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.16-01-24.01-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 9 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

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

Zadanie egzaminacyjne

Wykonaj prace na rzecz restauracji, która przyjęła zamówienie na zorganizowanie uroczystej kolacji dla 20 mężczyzn.
Opracuj dokumentację niezbędną do realizacji zamówienia, w tym celu:

- uzupełnij menu kolacji,
- sporządź zapotrzebowanie na surowce, półprodukty i produkty niezbędne do przygotowania przystawki zimnej z dodatkami dla 20 osób,
- sporządź kalkulację ceny kolacji dla 20 osób,
- wypełnij kartę oceny wartości energetycznej kolacji,
- uzupełnij opis schematu nakrycia stołu zastawą stołową niezbędną do podania i konsumpcji przystawki zimnej z dodatkami i napojami.

Formularze niezbędne do sporządzenia dokumentacji znajdują się w arkuszu egzaminacyjnym.

Wstępne ustalenia

<table>
<tr><td>Specyfikacja usługi</td><td colspan="3">Kolacja w formie zasiadanej</td></tr>
<tr><td>Liczba gości</td><td colspan="3">20 osób dorosłych</td></tr>
<tr><td rowspan="9">Usługi żywieniowe</td><td rowspan="8">Menu kolacji</td><td>Przystawka zimna z dodatkami</td><td>Tymbalik z karpia, pieczywo, masło</td></tr>
<tr><td>Zupa</td><td>Rosół wołowy z makaronem</td></tr>
<tr><td>Danie główne z dodatkami</td><td>Potrawa smażona z drobiu z dodatkiem skrobiowym z ziemniaków i gorącym dodatkiem witaminowym</td></tr>
<tr><td>Deser</td><td>Piernik</td></tr>
<tr><td>Napój bezalkoholowy</td><td>Woda niegazowana</td></tr>
<tr><td>Wino do przystawki zimnej</td><td>Wino wytrawne</td></tr>
<tr><td>Wino do dania głównego z dodatkami</td><td>Wino półwytrawne</td></tr>
<tr><td>Metoda obsługi</td><td colspan="2">Francuska</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Zalecenia żywieniowe</td><td colspan="3">Średnioważone dobowe zapotrzebowanie energetyczne dla osób dorosłych - 3500 kcal</td></tr>
<tr><td colspan="3">Zalecany udział pokrycia zapotrzebowania na energię z kolacji wynosi 20 – 25%</td></tr>
<tr><td>Cena gastronomiczna brutto kolacji dla 20 osób</td><td colspan="3">Nie wyższa niż 3 000,00 zł</td></tr>
</table>

Arkusz pobrany z zawodowe.edu.pl

Tabela A. Karta menu restauracji

Potrawy	Wielkość 1 porcji	Cena gastronomiczna brutto 1 porcji
Przystawka zimna z dodatkami		
Tymbalik z karpia, pieczywo, masło	90 g	20,00 zł
Zupa		
Rosół wołowy z makaronem	250 g	15,00 zł
Dania główne		
Dorsz panierowany	120 g	30,00 zł
Kotlet de volaille	120 g	30,00 zł
Sznycel po wiedeńsku	120 g	30,00 zł
Paprykarz cielęcy	120 g	30,00 zł
Dorada pieczona	120 g	30,00 zł
Dodatki skrobiowe		
Frytki	150 g	10,00 zł
Kluski półfrancuskie	150 g	10,00 zł
Purée z batatów	150 g	10,00 zł
Kasza gryczana	150 g	10,00 zł
Dodatki witaminowe		
Marchew karmelizowana	150 g	10,00 zł
Sałatka z buraków	150 g	10,00 zł
Mizeria	150 g	10,00 zł
Surówka z pomidorów	150 g	10,00 zł
Deser		
Piernik	40 g	8,00
Napoje*		
Woda gazowana	300 ml	5,00 zł
Woda niegazowana	300 ml	5,00 zł
Wino białe dry	100 ml	15,00 zł
Wino białe semi dry	100 ml	15,00 zł
Wino czerwone semi dry	100 ml	15,00 zł
Wino czerwone dry	100 ml	15,00 zł
Wino białe sweet	100 ml	15,00 zł
Wino czerwone sweet	100 ml	15,00 zł

