

Zadanie egzaminacyjne

Wykonaj prace związane z realizacją zamówienia na obiad dla Kobiety i Mężczyzny.

W tym celu:

- dobierz do menu obiadu dodatki do przystawki zimnej, zupy, dania głównego oraz wino musujące na aperitif i wino do dania głównego, korzystając z zamówienia przyjętego dla Kobiety i Mężczyzny oraz fragmentu menu restauracji. Swój wybór zapisz w Tabeli 1. Karta zamówienia *Kobiety* i Tabeli 2. Karta zamówienia *Mężczyzny*,
- nakryj stół dla gości białą bielizną i zastawą stołową do ustalonego menu z uwzględnieniem podania napojów zimnych bezalkoholowych i alkoholowych serwisem francuskim pełnym, potraw serwisem niemieckim, dodatków do przystawki zimnej serwisem rosyjskim,
- oznacz na stole odpowiednią wizytówką nakrycie dla Kobiety i Mężczyzny,
- udekoruj stół do obiadu,
- przygotuj półprodukty do sporządzenia 2 porcji przystawki zimnej - sałatki z sosem winegret,
- przygotuj wybrane dodatki do przystawki zimnej i podaj je serwisem rosyjskim,
- przygotuj wózek serwisowy do wykonania i podania przystawki zimnej,
- sporządź 2 porcje przystawki zimnej zgodnie z zamieszczoną recepturą na wózku serwisowym przy nakrytym stole i podaj je serwisem niemieckim.

Surowce niezbędne do wykonania przystawki zimnej są odważone zgodnie z recepturą i znajdują się na stanowisku egzaminacyjnym oraz w chłodziarce. Dodatki do przystawki pobierz ze wspólnego stanowiska dla wszystkich zdających.

Zgłoś Przewodniczącemu ZN przez podniesienie ręki gotowość do wykonania nakrycia stołu.

Po wykonaniu nakrycia stołu zgłoś Przewodniczącemu ZN gotowość do oceny nakrycia.

Zgłoś Przewodniczącemu ZN przez podniesienie ręki gotowość do wykonania i podania przystawki zimnej – sałatki z sosem winegret.

Podczas wykonywania zadania przestrzegaj zasad organizacji i ergonomii pracy, systemu HACCP, przepisów bhp, ppoż. oraz ochrony środowiska, segreguj odpady. Stanowisko po zakończeniu pracy pozostaw uporządkowane, używany sprzęt umyj, osusz i odstaw na miejsce.

Zamówienie przyjęte od Kobiety i Mężczyzny		
Menu obiadu	Kobieta	Mężczyzna
Aperitif	<i>dobiera kelner</i>	<i>dobiera kelner</i>
Przystawka zimna	Salatka z sosem winegret	Salatka z sosem winegret
Dodatki do przystawki zimnej	<i>dobiera kelner</i>	<i>dobiera kelner</i>
Zupa	Barszcz czerwony zabieleny	Krem z zielonego groszku
Dodatek do zupy	<i>dobiera kelner</i>	<i>dobiera kelner</i>
Danie główne	Pieczony filet z łososia	Zrazy wołowe
Dodatki do dania głównego	<i>dobiera kelner</i>	<i>dobiera kelner</i>
Deser	Sorbet z limonki	Sernik z sosem malinowym
Napój gorący bezalkoholowy	Espresso	Espresso
Napój zimny bezalkoholowy	Woda mineralna niegazowana	Woda mineralna niegazowana
Napój alkoholowy do dania głównego	<i>dobiera kelner</i>	<i>dobiera kelner</i>

Fragment karty menu restauracji	
Dodatki do przystawki zimnej	pieczywo pszenne
	pumpernikiel
	masło
	sos chrzanowy
Dodatki do zupy	grzanki
	kluski domowe
	diablotki z sezamem
	jajo ugotowane na twardo
Dodatki do dania głównego	kasza jęczmienna rozklejona
	kasza gryczana gotowana na sypko
	ziemniaki drażone
	buraki zasmażane
	kapusta zasmażana
	szparagi z wody
Wina musujące, białe	sec
	demi doux
	doux
Wina białe	demi sec
	demi doux
	doux
Wina czerwone	demi sec
	demi doux
	doux
Wódki	czysta
	gin
	whisky

