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*

Numer stanowiska

Miejsce na naklejkę z numerem PESEL i z kodem ośrodka

Czas trwania egzaminu: **150** minut

TG.16-01-26.06-SG

EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE

Rok 2026

CZĘŚĆ PRAKTYCZNA

PODSTAWA PROGRAMOWA 2017

Instrukcja dla zdającego

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

Układ graficzny
© CKE 2026

zawodowe.edu.pl - darmowa platforma egzaminów zawodowych

Zadanie egzaminacyjne

Wykonaj prace na rzecz restauracji, która przyjęła zamówienie na zorganizowanie przyjęcia zasiadanego dla 30 dorosłych osób.
Opracuj dokumentację niezbędną do realizacji zamówienia:
- menu przyjęcia zasiadanego z kalkulacją kosztu usługi żywieniowej,
- kartę kalkulacyjną usługi gastronomicznej,
- zapotrzebowanie na surowce niezbędne do przygotowania 30 porcji dania głównego z dodatkami,
- kartę oceny wartości odżywczej deseru,
- harmonogram obsługi przyjęcia zasiadanego,
- wykaz zastawy stołowej do podania i 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>Przyjęcie zasiadane</td></tr>
<tr><td colspan="3">Liczba i wiek uczestników</td><td>30 osób w wieku 60-70 lat</td></tr>
<tr><td rowspan="8">Usługi żywieniowe</td><td rowspan="8">Menu</td><td>Przystawki zimne</td><td>– 3 rodzaje: dwie z drobiu, jedna z mięsa wołowego,
– ustawione wieloporcjowo na stole przed przybyciem gości,</td></tr>
<tr><td>Przystawka gorąca</td><td>– jarska podana 1,5 godziny przed daniem głównym,
– podana jednoporcjowo,</td></tr>
<tr><td>Zupa</td><td>– krem z warzyw korzeniowych,
– podana jednoporcjowo,</td></tr>
<tr><td>Danie główne</td><td>– z mięsa wieprzowego z dodatkiem skrobiowym i witaminowym,
– serwowane z półmisków przez kelnerów,</td></tr>
<tr><td>Deser</td><td>– mus truskawkowy,
– podany jednoporcjowo,</td></tr>
<tr><td>Napój alkoholowy</td><td>– wino do dania głównego,
– serwowane przez kelnerów z butelek,</td></tr>
<tr><td>Napój zimny bezalkoholowy</td><td>– woda mineralna niegazowana,
– ustawiona wieloporcjowo na stole przed przybyciem gości</td></tr>
<tr><td>Napoje gorące bezalkoholowe</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 60-70 lat - 2000 kcal,</td></tr>
<tr><td colspan="3">Ustalenia dodatkowe</td><td>– czas trwania przyjęcia 4 godziny,
– oprawa muzyczna kwartet jazzowy przez całe przyjęcie,
– pokaz tańca klasycznego 15 minut,</td></tr>
<tr><td colspan="3">Warunki świadczenia usług</td><td>– wartość netto usługi gastronomicznej nie wyższa niż 4 500,00 zł</td></tr>
</table>

zawodowe.edu.pl - arkusze CKE i pytania egzaminacyjne

Tabela A. Fragment wykazu potraw/napojów oferowanych w restauracji

Lp.	Nazwa potrawy/napoju	Wielkość 1 porcji	Koszt zakupu surowców na 1 porcję [zł]
PRZYSTAWKI ZIMNE			
1.	Galantyna gotowana z gęsi	50 g	4,00
2.	Sałatka z wędzonego indyka	50 g	4,00
3.	Ruloniki ze schabu ze szparagami	50 g	4,00
4.	Befsztyk tatarski	40 g	4,00
5.	Sałatka włoska	80 g	4,00
6.	Ryba po grecku	50 g	4,00
7.	Jaja nadziewane kawiorem	40 g	4,00
PRZYSTAWKI GORĄCE			
8.	Krokiety z mięsem	100 g	5,00
9.	Boeuf Strogonow z pieczywem	100 g	5,00
10.	Kulebiak z pieczarkami	100 g	5,00
ZUPY			
11.	Krem z brokułów z groszkiem ptysiowym	250 ml	3,00
12.	Krem z buraków z prażonym słonecznikiem	250 ml	3,00
13.	Krem z pomidorów z grzanką serową	250 ml	3,00
DANIA GŁÓWNE Z DODATKAMI			
14.	Schab pieczony, ziemniaki opiekane, warzywa duszone	400 g	15,00
15.	Pieczeń z rostbefu, ziemniaki z wody, surówka z pomidorów i papryki	350 g	15,00
DESERY			
16.	Mus truskawkowy	80 g	3,00
NAPOJE ZIMNE BEZALKOHOLOWE			
17.	Woda mineralna niegazowana	250 ml	1,00
NAPOJE GORĄCE BEZALKOHOLOWE			
18.	Herbata	200 ml	2,00
19.	Kawa	200 ml	3,00
NAPOJE ALKOHOLOWE			
20.	Wino białe deserowe	100 ml	4,00
21.	Wino białe stołowe	100 ml	4,00
22.	Wino czerwone deserowe	100 ml	4,00
23.	Wino czerwone stołowe	100 ml	4,00
24.	Wino musujące słodkie	100 ml	4,00