**Uwaga! 100 ml napojów waży 100 g*

zawodowe.edu.pl - arkusze CKE i pytania egzaminacyjne

Tabela B. Normatyw surowcowy na 5 porcji przystawki zimnej z dodatkami

Nazwa potrawy	Nazwa surowca	Jednostka miary	Ilość na 5 porcji
Tymbalik z karpia, pieczywo, masło	Filet z karpia	g	200
	Marchew	g	100
	Korzeń pietruszki	g	50
	Seler	g	50
	Nać pietruszki*	g	5
	Cytryna	g	50
	Bagietka*	g	150
	Masło	g	50

*<u>*Przeliczniki:*</u>*
Masa 1 pęczka naci pietruszki wynosi 20 g
Masa 1 bagietki wynosi 150 g

Tabela C. Wykaz zastawy stołowej dostępnej w restauracji

Sztućce	Zastawa ceramiczna
Łyżki stołowe duże	Talerze głębokie
Łyżki stołowe średnie	Bulionówki z podstawkami
Widelce stołowe duże	Talerze płaskie Ø 17
Widelce stołowe średnie	Talerze płaskie Ø 21
Widelce do ryb	Talerze płaskie Ø 28
Noże stołowe duże	Półmiski
Noże stołowe średnie	Salaterki
Noże do ryb	Wazy
Noże do masła	**Zastawa szklana**
Łyżki serwisowe	Kieliszki do wina musującego
Widelce serwisowe	Kieliszki do wina czerwonego
Łyżki wazowe	Kieliszki do wina białego
Sprzęt pomocniczy	Kieliszki koktajlowe
Podgrzewacze	Goblety
Koszyki do pieczywa	Dzbanki o pojemności 1,5 l
Ochładzacze	Karafki do wina o pojemności 1,0 l

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 150 minut.

Ocenie podlegać będzie 6 rezultatów:

- menu kolacji – Formularz 1.,
- zapotrzebowanie na surowce, półprodukty i produkty niezbędne do przygotowania przystawki zimnej z dodatkami dla 20 osób – Formularz 2.,
- kalkulacja ceny kolacji dla 20 osób – Formularz 3.,
- karta oceny wartości energetycznej kolacji – Formularz 4.,
- opis schematu nakrycia stołu zastawą stołową niezbędną do podania i konsumpcji przystawki zimnej z dodatkami i napojami – Formularz 5.

zawodowe.edu.pl - darmowa platforma egzaminów zawodowych

Formularz 1.

Menu kolacji

(sporządź na podstawie wstępnych ustaleń i Tabeli A.)

Rodzaj potrawy/napoju		**Nazwa potrawy/napoju**
Przystawka zimna z dodatkami		
Zupa		
Danie główne		
Dodatki do dania głównego	**dodatek skrobiowy**	
	dodatek witaminowy	
Deser		
Napój bezalkoholowy		
Wino do przystawki zimnej		
Wino do dania głównego		

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

Formularz 2.

Zapotrzebowanie na surowce, półprodukty i produkty niezbędne do przygotowania przystawki zimnej z dodatkami dla 20 osób

(sporządź na podstawie Tabeli B.)

Lp.	Nazwa surowca /półproduktu/produktu	Jednostka miary	Ilość na 5 porcji	Jednostka miary zakupu	Ilość na 20 porcji w jednostce miary zakupu
1.					
2.					
3.					
4.					
5.					
6.					
7.					
8.					

**nie należy zaokrąglać otrzymanych wyników*

Miejsce na obliczenia (nie podlegają ocenie)

Pobierz więcej arkuszy z zawodowe.edu.pl

Formularz 3.

Kalkulacja ceny kolacji dla 20 osób

(sporządź na podstawie wstępnych ustaleń i Tabeli A.)

Lp.	Rodzaj potrawy/napoju	Cena gastronomiczna brutto 1 porcji [zł]	Cena gastronomiczna brutto 20 porcji [zł]
1.	Przystawka zimna z dodatkami		
2.	Zupa		
3.	Danie główne		
4.	Dodatek skrobiowy		
5.	Dodatek witaminowy		
6.	Deser		
7.	Napój bezalkoholowy		
8.	Wino do przystawki zimnej		
9.	Wino do dania głównego		
Razem cena gastronomiczna brutto kolacji dla 20 osób [zł]			
We wstępnych ustaleniach cena gastronomiczna brutto kolacji dla 20 osób nie wyższa niż [zł]			
Czy cena gastronomiczna brutto kolacji dla 20 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)

Darmowe egzaminy zawodowe: zawodowe.edu.pl

Formularz 4.