Sałatka z sosem winegret		
Receptura na 2 porcje		
Normatyw surowcowy		Sposób wykonania
Sałata lodowa	1/6 główki	1. Przeprowadź obróbkę wstępną brudną warzyw. 2. Ogórka obierz i pokrój w grubą kostkę. 3. Pomidora i paprykę pokrój w grubą kostkę, sałatę porwij na kawałki a cebulę rozdrobnij w piórka. 4. Sporządź sos. 5. Rozdrobnione warzywa ułóż na talerzach i polej sosem.
Pomidor	150 g	
Ogórek świeży	50 g	
Czerwona cebula	50 g	
Czerwona papryka	50 g	
Sos		
Olej słonecznikowy	40 ml	
Cytryna	1/2 szt.	
Sól, pieprz mielony	do smaku	

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 120 minut.

Ocenie będzie podlegać 6 rezultatów:

- karta zamówienia *Kobiety* – tabela 1,
- karta zamówienia *Mężczyzny* – tabela 2,
- stół nakryty białą stołową i udekorowany do obiadu,
- stół nakryty zastawą stołową do zamówienia *Kobiety*,
- stół nakryty zastawą stołową do zamówienia *Mężczyzny*,
- dwie porcje przystawki zimnej - sałatki z sosem winegret z dodatkami

oraz

przebieg nakrywania stołu, sporządzania i podania dwóch porcji sałatki z sosem winegret z dodatkami.

Karta zamówienia *Kobiety*

Menu obiadu	
Aperitif	
Przystawka zimna	Salatka z sosem winegret
Dodatki do przystawki zimnej	
Zupa	Barszcz czerwony zabieleny
Dodatek do zupy	
Danie główne	Pieczony filet z łososia
Dodatki do dania głównego	
Deser	Sorbet z limonki
Napój gorący bezalkoholowy	Espresso
Napój zimny bezalkoholowy	Woda mineralna niegazowana
Napój alkoholowy do dania głównego	

Karta zamówienia *Mężczyzny*

Menu obiadu	
Aperitif	
Przystawka zimna	Salatka z sosem winegret
Dodatki do przystawki zimnej	
Zupa	Krem z zielonego groszku
Dodatek do zupy	
Danie główne	Zrazy wołowe
Dodatki do dania głównego	
Deser	Sernik z sosem malinowym
Napój gorący bezalkoholowy	Espresso
Napój zimny bezalkoholowy	Woda mineralna niegazowana
Napój alkoholowy do dania głównego	

Wskazania dla ośrodków egzaminacyjnych dotyczące przygotowania stanowisk egzaminacyjnych do części praktycznej egzaminu

Symbol i nazwa kwalifikacji: **HGT.01 Wykonywanie usług kelnerskich**

Opis wyposażenia ośrodka egzaminacyjnego

1. Miejsce egzaminowania wyposażone w jednoosobowe stanowiska egzaminacyjne zapewniające samodzielne wykonanie zadania egzaminacyjnego, spełniające wymagania wynikające z przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy i ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska.

Tabela 1. Wyposażenie miejsca egzaminowania

Lp.	Wyposażenie dodatkowe i uzupełniające	Jednostka miary	Liczba
1.	Stolik i krzesła dla zespołu nadzorującego	szt.	w zależności od składu zespołu
2.	Stolik i krzesło dla obserwatora	szt.	1
3.	Tablica szkolna/plansza do zapisania czasu rozpoczęcia i zakończenia pracy zdających (kreda lub pisak)	szt.	1
4.	Zegar	szt.	1
5.	Apteczka	szt.	1
6.	Kosz na odpadki	szt.	1
7.	Długopis (zapasowy dla zdających)	szt.	wg potrzeb
8.	Identyfikator dla zdającego (włącznie z numerem stanowiska)	szt.	= liczbie zdających na zmianie
9.	Identyfikator dla zespołu nadzorującego (wyłącznie z napisem: PRZEWODNICZĄCY ZESPOŁU NADZORUJĄCEGO lub EGZAMINATOR)	szt.	dla każdej osoby
10.	Identyfikator dla obserwatora (wyłącznie z napisem: OBSERWATOR)	szt.	1
11.	Identyfikator dla asystenta technicznego (wyłącznie z napisem: ASYSTENT)	szt.	1
12.	Komputer stacjonarny lub laptop lub tablet z dostępem do Internetu, do dyspozycji egzaminatora do wprowadzenia ocen do systemu informatycznego	szt.	1

