

## Zadanie egzaminacyjne

Wykonaj prace związane z realizacją zamówienia na kolację dla 4 gości. W tym celu:

- dobierz do menu kolacji zupy oraz desery korzystając z zamówień przyjętych od gości oraz fragmentu karty menu restauracji. Wpisz ich nazwy do Tabeli 1. Karta zamówienia gości,
- nakryj stół dla Gościa 1 i Gościa 4 do ustalonego menu z uwzględnieniem podania potraw serwisem niemieckim, wody mineralnej niegazowanej serwisem rosyjskim oraz napojów alkoholowych serwisem francuskim pełnym,
- oznacz na stole odpowiednią wizytówką nakrycie dla Gościa 1 i nakrycie dla Gościa 4,
- udekoruj stół do kolacji,
- przygotuj półprodukty do sporządzenia 2 porcji napoju bezalkoholowego do deseru – mocktailu Dumbo,
- sporządź 2 porcje mocktailu Dumbo 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 mocktailu Dumbo.**

Większość surowców do wykonania 2 porcji napoju masz odważone/odmierzone na stanowisku egzaminacyjnym. Potrzebną ilość soku pomarańczowego i soku z cytryny odmierz samodzielnie. **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 kolacji                         | Gość 1                                                                      | Gość 2                                            | Gość 3                                            | Gość 4                                            |
| <b>Napój bezalkoholowy zimny</b>     | Woda mineralna niegazowana                                                  | Woda mineralna niegazowana                        | Woda mineralna niegazowana                        | Woda mineralna niegazowana                        |
| <b>Przystawka</b>                    | Śledź w sosie korniszonowo-cebulowym, pieczywo, masło                       | Szyjki rakowe na kremie serowym, tost, masło      | Jaja nadziewane farszem z borowików, tost, masło  | Carpaccio z łososia z kaparami, pieczywo, masło   |
| <b>Zupa</b>                          | czysta<br>z dodatkiem<br>podawanym osobno                                   | specjalna                                         | czysta<br>z dodatkiem<br>podawanym w zupie        | krem<br>z dodatkiem                               |
| <b>Danie główne</b>                  | Stek,<br>puree z ziemniaków i selera,<br>sałata rzymska z sosem vinaigrette |                                                   |                                                   |                                                   |
| <b>Deser</b>                         | wegański                                                                    | laktowegetariański                                | laktowegetariański                                | wegański                                          |
| <b>Napój bezalkoholowy do deseru</b> | Mocktail Dumbo                                                              |                                                   |                                                   |                                                   |
| <b>Napoje alkoholowe</b>             | Wino czerwone półwytrawne, wódka czysta                                     | Wino czerwone półwytrawne, wino białe półwytrawne | Wino czerwone półwytrawne, wino białe półwytrawne | Wino czerwone półwytrawne, wino białe półwytrawne |

### Fragment karty menu restauracji

|               |                                                                    |
|---------------|--------------------------------------------------------------------|
| <b>ZUPY</b>   | Chłodnik na zakwasie ogórkowym ze szczypiorkiem i rzodkiewką       |
|               | Bulion warzywny                                                    |
|               | Barszcz kiszony z pasztecikiem                                     |
|               | Bulion z kostką z kaszy manny                                      |
|               | Kurczak w rosole                                                   |
|               | Żółwiowa                                                           |
|               | Krem ziemniaczany z chipsem z selera                               |
|               | Krem pomidorowy z grzankami                                        |
|               | Barszcz zabieleny z grzankami                                      |
|               | Ogórkowa z ziemniakami                                             |
|               | Żur z jajem                                                        |
| <b>DESERY</b> | Bezy z aquafaby z bitą śmietanką, czekoladą i owocami              |
|               | Ciastka kruche z płatkami orkiszowymi i czekoladą                  |
|               | Omlet biszkoptowy z emulsją malinową                               |
|               | Zapiekana granola z płatków owsianych, owoców suszonych i orzechów |

| Mocktail Dumbo<br>Receptura na 1 porcję                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |              |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| Nazwa surowca                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Ilość        |
| Syrop brzoskwiniowy                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 10 ml        |
| Syrop malinowy                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 10 ml        |
| Sok z cytryny                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 10 ml        |
| Sok pomarańczowy                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 75 ml        |
| Liście mięty                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | do dekoracji |
| Lód w kostkach                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |              |
| Lód kruszony                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |              |
| <b>Sposób wykonania:</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Przygotować zastawę szklaną do podania napoju.</li> <li>2. Syrop brzoskwiniowy, sok z cytryny i sok pomarańczowy shakerować z lodem.</li> <li>3. Mocktail przecedzić do wybranego szkła wypełnionego do <math>\frac{3}{4}</math> wysokości kruszonym lodem.</li> <li>4. Wlać syrop malinowy w sposób umożliwiający jego spłynięcie na dno szklanki.</li> <li>5. Udekorować mocktail gałązką mięty.</li> </ol> |              |

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 kolacji,
- stół nakryty zastawą stołową do zamówienia Gościa 1,
- stół nakryty zastawą stołową do zamówienia Gościa 4,
- dwie porcje napoju bezalkoholowego do deseru - mocktailu Dumbo

oraz

przebieg nakrywania stołu, sporządzania i podania dwóch porcji napoju bezalkoholowego do deseru – mocktailu Dumbo.