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

Tabela B. Fragment wykazu usług dodatkowych oferowanych w restauracji

Lp.	Nazwa usługi dodatkowej	Cena jednostkowa netto
1.	Kwartet jazzowy	200,00 zł/1 godz.
2.	Pianista	200,00 zł/1 godz.
3.	Pokazy tańca klasycznego	200,00 zł/10 minut
		300,00 zł/15 minut
4.	Pokazy sztuki barmańskiej	200,00 zł/10 minut
		300,00 zł/15 minut

Tabela C. Normatyw surowcowy wybranych potraw na 1 porcję

Nazwa potrawy	Nazwa surowca	Jednostka miary	Ilość na 1 porcję
Schab pieczony	Schab	g	120
	Musztarda	g	2
	Sól, pieprz	do smaku	
Ziemniaki opiekane	Ziemniaki	g	140
	Olej rzepakowy	ml	5
	Sól	do smaku	
Warzywa duszone	Papryka czerwona	g	75
	Cebula	g	25
	Pomidory	g	50
	Olej rzepakowy	ml	5
	Sól, cukier	do smaku	
Pieczeń z rostbefu	Rostbef	g	120
	Musztarda	g	2
	Olej rzepakowy	ml	5
	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
	Olej rzepakowy	ml	5
	Sól, cukier	do smaku	
Mus truskawkowy	Truskawki	g	80
	Białko jaja	g	10
	Cukier	g	5
	Żelatyna	g	3

Więcej materiałów znajdziesz na zawodowe.edu.pl

Tabela D. Zawartość węglowodanów w wybranych surowcach

Lp.	Nazwa surowca	Zawartość węglowodanów w 100 g surowca [g]
1.	Truskawki	7,2
2.	Białko jaja	0,7
3.	Cukier	99,8
4.	Żelatyna	0

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 150 minut.

Ocenie będzie podlegać 6 rezultatów:

- menu przyjęcia zasiadanego z kalkulacją kosztu usługi żywieniowej – formularz 1,
- karta kalkulacyjna usługi gastronomicznej – formularz 2,
- zapotrzebowanie na surowce niezbędne do przygotowania 30 porcji dania głównego z dodatkami – formularz 3,
- karta oceny wartości odżywczej deseru – formularz 4,
- harmonogram obsługi przyjęcia zasiadanego – formularz 5,
- wykaz zastawy stołowej do podania i konsumpcji zupy, dania głównego z dodatkami i napojów – formularz 6.

zawodowe.edu.pl - darmowa platforma egzaminów zawodowych

Formularz 1. Menu przyjęcia zasiadanego z kalkulacją kosztu usługi żywieniowej

(sporządź na podstawie wstępnych ustaleń i Tabeli A.)

Lp.	Rodzaje potraw/napojów	Nazwa potrawy/napoju	Koszt zakupu surowców na 1 porcję [zł]
1.	Przystawki zimne		
2.	Przystawka gorąca		
3.	Zupa		
4.	Danie główne z dodatkami		
5.	Deser		
6.	Napój zimny bezalkoholowy		
7.	Wino do dania głównego		
8.	Napoje gorące bezalkoholowe		
Koszt zakupu surowców do sporządzenia potraw i napojów dla 1 osoby [zł]			
Wartość marży gastronomicznej 100 % [zł]			
Wartość netto potraw i napojów dla 1 osoby z uwzględnieniem marży gastronomicznej [zł]			
Wartość netto potraw i napojów dla 30 osób z uwzględnieniem marży gastronomicznej [zł]			

Uwaga!

