

Zadanie egzaminacyjne

Wykonaj prace związane z realizacją zamówienia na obiad dla 2 gości. W tym celu:

- dobrać do menu obiadu napoje na aperitif, przystawki gorące, zupy oraz desery korzystając z zamówień przyjętych od gości oraz fragmentu karty menu restauracji. Swój wybór zapisz w Tabeli 1. Karta zamówienia gości,
- nakryć stół dla gości do ustalonego menu z uwzględnieniem podania potraw serwisem niemieckim, wody mineralnej niegazowanej serwisem rosyjskim, napojów na aperitif serwisem niemieckim a win serwisem francuskim pełnym, oznacz na stole odpowiednią wizytówką nakrycie dla Gościa 1 i nakrycie dla Gościa 2,
- udekoruj stół do obiadu,
- przygotuj półprodukty do sporządzenia 2 porcji kawy frappe,
- sporządź 2 porcje kawy frappe na podstawie receptury na 1 porcję i podaj je serwisem niemieckim do uprzątniętego stołu.

Zgłoś Przewodniczącemu ZN, poprzez podniesienie ręki, gotowość do wykonania nakrycia stołu.

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

Po dokonaniu oceny nakrycia stołu przez Egzaminatora przystąp do przygotowania, sporządzenia i podania kawy frappe.

Większość surowców do wykonania 2 porcji kawy frappe masz odważone/odmierzone na stanowisku egzaminacyjnym. Na stanowisku ogólnodostępnym dla wszystkich zdających znajduje się mleko, którego potrzebną ilość odmierz samodzielnie i lody waniliowe, z których uformuj gałki. **Przed przystąpieniem do odmierzania zgłoś gotowość Przewodniczącemu ZN poprzez podniesienie ręki.**

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 obiadu	Gość 1	Gość 2
Napój na aperitif	<i>Napój mieszany kuchni włoskiej dobiera kelner</i>	<i>Napój mieszany kuchni włoskiej dobiera kelner</i>
Napój bezalkoholowy zimny	Woda mineralna niegazowana	Woda mineralna niegazowana
Przystawka zimna	Salatka caprese	Salatka z szynką parmeńską, pieczywo, masło
Przystawka gorąca	<i>Przystawka gorąca kuchni włoskiej dobiera kelner</i>	<i>Przystawka gorąca kuchni włoskiej dobiera kelner</i>
Zupa	<i>Zupa kuchni włoskiej dobiera kelner</i>	<i>Zupa kuchni włoskiej dobiera kelner</i>
Danie główne	Tagliatelle z czarnymi truflami, parmezanem i masłem	Stek florencki z frytkami i fasolką szparagową
Wino do dania głównego	Barolo Paolo Scavino	Chianti
Deser	<i>Deser kuchni włoskiej dobiera kelner</i>	<i>Deser kuchni włoskiej dobiera kelner</i>
Napój do deseru	Kawa frappe	Kawa frappe

Fragment karty menu restauracji	
PRZYSTAWKI GORĄCE	Kulebiak z kapustą
	Tarta lotaryńska
	Risotto z owocami morza
	Flambirowane gęsie wątróbki
	Pierogi z kapustą i grzybami
ZUPY	Barszcz kiszony z pasztecikiem
	Bulion z kostką z kaszy manny
	Czorbza
	Minestrone
	Cebulowa
	Tarator
	Barszcz zabieleny z grzankami
	Ogórkowa z ziemniakami
	Żur z jajem
DESERY	Baklava
	Sernik z sosem malinowym
	Pascha
	Ciasto tiramisu
	Naleśniki a'la Gundel
NAPOJE ALKOHOLOWE	Campari Orange
	Sangria
	Caipirinha
	Orvieto
	Chianti
	Barolo Paolo Scavino
	Cognac Martell VS

Kawa frappe Receptura na 1 porcję		
Nazwa surowca	Ilość	Sposób wykonania
Kawa rozpuszczalna	2 łyżeczki	1. Przygotować zastawę szklaną do podania kawy frappe. 2. Kawę rozpuszczalną, cukier brązowy, syrop Amaretto i ok. 80 ml mleka zmiksować w blenderze do uzyskania gładkiej piany. 3. Dodać kostki lodu, pozostałą część mleka i dalej miksować. 4. Sporządzony napój przelać do przygotowanej zastawy szklanej i ułożyć na wierzchu gałkę lodów waniliowych.
Cukier brązowy	7 g	
Mleko 3,2%	150 ml	
Syrop Amaretto	10 ml	
Lody waniliowe	1 gałka	
Kostki lodu	4 szt.	