2. Opis stanowiska egzaminacyjnego

W skład stanowiska egzaminacyjnego wchodzi:

- **stanowiska indywidualne** składające się:
 - **ze stanowiska do pisania** – stolik i krzesło, z numerem stanowiska egzaminacyjnego oraz kalkulator z podstawowymi funkcjami (dodawanie, odejmowanie, mnożenie, dzielenie, procenty)
 - **ze stanowiska do obsługi gości** (stół restauracyjny z 2 krzesłami) wraz z **pomocnikiem kelnerskim** wyposażonym w zastawę i bieliznę stołową,
 - **ze stanowiska do sporządzania i ekspedycji potraw oraz napojów** z dostępem do zlewozmywaka z instalacją zimnej i ciepłej wody, gniazda sieciowego bezpiecznego 230 V do podłączenia sprzętu zmechanizowanego,

- **stanowiska wspólnego dla zdających** składającego się:
 - **ze stanowiska ogólnodostępnego** wyposażonego w urządzenia wykorzystywane przez wszystkich zdających w sali egzaminacyjnej,
 - **stanowiska do mycia rąk** wyposażonego w: umywalkę z instalacją zimnej i ciepłej wody, dozownik do mydła, zasobnik lub uchwyt na ręczniki papierowe,
 - **ze stanowiska porządkowego** - wydzielony fragment pomieszczenia wyposażony w sprzęt niezbędny do utrzymania porządku.

Zdający powinien przystąpić do części praktycznej egzaminu w kompletnym stroju kelnerskim (biała koszula i fartuch kelnerski z kieszenią na akcesoria). W sali powinien znajdować się zapasowy fartuch kelnerski.

Wyposażenie stanowisk egzaminacyjnych niezbędne do wykonania zadania

Tabela 2. Wyposażenie stanowiska egzaminacyjnego dla 1 zdającego

Lp.	Nazwa	Istotne funkcje-parametry techniczno-eksploatacyjne/uwagi	Jednostka miary	Liczba
Stanowisko do pisania				
1.	Stolik i krzesło	z numerem stanowiska egzaminacyjnego	szt.	1
2.	Kalkulator prosty	z podstawowymi funkcjami (dodawanie, odejmowanie, mnożenie, dzielenie, procenty)	szt.	1
Indywidualne stanowisko do obsługi gości				
wyposażenie, meble				
1.	Stół restauracyjny z 2 krzesłami		kpl.	1
2.	Pomocnik kelnerski	wyposażony w zastawę i bieliznę stołową	szt.	1
zastawa i bielizna stołowa				
3.	Talerz płaski	jeden rozmiar, o średnicy z przedziału Ø24 – 32 cm	szt.	4
4.	Talerz płaski	jeden rozmiar, o średnicy z przedziału Ø19 – 21 cm	szt.	4
5.	Talerz płaski	Ø13 cm	szt.	4
6.	Talerz płaski	Ø17 cm	szt.	4
7.	Talerz głęboki		szt.	2
8.	Bulionówka z podstawką		kpl.	2
9.	Pucharek z podstawką		kpl.	2
10.	Goblet		szt.	2
11.	Stopka do wódki	25 – 50 ml	szt.	2
12.	Filiżanka z podstawką	do espresso	kpl.	2
13.	Szkłanka	do whisky	szt.	2
14.		tumbler 250 – 300 ml	szt.	2
15.	Kieliszek	do win białych	szt.	4
16.		do win czerwonych	szt.	4
17.		do win musujących	szt.	4
18.	Sztućce stołowe podstawowe	duże: łyżka, widelec	kpl.	2
19.		duże: łyżka, widelec, nóż	kpl.	2
20.		średnie: łyżka, widelec, nóż	kpl.	4
21.		małe: łyżka, widelec	kpl.	2
22.		nóż do masła	szt.	2
23.		nóż do ryb	szt.	2

