CENTRALNA KOMISJA EGZAMINACYJNA

Arkusz zawiera informacje prawnie chronione do momentu rozpoczęcia egzaminu

Nazwa kwalifikacji: **Organizacja żywienia i usług gastronomicznych**
Oznaczenie kwalifikacji: **TG.16**
Numer zadania: **01**
Wersja arkusza: **SG**

Wypełnia zdający

Numer PESEL zdającego*

Miejsce na naklejkę z numerem PESEL i z kodem ośrodka

Czas trwania egzaminu: **150** minut. TG.16-01-23.01-SG

EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE

Rok 2023
CZĘŚĆ PRAKTYCZNA

PODSTAWA PROGRAMOWA 2017

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 8 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*

Układ graficzny
© CKE 2020

Więcej materiałów znajdziesz na zawodowe.edu.pl

Zadanie egzaminacyjne

Wykonaj prace na rzecz restauracji, która przyjęła zamówienie na zorganizowanie obiadu w formie zasiadanej dla 15 osób.

Opracuj dokumentację niezbędną do realizacji zamówienia, w tym celu:

- sporządź zapotrzebowanie na surowce, półprodukty i produkty niezbędne do przygotowania przystawki zimnej z dodatkami dla 15 osób,
- sporządź kalkulację ceny obiadu dla 15 osób,
- wypełnij kartę oceny wartości energetycznej obiadu,
- sporządź zapotrzebowanie ilościowe na zastawę stołową niezbędną do podania przystawki zimnej i przystawki gorącej dla 15 osób,
- uzupełnij opis schematu nakrycia stołu zastawą stołową niezbędną do podania dania głównego z dodatkami, deseru oraz napojów.

Formularze niezbędne do sporządzenia dokumentacji znajdują się w arkuszu egzaminacyjnym.

Wstępne ustalenia

<table>
<tr><td>Specyfikacja usługi</td><td colspan="3">obiad w formie zasiadanej</td></tr>
<tr><td>Liczba gości</td><td colspan="3">15 osób dorosłych</td></tr>
<tr><td rowspan="8">Usługi żywieniowe</td><td rowspan="6">Menu obiadu</td><td>Przystawka zimna z dodatkami</td><td>sałatka z brokułów z serem kozim, pieczywo, masło</td></tr>
<tr><td>Przystawka gorąca</td><td>kulebiak z borowikami, sos śmietanowy</td></tr>
<tr><td>Danie główne z dodatkami</td><td>sandacz pieczony, purée ziemniaczano-selerowe, fasola szparagowa z wody</td></tr>
<tr><td>Deser</td><td>sernik z sosem malinowym</td></tr>
<tr><td>Napój bezalkoholowy</td><td>woda niegazowana</td></tr>
<tr><td>Napój alkoholowy</td><td>wino białe wytrawne</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Metody serwowania obiadu</td><td>Serwis niemiecki</td><td>przystawka zimna z dodatkami, przystawka gorąca</td></tr>
<tr><td>Serwis francuski</td><td>danie główne z dodatkami, deser, napój bezalkoholowy, napój alkoholowy</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Zalecenia żywieniowe</td><td colspan="3">Średnioważone dobowe zapotrzebowanie energetyczne dla osób dorosłych – 3 000 kcal</td></tr>
<tr><td colspan="3">Zalecany udział pokrycia zapotrzebowania na energię z obiadu wynosi 35-40%</td></tr>
<tr><td>Cena netto obiadu dla 15 osób</td><td colspan="3">nie wyższa niż 2 500,00 zł</td></tr>
<tr><td>Warunki świadczenia usług żywieniowych</td><td colspan="3">marża gastronomiczna 160%</td></tr>
</table>

Pobierz więcej arkuszy z zawodowe.edu.pl

Tabela A. Normatyw surowcowy na 10 porcji przystawki zimnej z dodatkami

Nazwa potrawy	Nazwa surowca/półproduktu/produktu	Jednostka miary	Ilość na 10 porcji
sałatka z brokułów z serem feta	brokuły	g	1000
	ser kozi	g	250
	jogurt naturalny	g	150
	majonez	g	120
	płatki migdałowe	g	60
	sezam	g	40
dodatki	bagietka krótka (1 szt. = 140 g)	g	280
	masło 82%	g	100

