

Zadanie egzaminacyjne

Wykonaj prace związane z realizacją zamówienia na kolację dla 2 gości.

W tym celu:

- dobierz do menu kolacji dodatki do przystawki zimnej, dania głównego oraz wino do dania głównego. Skorzystaj z zamówienia przyjętego od gości oraz fragmentu karty menu restauracji. Swój wybór zapisz w Tabeli 1. Karta zamówienia *Kobiety* i Tabeli 2. Karta zamówienia *Mężczyzny*,
- nakryj stół dla gości do ustalonego menu z uwzględnieniem podania napojów zimnych bezalkoholowych i alkoholowych serwisem francuskim pełnym, dodatków do przystawki zimnej serwisem rosyjskim, przystawki zimnej, dania głównego i deseru serwisem niemieckim,
- oznacz na stole wizytówką miejsce usadzenia Kobiety i Mężczyzny,
- udekoruj stół do kolacji,
- przygotuj półprodukty do sporządzenia 2 porcji przystawki zimnej – jaja z sosem tatarskim,
- przygotuj wybrane dodatki do przystawki zimnej i podaj je serwisem rosyjskim,
- 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 - jaj z sosem tatarskim.

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

Zamówienie przyjęte od gości		
Menu kolacji	Kobieta	Mężczyzna
Przystawka zimna	Jajo z sosem tatarskim	Jajo z sosem tatarskim
Dodatki do przystawki zimnej	<i>dobiera kelner</i>	<i>dobiera kelner</i>
Danie główne	Konfitowane udko z kaczki	Roladki wieprzowe z sosem pieczeniowym
Dodatki do dania głównego	<i>dobiera kelner</i>	<i>dobiera kelner</i>
Deser	Mus czekoladowo-pomarańczowy	Mus truskawkowy z bitą śmietanką
Napój gorący bezalkoholowy	Cappuccino	Espresso doppio
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 drążone
	buraki zasmażane
	kapusta zasmażana
	surówka coleslaw
Wina musujące, białe	sec
	demi sec
	doux
Wina białe	sec
	demi sec
	doux
Wina czerwone	sec
	demi sec
	doux
Wódki	czysta
	gin
	whisky

Jajo z sosem tatarskim
Receptura na 2 porcje

Normatyw surowcowy		Sposób wykonania
Jajo ugotowane na twardo	2 szt.	1. Liście sałaty umyć, usunąć części niejadalne i osuszyć. 2. Jaja ugotowane na twardo obrać i przekroić wzdłuż na połówki. 3. Pieczarki marynowane i ogórki konserwowe pokroić w drobną kostkę. 4. Sporządzić sos tatarski. 5. Na talerzach ułożyć liście sałaty, połówki jaj i poleć sosem.
Salata	2 liście	
Sos		
Pieczarki marynowane	50 g	
Ogórek konserwowy	50 g	
Śmietana 18% tłuszczu	50 g	
Majonez	100 g	
Sól	do smaku	
Pieprz	do smaku	

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 120 minut.

Ocenie będzie podlegać 6 rezultatów:

- karta zamówienia *Kobiety*,
- karta zamówienia *Mężczyzny*,
- stół nakryty białą stołową,
- stół nakryty zastawą stołową do zamówienia *Kobiety*,
- stół nakryty zastawą stołową do zamówienia *Mężczyzny*,
- dwie porcje przystawki – jaja z sosem tatarskim,

oraz

przebieg nakrywania stołu, sporządzania i podania dwóch porcji jaj z sosem tatarskim z dodatkami.

Karta zamówienia *Kobiety*

Menu kolacji	
Przystawka zimna	Jajo z sosem tatarskim
Dodatki do przystawki zimnej	
Danie główne	Konfitowane udko z kaczki
Dodatki do dania głównego	
Deser	Mus czekoladowo-pomarańczowy
Napój gorący bezalkoholowy	Cappuccino
Napój zimny bezalkoholowy	Woda mineralna niegazowana
Napój alkoholowy do dania głównego	