24.		widelec do ryb	szt.	2
25.		łyżeczka do espresso	szt.	2
26.	Sztućce podstawowe do serwowania	szcypce do pieczywa	szt.	1
27.		łyżka i widelec serwisowe	kpl.	1
28.	Salaterki szklane lub porcelanowe	różnej pojemności 0,5 – 1,0 l	szt.	4
29.	Sosjerki z podstawką		komplet	1
30.	Półmiski owalne	różnej wielkości	szt.	2
31.	Koszyk na pieczywo		szt.	1
32.	Menaż	podstawowy	szt.	1
33.	Taca antypoślizgowa		szt.	1
34.	Molton	dobrany do wielkości stołu	szt.	1
35.	Serweta kelnerska	40 cm x 60 cm	szt.	1
36.	Serweta płócienna	50 cm x 50 cm lub 40 cm x 40 cm	szt.	4
37.	Obrus stołowy	dobrany do wielkości stołu	szt.	1
38.	Ścierka do polerowania		szt.	1
39.	Wazon	z kwiatami ciętymi	szt.	1
40.	Wizytówka na stół restauracyjny z napisem <i>KOBIETA</i>		szt.	1
41.	Wizytówka na stół restauracyjny z napisem <i>MĘŻCZYZNA</i>		szt.	1
42.	Nóż szefa kuchni		szt.	1
43.	Nóż jarzyniak		szt.	1
44.	Deski do krojenia	zielona, biała	kpl.	1
45.	Miski robocze	0,5 l	szt.	1
46.	Różga mała		szt.	1

Tabela 3a. Wyposażenie stanowiska wspólnego/stanowisk wspólnych dla kilku zdających

Lp.	Nazwa	Funkcje, parametry techniczno-eksploatacyjne/uwagi	Jednostka miary	Ilość	Dla ilu zdających
Wspólne stanowisko ogólnodostępne**					
1.	Chłodziarko - zamrażarka	od -18 °C do +8 °C, min. 3 półki (minimalnie 1 półka na 2 zdających) oznaczone numerami zdających	szt.	1	6
2.	Zlewozmywak z dostępem do bieżącej ciepłej i zimnej wody		szt. (komora)	min.1	3
3.	Wózek serwisowy	bez płyty grzewczej/palnika gazowego	szt.	1	6
4.	Wyciskarka do cytrusów		szt.	1	3
5.	Waga		szt.	1	2
Wspólne stanowisko do mycia rąk					
6.	Dozownik na mydło w płynie		szt.	1	6
7.	Zasobnik lub uchwyt na ręczniki papierowe		szt.	1	6
Wspólne stanowisko porządkowe					
8.	Zestaw sprzętów do utrzymania czystości	wiadro z mopem, zmiotka, szufelka	kpl.	1	6
9.	Kosz na odpady	z możliwością segregacji odpadów	kpl.	1	6

***opcjonalnie w przypadku przyporządkowania elementów wyposażenia do wyodrębnionych wspólnych stanowisk egzaminacyjnych*

Tabela 3b. Materiały zużywane w całości niezbędne do wykonania zadania praktycznego dla 1 zdającego

