

Zadanie egzaminacyjne

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

W tym celu:

- dobierz napoje alkoholowe do menu obiadu,
- stołu białą i zastawę stołową nakryj stół dla gości do ustalonego menu z uwzględnieniem podania napojów serwisem francuskim pełnym, przystawki zimnej, zupy, dania głównego i deseru serwisem niemieckim, dodatków do przystawki zimnej serwisem rosyjskim,
- oznacz na stole wizytówką miejsce usadzenia *Kobiety* i *Mężczyzny*,
- udekoruj stół do obiadu,
- przygotuj półprodukty do sporządzenia 2 porcji przystawki zimnej – sałatki caprese,
- 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 – sałatki caprese.

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 Gości		
Menu obiadu	Kobieta	Mężczyzna
Przystawka zimna z dodatkami	sałatka caprese, pieczywo, masło	sałatka caprese, pieczywo, masło
Zupa	chłodnik litewski z jajem	krem z porów z grzankami
Danie główne z dodatkami	pieczony filet z piersi kaczek, ziemniaki z wody, buraki grillowane	wołowina po burgundzku, kluski półfrancuskie, fasola szparagowa z wody
Deser	sernik z rodzynkami	szarlotka na ciepło z lodami waniliowymi
Napój zimny bezalkoholowy	woda mineralna niegazowana,	woda mineralna niegazowana,
Napój gorący bezalkoholowy	espresso	espresso
Napój alkoholowy do przystawki zimnej	<i>dobiera kelner</i>	<i>dobiera kelner</i>
Napój alkoholowy do dania głównego	<i>dobiera kelner</i>	<i>dobiera kelner</i>

Fragment Karty win i wódek

Nazwa alkoholu	Rodzaj alkoholu
Wina białe	semi dry, semi sweet, sweet
Wina czerwone	semi dry, semi sweet, sweet
Wina musujące	sweet
Wódki	Starka, brandy
Likiery	Cointreau, Melon, Bailey`s

Receptura na 2 porcje sałatki caprese

Normatyw surowcowy na 2 porcje		Sposób wykonania sałatki caprese
Pomidor	1 szt.	1. Przeprowadzić obróbkę wstępną brudną surowców. 2. Pomidora i mozzarellę pokroić na plastry. 3. Sporządzić sos. 4. Na talerzu ułożyć na przemian plastry pomidorów i mozzarelli. 5. Sałatkę połączyć sosem. 6. Udekorować liśćmi świeżej bazylii.
Mozzarella	1 szt.	
Sos		
Ocet balsamiczny	10 ml	
Oliwa	20 ml	
Sól	do smaku	
Pieprz czarny mielony	do smaku	
Dekoracja		
Świeża bazylia	1/12 pęczka	

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 zimnej – sałatki caprese z dodatkami,

oraz

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

Karta zamówienia Kobiety

Zamówione potrawy i napoje		Dobre napoje
Przystawka zimna z dodatkami	Salatka caprese, pieczywo, masło	
Zupa	Chłodnik litewski z jajem	
Danie główne z dodatkami	Pieczony filet z piersi kaczek, ziemniaki z wody, buraki grillowane	
Deser	Sernik z rodzynkami	Espresso
Napój zimny bezalkoholowy	Woda mineralna niegazowana	-----

Karta zamówienia Mężczyzny

Zamówione potrawy i napoje		Dobre napoje
Przystawka zimna z dodatkami	Salatka caprese, pieczywo, masło	
Zupa	Krem z porów z grzankami	
Danie główne z dodatkami	Wołowina po burgundzku, kluski półfrancuskie, fasola szparagowa z wody	
Deser	Szarlotka na ciepło z lodami waniliowymi	Espresso
Napój zimny bezalkoholowy	Woda mineralna niegazowana	-----

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 $\varnothing 24 - 32$ 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.	Talerz głęboki		szt.	2
8.	Bulionówka z podstawką		kpl.	2
9.	Goblet		szt.	2
10.	Stopka do wódki	25 – 50 ml	szt.	2
11.	Dzbanek	do śmietanki/mleka	szt.	1
12.	Filiżanka z podstawką	do espresso	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.		do koniaku/brandy	szt.	2
19.	Sztućce stołowe podstawowe	duże: łyżka, widelec	kpl.	2
20.		duże: łyżka, widelec, nóż	kpl.	4
21.		średnie: łyżka, widelec, nóż	kpl.	4
22.		małe: łyżka, widelec	kpl.	2
23.		nóż do masła	szt.	2

24.		nóż do ryb	szt.	2
25.		widelec do ryb	szt.	2
26.		łyżeczka do espresso	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		komplet	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.	Pomidor	szt.	1 (ok. 150 g)	10,00/kg	1,50
2.	Mozzarella w zalewie (kulka)	szt.	1 (ok. 125 g)	25,00/kg	3,13
3.	Oliwa	l	0,02 l	45,00	0,90
4.	Ocet balsamiczny	l	0,01 l	40,00	0,40
5.	Bazyliia świeża	doniczka	1/6	6,00	1,00
6.	Sól	kg	0,003	2,00	0,01
7.	Pieprz czarny mielony	kg	0,002	50,00	0,10
8.	Chleb pszenny (krojony)	szt.	1/6	4,00	0,70
9.	Masło 82%	kg	0,02	40,00	0,80
10.	Rękawiczki jednorazowe	para	1	2,00	2,00
11.	Płyn do mycia naczyń	l	0,05	6,00	0,30
12.	Ręcznik papierowy	rolka	1/2 rolki	4,00	2,00

13.	Mydło do rąk	l	0,03	6,00	0,18
14.	Naczynia jednorazowe do odważania	szt.	4	0,30	1,20
15.	Worki na śmieci	szt.	3	0,20	0,60
16.	Woreczki śniadaniowe	szt.	3	0,05	0,15
Razem brutto					14,97

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. 1-9) 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. Pomidory i ser mozzarella należy przygotować w całości, nierozdrobnione. Bazylia może być przygotowana w doniczce. 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