Karta zamówienia *Mężczyzny*

Menu kolacji	
Przystawka zimna	Jajo z sosem tatarskim
Dodatki do przystawki zimnej	
Danie główne	Roladki wieprzowe z sosem pieczeniowym
Dodatki do dania głównego	
Deser	Mus truskawkowy z bitą śmietanką
Napój gorący bezalkoholowy	Espresso doppio
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 230V 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 $\varnothing 24 - 32$ cm	szt.	4
4.	Talerz płaski	jeden rozmiar, o średnicy z przedziału $\varnothing 19 - 21$ cm	szt.	4
5.	Talerz płaski	$\varnothing 13$ cm	szt.	4
6.	Talerz płaski	$\varnothing 17$ cm	szt.	4
7.	Pucharek z podstawką		kpl.	2
8.	Goblet		szt.	2
9.	Stopka do wódki	25 -50 ml	szt.	2
10.	Dzbanek	do śmietanki	szt.	1
11.	Filiżanka z podstawką	do espresso	kpl.	2
12.		do cappuccino	kpl.	2
13.	Szklanka	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.	4
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.		łyżeczka do kawy	szt.	2

27.	Sztućce podstawowe	szczypce do pieczywa	szt.	1
28.	do serwowania	łyżka i widelec serwisowe	kpl.	1
29.	Salaterki szklane lub porcelanowe	różnej pojemności 0,5 - 1,0 l	szt.	4
30.	Sosjerki z podstawką		kpl.	1
31.	Półmiski owalne	różnej wielkości	szt.	2
32.	Koszyk na pieczywo		szt.	1
33.	Menaż	podstawowy	szt.	1
34.	Taca antypoślizgowa		szt.	1
35.	Molton	dobrany do wielkości stołu	szt.	1
36.	Serweta kelnerska	40 cm x 60 cm	szt.	1
37.	Serweta płócienna	50 cm x 50 cm lub 40 cm x 40 cm	szt.	4
38.	Obrus stołowy	dobrany do wielkości stołu	szt.	1
39.	Ścierka do polerowania		szt.	1
40.	Wazon	z kwiatami ciętymi	szt.	1
41.	Wizytówka na stół restauracyjny z napisem <i>KOBIETA</i>		szt.	1
42.	Wizytówka na stół restauracyjny z napisem <i>MĘŻCZYŻNA</i>		szt.	1
43.	Nóż szefa kuchni		szt.	1
44.	Nóż jarzyniak		szt.	1
45.	Deski do krojenia	zielona, biała	kpl.	1
46.	Miski robocze	0,5 l	szt.	1
47.	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.	Waga		szt.	1	2
Wspólne stanowisko do mycia rąk					
5.	Dozownik na mydło w płynie		szt.	1	6
6.	Zasobnik lub uchwyt na ręczniki papierowe		szt.	1	6
Wspólne stanowisko porządkowe					
7.	Zestaw sprzętów do utrzymania czystości	wiadro z mopem, zmiotka, szufelka	kpl.	1	6
8.	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 masłowa	szt.	1/6 (2 liście)	3,00	0,50
2.	Jajo	szt.	2	1,00	2,00
3.	Pieczarki marynowane	kg	0,05	26,00	1,30
4.	Ogórki konserwowe	kg	0,05	6,00	0,30
5.	Majonez	kg	0,10	13,00	1,30
6.	Śmietana 18 %	kg	0,05	9,00	0,45
7.	Pieprz czarny mielony	kg	0,002	50,00	0,10
8.	Sól	kg	0,002	2,00	0,01
9.	Chleb pszenny (krojony)	szt.	1/6	4,00	0,70
10.	Pumpernikiel (250 g)	szt.	2/5	15,00	6,00
11.	Masło 82 %	kg	0,02	40,00	0,80
12.	Sos chrzanowy	l	0,1	60,00	6,00
13.	Rękawiczki jednorazowe	para	1	2,00	2,00

14.	Płyn do mycia naczyń	l	0,05	6,00	0,30
15.	Ręcznik papierowy	rolka	1/2 rolki	4,00	2,00
16.	Mydło do rąk	l	0,03	12,00	0,40
17.	Naczynia jednorazowe do odważania	szt.	4	0,30	1,20
18.	Worki na śmieci	szt.	3	0,20	0,60
19.	Woreczki śniadaniowe	szt.	2	0,05	0,10
Razem brutto:					26,06

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 3b. (poz. 1-12) oraz sprzęt: nóż szefa kuchni, nóż jarzyniak, deski do krojenia, miskę roboczą, różgę małą, Tabela 2. (poz. 43-47). 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. Jaja należy ugotować na twardo. 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. 3-42). 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.