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 120 minut.

Ocenie będzie podlegać 5 rezultatów:

- karta zamówienia gości - Tabela 1.,
- stół nakryty białą stołową i udekorowany do obiadu,
- stół nakryty zastawą stołową do zamówienia Gościa 1,
- stół nakryty zastawą stołową do zamówienia Gościa 2,
- dwie porcje kawy frappe

oraz

przebieg nakrywania stołu, sporządzania i podania dwóch porcji kawy frappe.

Karta zamówienia gości

Menu obiadu	Gość 1	Gość 2
Napój na aperitif		
Napój bezalkoholowy zimny	Woda mineralna niegazowana	Woda mineralna niegazowana
Przystawka zimna	Salatka caprese	Salatka z szynką parmeńską, pieczywo, masło
Przystawka gorąca		
Zupa		
Danie główne	Tagliatelle z czarnymi truflami, parmezanem i masłem	Stek florencki z frytkami i fasolką szparagową
Wino do dania głównego	Barolo Paolo Scavino	Chianti
Deser		
Napój do deseru	Kawa frappe	Kawa frappe

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 - pomieszczenie wyposażone w jednoosobowe stanowiska egzaminacyjne zapewniające samodzielne wykonanie zadania egzaminacyjnego, spełniające wymagania wynikające z przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, 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 egzaminatora	szt.	1
3.	Stolik i krzesło dla obserwatora	szt.	1
4.	Tablica szkolna/plansza do zapisania czasu rozpoczęcia i zakończenia pracy zdających (kreda lub pisak)	szt.	1
5.	Zegar	szt.	1
6.	Apteczka	szt.	1
7.	Kosz na odpadki	szt.	1
8.	Długopis (zapasowy dla zdających)	szt.	wg potrzeb
9.	Identyfikator dla zdającego (oznaczony numerem stanowiska)	szt.	= liczbie zdających na zmianie
10.	Identyfikator dla zespołu nadzorującego (oznaczony wyłącznie napisem: PRZEWODNICZĄCY ZESPOŁU NADZORUJĄCEGO lub EGZAMINATOR)	szt.	dla każdej osoby
11.	Identyfikator dla obserwatora (oznaczony wyłącznie napisem: OBSERWATOR)	szt.	1
12.	Identyfikator dla asystenta technicznego (oznaczony wyłącznie napisem: ASYSTENT)	szt.	1
13.	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 oraz miejscami do umieszczenia surowców.
- **stanowisko wspólne dla zdających** składające się:
 - **ze stanowiska ogólnodostępnego** wyposażonego w urządzenia wykorzystywane przez wszystkich zdających w sali egzaminacyjnej, w tym chłodziarko-zamrażarka (może być wydzielona półka w chłodziarko-zamrażarce oznaczona numerem stanowiska egzaminacyjnego),
 - **ze stanowiska do mycia rąk** wyposażonego w: umywalkę z instalacją zimnej i ciepłej wody, dozownik do mydła, zasobnik lub uchwyt na ręczniki papierowe, kosz na odpady,
 - **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	Funkcje, parametry techniczno-eksploatacyjne/uwagi	Jednostka miary	Ilość
Indywidualne 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				
3.	Stół restauracyjny z 2 krzesłami		szt.	1
4.	Pomocnik kelnerski	wyposażony w zastawę i bieliznę stołową	szt.	1
zastawa i bielizna stołowa (zgromadzona na pomocniku kelnerskim)				
5.	Talerz płaski	Ø 24 cm - Ø 32 cm	szt.	4
6.	Talerz płaski	Ø 19 cm - Ø 21 cm	szt.	4
7.	Talerz płaski	Ø 17 cm	szt.	4
8.	Talerz płaski	Ø 13 cm	szt.	4
9.	Talerz głęboki		szt.	2
10.	Bulionówka z podstawką		kpl.	2
11.	Pucharek deserowy z podstawką		kpl.	2
12.	Goblet		szt.	4
13.	Filiżanka z podstawką	do cappuccino	kpl.	2
14.	Szklanka	typ Casablanca (poj. min. 360 ml)	szt.	2
15.	Szklanka z podstawką	do latte	szt.	2
16.	Kieliszek	do win białych	szt.	4
17.		do win czerwonych	szt.	4
18.		do win musujących	szt.	4
19.	Sztućce stołowe podstawowe	duże: łyżka, widelec, nóż	kpl.	4

