CENTRALNA KOMISJA EGZAMINACYJNA

Arkusz zawiera informacje prawnie chronione do momentu rozpoczęcia egzaminu

Nazwa kwalifikacji: **Organizacja żywienia i usług gastronomicznych**
Symbol 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.16-01-24.06-SG

EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE

Rok 2024
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 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*

Układ graficzny
© CKE 2024

zawodowe.edu.pl - arkusze CKE i pytania egzaminacyjne

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,
– wystawione na stół na początku obiadu,</td></tr>
<tr><td>Zakąski gorące</td><td>– 1 rodzaj z ryby morskiej,
– 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,
– podane jednoporcjowo,</td></tr>
<tr><td>Deser</td><td>– lekkostrawny,</td></tr>
<tr><td>Napoje alkoholowe</td><td>– do zakąski gorącej i dania głównego,
– serwowane przez kelnerów z butelek,</td></tr>
<tr><td>Napoje zimne niegazowane</td><td>– 3 rodzaje,
– wystawione na stół na początku obiadu,</td></tr>
<tr><td>Napoje gorące</td><td>– 2 rodzaje,
– 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,
– oprawa muzyczna z DJ przez całe przyjęcie,
– 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>

Arkusz pobrany z zawodowe.edu.pl

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	

Przygotuj uczniów do egzaminu zawodowego na zawodowe.edu.pl

Tabela 4. Zawartość białka w 100 g surowców

Lp.	Nazwa surowca	Zawartość białka w 100 g surowca [g]
1.	Wywar jarski	0,2
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.

Pobierz więcej arkuszy z 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

Przygotuj uczniów do egzaminu zawodowego na 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)

zawodowe.edu.pl - arkusze CKE i pytania egzaminacyjne

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)

Darmowe egzaminy zawodowe: 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*

Pobierz więcej arkuszy z zawodowe.edu.pl

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.		

Więcej materiałów znajdziesz na zawodowe.edu.pl

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					

Narzędzia dla nauczycieli zawodowych: zawodowe.edu.pl