Lp.	Nazwa materiału/podzespołu/części/elementu zamiennego/surowca/półproduktu	Jednostka miary	Ilość dla 1 zdającego	Orientacyjna cena jednostkowa [zł]	Szacunkowy koszt dla 1 zdającego [zł]
1.	Salata lodowa	szt.	1/6	4,00	0,70
2.	Pomidor	kg	0,15	10,00	1,50
3.	Ogórek świeży	kg	0,15	8,00	1,20
4.	Cebula czerwona	kg	0,05	6,00	0,30
5.	Papryka czerwona	kg	0,05	12,00	0,60
6.	Olej słonecznikowy	l	0,04	7,50	0,30
7.	Cytryna (1/2 szt.)	kg	0,05	10,00	0,50
8.	Pieprz biały	op. 20 g	1/8	2,00	0,25
9.	Sól	kg	0,002	2,00	0,01
10.	Chleb pszenny (krojony)	szt.	1/6	4,00	0,70
11.	Pumpernikiel (250 g)	szt.	2/5	15,00	6,00
12.	Masło 82 %	kg	0,02	40,00	0,80

13.	Sos chrzanowy	l	0,1	60,00	6,00
14.	Rękawiczki jednorazowe	para	1	2,00	2,00
15.	Płyn do mycia naczyń	l	0,05	6,00	0,30
16.	Ręcznik papierowy	rolka	1/2 rolki	4,00	2,00
17.	Mydło do rąk	l	0,03	12,00	0,40
18.	Naczynia jednorazowe do odważania	szt.	4	0,30	1,20
19.	Worki na śmieci	szt.	3	0,20	0,60
20.	Woreczki śniadaniowe	szt.	3	0,05	0,15
Razem brutto:					25,51

Tabela 4a. Materiały wielokrotnie wykorzystywane przez zdających

Lp.	Nazwa materiału/podzespołu/części/ /elementu zamiennego/ /surowca/półproduktu	Jednostka miary	Ilość	Dla ilu zdających	Orientacyjna cena jedn. [zł]	Szacunkowy koszt dla 1 zdającego [zł]
1.	Gąbka - zmywak	szt.	1	15	3,00	0,20
2.	Ścierka do mycia stołów pakowane po 3 szt.	op.	1	3,00	1,00	1,00
3.	Worki do segregacji śmieci	szt.	3	6	0,50	0,50
4.	Róża cięta świeża/ goździk cięty świeży	szt.	1	6	12,00	2,00
Razem brutto:						3,70

Uwaga:

Zakup materiałów powinien być zawsze dokonywany w sposób oszczędny i ekonomiczny. Ilość materiałów oraz wielkość opakowań musi być dostosowana w sposób racjonalny do liczby zdających w danej kwalifikacji w ośrodku egzaminacyjnym.

Wskazówki/informacje dotyczące przygotowania stanowisk egzaminacyjnych

Na indywidualnym stanowisku do sporządzania potraw należy dla każdego zdającego przygotować wszystkie surowce (odważone/odmierzone) w ilości zgodnej z Tabelą 3 b. (poz. 1-13) oraz sprzęt: nóż szefa kuchni, nóż jarzyniak, deski do krojenia, miskę roboczą, różgę małą, Tabela 2. (poz. 42-46). Pieprz i sól przygotować w menażu lub młynkach.

Surowce wymagające warunków chłodniczych powinny być zabezpieczone w chłodziarce i oznaczone numerem stanowiska. Masło należy pokroić w kostkę po 20 gramów. Cytryny przekroić na połówki w poprzek. Kwiaty cięte świeże należy umieścić w wazonach z wodą. W instruktażu stanowiskowym należy poinformować zdających o konieczności korzystania z surowców zgromadzonych w chłodziarce.

Bielizna stołowa, zastawa stołowa oraz wizytówki z napisem *KOBIETA* oraz *MĘŻCZYŻNA* powinny być zgromadzone na indywidualnym pomocniku kelnerskim Tabela 2. (poz. 3-41). W instruktażu stanowiskowym należy poinformować zdających o konieczności korzystania z wyposażenia zgromadzonego na pomocniku kelnerskim.

Uwagi:

Ośrodek powiadamia zdających, aby do egzaminu przystąpili w **obowiązkowym kompletnym stroju kelnerskim** (biała koszula i fartuch kelnerski z kieszenią na akcesoria), długopisem z czarnym wkładem oraz z aktualnym orzeczeniem lekarskim do celów sanitarno-epidemiologicznych.