Karta oceny wartości energetycznej kolacji

(sporządź na podstawie wstępnych ustaleń i Tabeli A.)

L.p.	Rodzaj potrawy/napoju	Wielkość 1 porcji [g]	Wartość energetyczna 100 g potrawy/napoju [kcal]	Wartość energetyczna 1 porcji potrawy/napoju [kcal]
1.	przystawka zimna z dodatkami		140	
2.	zupa		80	
3.	danie główne z dodatkami	----	----	310
4.	deser		160	
5.	wino do przystawki zimnej		60	
6.	wino do dania głównego		80	
Razem wartość energetyczna kolacji [kcal]				
Średnioważone dobowe zapotrzebowanie energetyczne dla osób dorosłych [kcal]				
Zalecany udział pokrycia zapotrzebowania na energię z kolacji [%]				
Udział energii z zaplanowanej kolacji w pokryciu średnioważonego dobowego zapotrzebowania energetycznego dla osób dorosłych* [kcal]				
Czy udział energii z zaplanowanej kolacji w pokryciu średnioważonego dobowego zapotrzebowania energetycznego dla osób dorosłych jest zgodny z zaleceniami żywieniowymi? **TAK** ** **NIE** **				

**wynik obliczeń Udział energii z zaplanowanej kolacji w pokryciu średnioważonego dobowego zapotrzebowania energetycznego dla osób dorosłych należy zaokrąglić i zapisać z dokładnością do jedności*

***właściwe podkreślić*

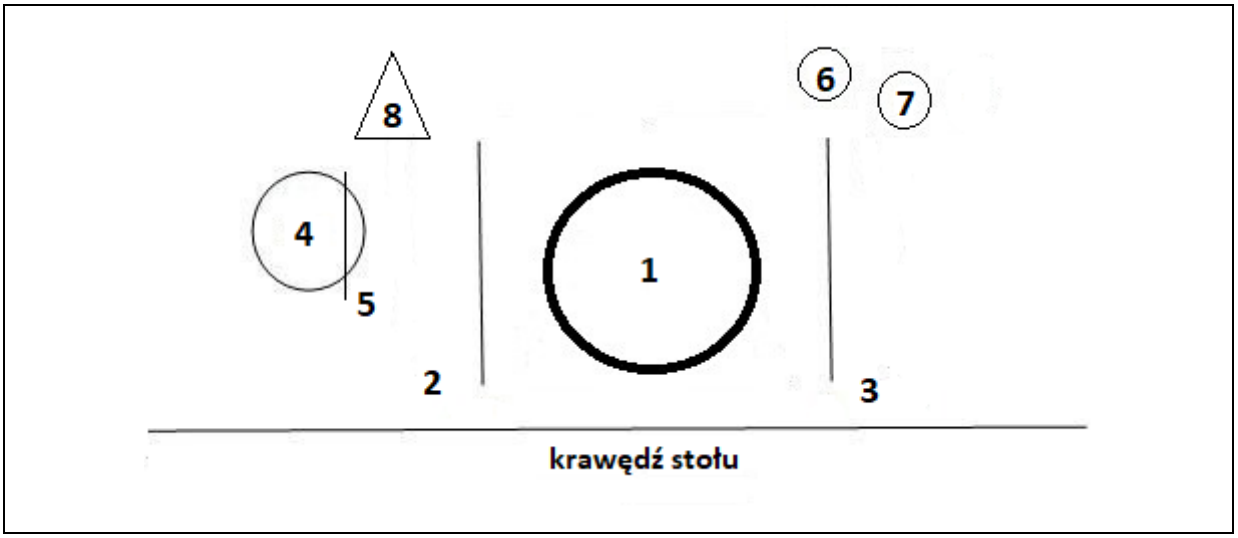
Miejsce na obliczenia (nie podlegają ocenie)

Narzędzia dla nauczycieli zawodowych: zawodowe.edu.pl

Formularz 5.

Opis schematu nakrycia stołu zastawą stołową niezbędną do podania i konsumpcji przystawki zimnej z dodatkami i napojami

(sporządź na podstawie wstępnych ustaleń i Tabeli C.)



Opis schematu:

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

zawodowe.edu.pl - darmowa platforma egzaminów zawodowych