głównego z dodatkami
(sporządź na podstawie tabeli 3; ilości obliczone i zapisane bez zaokrągleń wyłącznie w kilogramach/litrach)

Lp.	Nazwa surowca	Jednostka miary	Ilość na 20 porcji
1.			
2.			
3.			
4.			
5.			
6.			
7.			
8.			

Miejsce na obliczenia (nie podlega ocenie)

Darmowe egzaminy zawodowe: zawodowe.edu.pl

Formularz 4. Karta oceny wartości odżywczej zupy

(sporządź na podstawie wstępnych ustaleń, tabeli 3, tabeli 4 i tabeli 5)

Lp.	Nazwa surowca	Ilość na 1 porcję [g]	Zawartość białka w 100 g surowca [g]	Zawartość 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 składników odżywczych 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 zaplanowanej zupy w pokryciu średnioważonego dobowego zapotrzebowania na energię [%]			

Uwaga!

Wyniki obliczeń w formularzu 4 należy wpisać bez zaokrągleń z wyjątkiem udziału energii z zaplanowanej zupy w pokryciu średnioważonego dobowego zapotrzebowania na energię, który należy zaokrąglić zgodnie z zasadami do dwóch miejsc po przecinku

Arkusz pobrany z zawodowe.edu.pl

Formularz 5. Karta podania potraw i napojów wchodzących w skład menu 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.		

Pobierz więcej arkuszy z zawodowe.edu.pl

Formularz 6. Wykaz zastawy stołowej do konsumpcji zupy, dania głównego z dodatkami i napojów

(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

Nazwa zastawy stołowej	Zupa	Danie główne z dodatkami	Napoje zimne bez-alkoholowe	Napoje alkoholowe	Napój gorący bez-alkoholowy
Talerze płaskie Ø 28 cm					
Talerze płaskie Ø 21 cm					
Talerze płaskie Ø 17 cm					
Talerze głębokie					
Bulionówki z podstawkami					
Filiżanki o pojemności 40 ml z podstawkami					
Filiżanki o pojemności 200 ml z podstawkami					
Salaterki wieloporcjowe					
Półmiski wieloporcjowe					
Kieliszki do białego wina					
Kieliszki do czerwonego wina					
Kieliszki do wina deserowego					
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					

Pobierz więcej arkuszy z zawodowe.edu.pl