Tabela B. Koszt zakupu surowców do sporządzenia potraw i koszt zakupu napojów

Nazwa potrawy	Koszt surowców 1 porcji [zł]
sałatka z brokułów z serem kozim, pieczywo, masło	8,00
kulebiak z borowikami, sos śmietanowy	12,50
sandacz pieczony, purée ziemniaczano-selerowe, fasola szparagowa z wody	25,00
sernik z sosem malinowym	9,00
Nazwa napoju	**Koszt zakupu 1 porcji [zł]**
woda niegazowana	1,50
wino białe wytrawne	8,00

Tabela C. Wartość energetyczna 1 porcji potraw i napojów

Nazwa potrawy	Wielkość 1 porcji [g]	Wartość energetyczna 100 g potrawy/napoju [kcal]
sałatka z brokułów z serem kozim, pieczywo, masło	120	185
kulebiak z borowikami, sos śmietanowy	110	190
sandacz pieczony, purée ziemniaczano-selerowe, fasola szparagowa z wody	400	120
sernik z sosem malinowym	60	345
woda niegazowana	400	0
wino białe wytrawne	75	80

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

Tabela D. Wykaz zastawy stołowej dostępnej w restauracji *(fragment)*

Zastawa ceramiczna i szklana	Sztućce
Talerz do dania zasadniczego	Nóż stołowy duży
Talerz zakąskowy	Nóż stołowy średni
Talerz do pieczywa	Nóż do masła
Talerz głęboki	Nóż do ryby
Bulionówka	Widelec stołowy duży
Podstawka do bulionówki	Widelec stołowy średni
Goblet o poj. 450 ml	Widelec mały
Tumbler o poj. 150 ml	Widelec do ryby
Pucharek	Łyżka stołowa duża
Kieliszek do wina białego	Łyżka stołowa średnia
Kieliszek do wina czerwonego	Łyżka mała
Kieliszek do wódki	Łyżka bulionowa

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 150 minut.

Ocenie będzie podlegać 5 rezultatów:

- zapotrzebowanie na surowce, półprodukty i produkty niezbędne do przygotowania przystawki zimnej z dodatkami dla 15 osób – Formularz 1.,
- kalkulacja ceny obiadu dla 15 osób – Formularz 2.,
- karta oceny wartości energetycznej obiadu – Formularz 3.,
- zapotrzebowanie ilościowe na zastawę stołową niezbędną do podania przystawki zimnej i przystawki gorącej dla 15 osób – Formularz 4.,
- opis schematu nakrycia stołu zastawą stołową niezbędną do podania dania głównego z dodatkami, deseru oraz napojów – Formularz 5.

Arkusz pobrany z zawodowe.edu.pl

Formularz 1.

Zapotrzebowanie na surowce, półprodukty i produkty niezbędne do przygotowania przystawki zimnej z dodatkami dla 15 osób

(sporządź na podstawie Tabeli A.)

Lp.	Nazwa surowca/półproduktu/ produktu	Jednostka miary	Ilość na 10 porcji	Jednostka miary zakupu	Ilość na 15 porcji*
1.	brokuły	g		kg	
2.	ser kozi	g		kg	
3.	jogurt naturalny	g		kg	
4.	majonez	g		kg	
5.	płatki migdałowe	g		kg	
6.	sezam	g		kg	
7.	bagietka krótka	g		szt.	
8.	masło 82%	g		kg	

**nie należy zaokrąglać otrzymanych wyników*

Miejsce na obliczenia (nie podlegają ocenie)

zawodowe.edu.pl - arkusze CKE i pytania egzaminacyjne

Formularz 2.

Kalkulacja ceny obiadu dla 15 osób

(sporządź na podstawie wstępnych ustaleń i Tabeli B.)

Lp.	Nazwa potrawy/napoju	Koszt surowców/ koszt zakupu 1 porcji [zł]	Koszt surowców/ koszt zakupu 15 porcji [zł]
1.			
2.			
3.			
4.			
5.			
6.			
Razem koszt 15 porcji obiadu [zł]			
Wartość marży gastronomicznej 160% [zł]			
Cena netto 15 porcji obiadu [zł]			
We wstępnych ustaleniach cena netto obiadu dla 15 osób nie wyższa niż [zł]			
Czy cena netto obiadu dla 15 osób nie jest wyższa niż we wstępnych ustaleniach? **TAK*** **NIE***			

**właściwe podkreślić*

Uwaga! W kalkulacji należy wpisywać wartości wyrażone w złotych z dwoma miejscami po przecinku np.: 1 zł - zapis 1,00 zł; 1 zł 50 gr – 1,50 zł

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

Arkusz pobrany z zawodowe.edu.pl

Formularz 3.

Karta oceny wartości energetycznej obiadu

(sporządź na podstawie wstępnych ustaleń i Tabeli C.)