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 B. 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]				
Wartość netto potraw i napojów dla 30 osób z uwzględnieniem marży gastronomicznej [zł]				
Wartość netto usługi gastronomicznej [zł]				
Maksymalna ustalona wartość netto usługi gastronomicznej [zł]				
Czy obliczona wartość netto usługi gastronomicznej spełnia wstępne ustalenia? (*właściwe zaznacz ☒)*				☐ Tak ☐ Nie

Uwaga!

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

Miejsce na obliczenia (nie podlega ocenie)

Arkusz pobrany z zawodowe.edu.pl

Formularz 3. Zapotrzebowanie na surowce niezbędne do przygotowania 30 porcji dania głównego z dodatkami

(sporządź na podstawie Tabeli C.)

Lp.	Nazwa surowca	Ilość na 1 porcję [g lub ml]	Ilość na 30 porcji [g lub ml]	Ilość na 30 porcji [kg lub l]
1.				
2.				
3.				
4.				
5.				
6.				
7.				
8.				

Uwaga!

Wyniki obliczeń w Formularzu 3. należy zapisać bez zaokrągleń

Miejsce na obliczenia (nie podlegają ocenie)

zawodowe.edu.pl - arkusze CKE i pytania egzaminacyjne

Formularz 4. Karta oceny wartości odżywczej deseru

(Sporządź na podstawie wstępnych ustaleń, Tabeli C. i Tabeli D.)

Lp.	Nazwa surowca	Ilość na 1 porcję [g]	Zawartość węglowodanów w 100 g surowca [g]	Zawartość węglowodanów w 1 porcji surowca [g]
1.				
2.				
3.				
4.				
Zawartość węglowodanów w 1 porcji deseru [g]				

Wartość energetyczna deseru			
Nazwa składnika odżywczego	**Zawartość składników odżywczych w 1 porcji deseru [g]**	**Wartość współczynnika energetycznego (współczynnik Atwatera) [kcal]**	**Ilość energii ze składnika odżywczego [kcal]**
Węglowodany			
Białko	2,6		
Tłuszcze	0,1		
Wartość energetyczna deseru [kcal]			
Średnioważone dobowe zapotrzebowanie na energię dla osób w wieku 60-70 lat [kcal]			
Udział energii z zaplanowanego deseru w pokryciu średnioważonego dobowego zapotrzebowania na energię [%]			

Uwaga!

Wyniki obliczeń w Formularzu 4. należy zapisać bez zaokrągleń z wyjątkiem obliczonego Udziału energii z zaplanowanego deseru w pokryciu średnioważonego dobowego zapotrzebowania na energię, który należy zaokrąglić zgodnie z zasadami matematycznymi do liczby całkowitej

Arkusz pobrany z zawodowe.edu.pl

Formularz 5. Harmonogram obsługi przyjęcia zasiadanego

(sporządź na podstawie wstępnych ustaleń uwzględniając kolejność podawania potraw i napojów oraz metodę obsługi)

Lp.	Grupa potraw/napojów wg kolejności podania	Metoda obsługi		
1.	Napój zimny bezalkoholowy	francuska	niemiecka	rosyjska
2.	Przystawki zimne	francuska	niemiecka	rosyjska
3.		francuska	niemiecka	rosyjska
4.		francuska	niemiecka	rosyjska
5.		francuska	niemiecka	rosyjska
6.		francuska	niemiecka	rosyjska
7.		francuska	niemiecka	rosyjska
8.		francuska	niemiecka	rosyjska

Uwaga!

Podkreśl właściwą metodę obsługi

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

(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	Napój zimny bezalkoholowy	Napój alkoholowy	Napoje gorące bezalkoholowe
Talerze płaskie Ø 28 cm					
Talerze płaskie Ø 21 cm					
Talerze płaskie Ø 17 cm					
Talerze głębokie					
Bulionówki z podstawkami					
Filiżanki do herbaty/kawy z podstawkami					
Dzbanki porcelanowe					
Salaterki					
Półmiski					
Kieliszki do białego wina					
Kieliszki do czerwonego wina					
Kieliszki do wina musującego					
Goblety					
Dzbanki szklane					
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 herbaty/kawy					
Łyżki serwisowe					
Widelce serwisowe					

Arkusz pobrany z zawodowe.edu.pl