20.		średnie: łyżka, widelec, nóż	kpl.	4
21.		deserowe: łyżka, widelec	kpl.	4
22.		do ryb: widelec, nóż	kpl.	2
23.		nóż do masła	szt.	4
24.		nóż do steków	szt.	2
25.		łyżeczka do kawy	szt.	2
26.		łyżeczka do espresso	szt.	2
27.	Taca antypoślizgowa	różnej wielkości	szt.	3
28.	Molton	dobrany do wielkości stołu	szt.	1
29.	Serweta kelnerska	40 cm x 60 cm	szt.	1
30.	Serweta płócienna lub flizelinowa indywidualnego użytku dla gości	50 cm x 50 cm lub 40 cm x 40 cm	szt.	2
31.	Obrus stołowy	dobrany do wielkości stołu	szt.	1
32.	Serweta (napperon)	dopasowana do wielkości stołu	szt.	1
33.	Ścierka do polerowania		szt.	1
34.	Wazon		szt.	1
35.	Menaż	podstawowy	szt.	1
36.	Wizytówka na stół restauracyjny z napisem GOŚĆ 1		szt.	1
37.	Wizytówka na stół restauracyjny z napisem GOŚĆ 2		szt.	1
Indywidualne stanowisko do sporządzania i ekspedycji potraw oraz napojów				
narzędzia, sprzęt, zastawa i bielizna stołowa				
38.		szczypce do lodu	szt.	1
39.		miarki barowe 20/40 ml, 25/50 ml	szt.	1
40.	Sprzęt barmański	komplet łyżek miarowych barmańskich	szt.	1
41.		łyżka barmańska	szt.	1
42.		pęseta barmańska	szt.	1
43.	Sztućce stołowe podstawowe	duża łyżka	szt.	2
44.	Naczynie miarowe	0,5 l – 1,0 l	szt.	1

Tabela 2a. Wyposażenie stanowiska stanowisk wspólnych dla kilku zdających

Lp.	Nazwa	Funkcje, parametry techniczno-eksploatacyjne/uwagi	Jednostka miary	Ilość	Dla ilu zdających
Wspólne stanowisko ogólnodostępne					
urządzenia, narzędzia, sprzęt					
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.	Blender kielichowy		szt.	1	2
4.	Czajnik elektryczny	1,5 l – 2,0 l	szt.	1	2
5.	Łyżka do lodów/gałkownica		szt.	1	3
6.	Pojemnik termoizolacyjny		szt.	1	2
Wspólne stanowisko do mycia rąk					
7.	Dozownik na mydło w płynie		szt.	1	6
8.	Zasobnik lub uchwyt na ręczniki papierowe		szt.	1	6
Wspólne stanowisko porządkowe					
9.	Zestaw sprzętów do utrzymania czystości	mop z wiadrem, zmiotka, szufelka	kpl.	1	6
10.	Kosz na odpady	z możliwością segregacji odpadów	kpl.	1	6