Lp.	Nazwa potrawy/napoju	Wielkość 1 porcji [g]	Wartość energetyczna w 100 g potrawy/napoju [kcal]	Wartość energetyczna 1 porcji potrawy/napoju [kcal]
1.	sałatka z brokułów z serem kozim, pieczywo, masło			
2.	kulebiak z borowikami, sos śmietanowy			
3.	sandacz pieczony, purée ziemniaczano-selerowe, fasola szparagowa z wody			
4.	sernik z sosem malinowym			
5.	woda niegazowana			
6.	wino białe wytrawne			
Razem wartość energetyczna obiadu [kcal]				
Średnioważone dobowe zapotrzebowanie energetyczne dla osób dorosłych [kcal]				
Zalecany udział pokrycia zapotrzebowania na energię z obiadu [%]				
Udział energii z zaplanowanego obiadu w pokryciu średnioważonego dobowego zapotrzebowania energetycznego dla osób dorosłych* [%]				
Czy udział energii z zaplanowanego obiadu w pokryciu średnioważonego dobowego zapotrzebowania energetycznego dla osób dorosłych jest zgodny z zaleceniami żywieniowymi? **TAK**** **NIE****				

**wynik obliczeń Udział energii z zaplanowanego obiadu w pokryciu średnioważonego dobowego zapotrzebowania energetycznego dla osób dorosłych należy zaokrąglić i zapisać z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.*

***właściwe podkreślić*

Miejsce na obliczenia (nie podlegają ocenie)

Przygotuj uczniów do egzaminu zawodowego na zawodowe.edu.pl

Formularz 4.

Zapotrzebowanie ilościowe na zastawę stołową niezbędną do podania przystawki zimnej i przystawki gorącej dla 15 osób

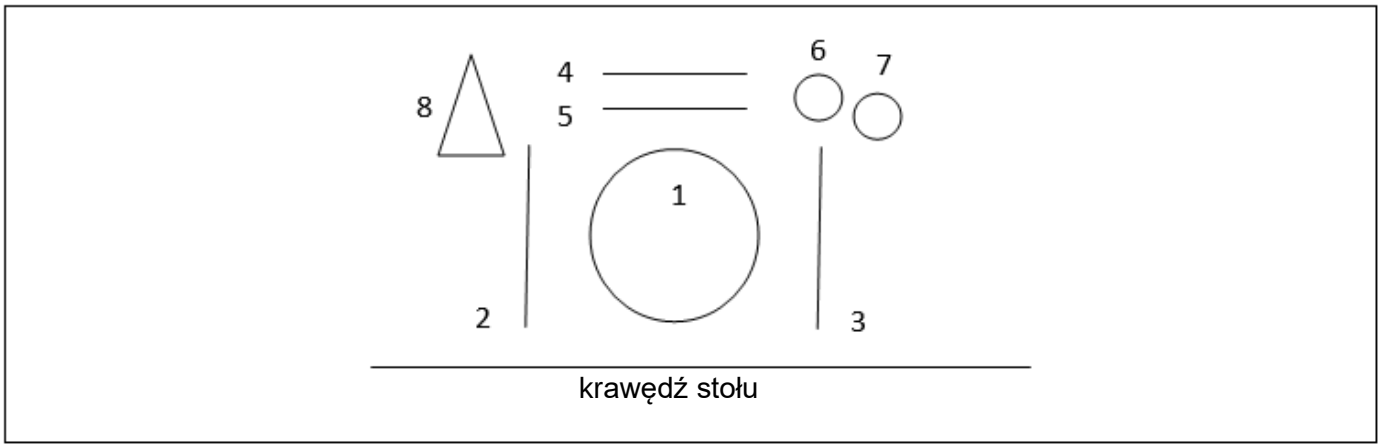
(sporządź na podstawie Tabeli D.)

Nazwa potrawy	Nazwa zastawy stołowej	Ilość [szt.]
PRZYSTAWKA ZIMNA sałatka z brokułów z serem kozim, pieczywo, masło		
PRZYSTAWKA GORĄCA kulebiak z borowikami, sos śmietanowy		

Formularz 5.

Opis schematu nakrycia stołu zastawą stołową niezbędną do podania dania głównego z dodatkami, deseru oraz napojów

(sporządź na podstawie wstępnych ustaleń i Tabeli D.)



Opis schematu:

1. ……..
2. ……..
3. ……..
4. ……..
5. ……..
6. ……..
7. ……..
8. serwetka indywidualnego użytku

Darmowe egzaminy zawodowe: zawodowe.edu.pl