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

Lp.	Nazwa materiału/podzespołu/ części/elementu zamiennego/ surowca/półproduktu	J.m.	Ilość dla 1 zdającego	Orientacyjna cena jednostkowa [zł]	Szacunkowy koszt dla 1 zdającego [zł]
Indywidualne stanowisko do sporządzania ekspedycji potraw oraz napojów					
1.	Kawa rozpuszczalna (op. 100 g)	op.	ok.1/16 (6 g)	24,00	1,50
2.	Cukier brązowy trzcinowy (op. 500 g)	op.	ok. 1/35 (14 g)	14,00	0,40
3.	Syrop Amaretto	l	0,02	50,00	1,00
4.	Rękawiczki jednorazowe	para	2	1,00	2,00
5.	Naczynia jednorazowe do odmierzania surowców (poj. ok. 100 ml)	szt.	4	0,50	2,00
Wspólne stanowisko ogólnodostępne					
6.	Lód w kostkach	kg	0,250	8,00	2,00
7.	Lody waniliowe (op. ok. 1000 ml)	op.	ok. 1/10 (100 ml)	25,00	2,50
8.	Mleko 3,2 % UHT	l	0,35	4,00	1,40
9.	Rurki (papierowe) do napojów (op. 100 szt.)	szt.	2	10,00	0,20
10.	Serwetka gastronomiczna 10 cm x 10 cm (op. 125 szt.)	szt.	4	20,00	0,20
Razem					13,20

Tabela 3a. Materiały podlegające wymianie/uzupełnieniu po określonej liczbie zdających

Lp.	Nazwa materiału/podzespołu/ części/elementu zamiennego/ surowca/półproduktu	J.m.	Ilość	Po ilu zdających	Orientacyjna cena jednostkowa [zł]	Szacunkowy koszt [zł]	Szacunkowy koszt dla 1 zdającego [zł]
Indywidualne stanowisko do sporządzania i ekspedycji potraw oraz napojów							
1.	Ręcznik papierowy (op. ok. 50 listków)	op.	1	2	3,00	3,00	1,00
Wspólne stanowisko ogólnodostępne							
2.	Gąbka – zmywak	szt.	1	20	4,00	4,00	0,20
3.	Płyn do mycia naczyń (op. 500 ml)	szt.	1	20	6,00	6,00	0,30
Wspólne stanowisko do mycia rąk							
4.	Mydło do rąk (op. 500 ml)	op.	1	10	7,00	7,00	0,70
5.	Ręcznik papierowy (op. ok. 50 listków)	op.	1	6	3,00	3,00	0,50
6.	Worki foliowe na odpady (poj. 35 l, op. 10 szt.)	op.	1	60	6,00	6,00	0,10
Razem							2,80

Uwaga

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

Wskazówki/informacje dotyczące przygotowania stanowisk egzaminacyjnych

Na indywidualnym stanowisku do pisania należy przygotować wyposażenie zgodnie z Tabelą 2.

Na indywidualnym stanowisku do obsługi gości należy przygotować wyposażenie zgodnie z Tabelą 2.

Na pomocniku kelnerskim należy przygotować wizytówki, zastawę i bieliznę stołową zgodnie z Tabelą 2. (sztuczne stołowe podstawowe należy przygotować niewypolerowane, z widocznymi zaciekami – *poz. 19-26*).

Na indywidualnym stanowisku do sporządzania i ekspedycji potraw oraz napojów należy przygotować:

- wyposażenie zgodnie z Tabelą 2.,
- materiały i surowce zgodnie z Tabelą 3. (*w ilości przypadającej na 1 zdającego*) i Tabelą 3a. (*całe opakowania*).

Na wspólnym stanowisku ogólnodostępnym należy przygotować:

- wyposażenie i sprzęt zgodnie z Tabelą 2a.,
- surowce i produkty zgodnie z Tabelą 3. (*w ilości przypadającej na 1 zdającego*). Surowce i produkty wymagające warunków chłodniczych należy zabezpieczyć w chłodziarko-zamrażarce i oznaczyć numerem stanowiska egzaminacyjnego - mleko 3,2 % UHT, lody waniliowe. Lód w kostkach w pojemniku termoizolacyjnym.

Na wspólnym stanowisku do mycia rąk należy przygotować wyposażenie zgodnie z Tabelą 2a. i materiały zgodnie z Tabelą 3a.

Na wspólnym stanowisku porządkowym należy przygotować wyposażenie zgodnie z Tabelą 2a.

Informacje dodatkowe:

W instruktażu stanowiskowym asystent techniczny powinien poinformować zdających o surowcach zgromadzonych na stanowiskach indywidualnych i ogólnodostępnym oraz o wyposażeniu zgromadzonym 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) oraz z aktualnym orzeczeniem lekarskim do celów sanitarno-epidemiologicznych.