**Tabela 1.**

**Karta zamówienia gości**

| Menu kolacji                         | Gość 1                                                                      | Gość 2                                            | Gość 3                                            | Gość 4                                            |
|--------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|---------------------------------------------------|---------------------------------------------------|
| <b>Napój bezalkoholowy zimny</b>     | Woda mineralna niegazowana                                                  | Woda mineralna niegazowana                        | Woda mineralna niegazowana                        | Woda mineralna niegazowana                        |
| <b>Przystawka</b>                    | Śledź w sosie korniszonowo-cebulowym, pieczywo, masło                       | Szyjki rakowe na kremie serowym, tost, masło      | Jaja nadziewane farszem z borowików, tost, masło  | Carpaccio z łososia z kaparami, pieczywo, masło   |
| <b>Zupa</b>                          |                                                                             |                                                   |                                                   |                                                   |
| <b>Danie główne</b>                  | Stek,<br>puree z ziemniaków i selera,<br>sałata rzymska z sosem vinaigrette |                                                   |                                                   |                                                   |
| <b>Deser</b>                         |                                                                             |                                                   |                                                   |                                                   |
| <b>Napój bezalkoholowy do deseru</b> | Mocktail Dumbo                                                              |                                                   |                                                   |                                                   |
| <b>Napoje alkoholowe</b>             | Wino czerwone półwytrawne, wódka czysta                                     | Wino czerwone półwytrawne, wino białe półwytrawne | Wino czerwone półwytrawne, wino białe półwytrawne | Wino czerwone półwytrawne, wino białe półwytrawne |

## 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:

- **stanowisko 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 |
|-------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------|-------|
| <b>Indywidualne stanowisko do pisania</b>                               |                                  |                                                                                  |                 |       |
| 1.                                                                      | Stolik i krzesło                 | z numerem stanowiska egzaminacyjnego                                             | szt.            | 1     |
| 2.                                                                      | Kalkulator prosty                | z podstawowymi funkcjami (dodawanie, odejmowanie, mnożenie, dzielenie, procenty) | szt.            | 1     |
| <b>Indywidualne stanowisko do obsługi gości</b>                         |                                  |                                                                                  |                 |       |
| 3.                                                                      | Stół restauracyjny z 2 krzesłami |                                                                                  | szt.            | 1     |
| 4.                                                                      | Pomocnik kelnerski               | wyposażony w zastawę i bieliznę stołową                                          | szt.            | 1     |
| <b>zastawa i bielizna stołowa (zgromadzona na pomocniku kelnerskim)</b> |                                  |                                                                                  |                 |       |
| 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.                                                                     | Dzbanek szklany                  | 0,5 l                                                                            | szt.            | 1     |
| 14.                                                                     | Filiżanka z podstawką            | do espresso                                                                      | kpl.            | 2     |
| 15.                                                                     |                                  | do cappuccino                                                                    | kpl.            | 2     |
| 16.                                                                     | Szklanka                         | tumbler 250 ml                                                                   | szt.            | 4     |
| 17.                                                                     | Kieliszek                        | do win białych                                                                   | szt.            | 4     |
| 18.                                                                     |                                  | do win czerwonych                                                                | szt.            | 4     |
| 19.                                                                     |                                  | do win musujących                                                                | szt.            | 4     |
| 20.                                                                     |                                  | do wódki                                                                         | szt.            | 2     |

|                                                                                 |                                                                   |                                     |      |   |
|---------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|------|---|
| 21.                                                                             | Sztućce stołowe podstawowe                                        | duże: łyżka, widelec, nóż           | kpl. | 4 |
| 22.                                                                             |                                                                   | średnie: łyżka, widelec, nóż        | kpl. | 4 |
| 23.                                                                             |                                                                   | deserowe: łyżka, widelec            | kpl. | 4 |
| 24.                                                                             |                                                                   | do ryb: widelec, nóż                | kpl. | 2 |
| 25.                                                                             |                                                                   | nóż do masła                        | szt. | 4 |
| 26.                                                                             |                                                                   | nóż do steków                       | szt. | 2 |
| 27.                                                                             |                                                                   | łyżeczka do kawy                    | szt. | 2 |
| 28.                                                                             |                                                                   | łyżeczka do espresso                | szt. | 2 |
| 29.                                                                             | Sztućce podstawowe do serwowania                                  | szczypce do pieczywa                | szt. | 1 |
| 30.                                                                             | Cukiernica z łyżeczką                                             |                                     | kpl. | 1 |
| 31.                                                                             | Taca antypoślizgowa                                               | różnej wielkości                    | szt. | 3 |
| 32.                                                                             | Molton                                                            | dobrany do wielkości stołu          | szt. | 1 |
| 33.                                                                             | Serweta kelnerska                                                 | 40 cm x 60 cm                       | szt. | 1 |
| 34.                                                                             | Serweta płócienna lub flizelinowa indywidualnego użytku dla gości | 50 cm x 50 cm lub 40 cm x 40 cm     | szt. | 5 |
| 35.                                                                             | Obrus stołowy                                                     | dobrany do wielkości stołu          | szt. | 1 |
| 36.                                                                             | Ścierka do polerowania                                            |                                     | szt. | 1 |
| 37.                                                                             | Serweta (napperon)                                                | dopasowana do wielkości stołu       | szt. | 1 |
| 38.                                                                             | Wazon                                                             |                                     | szt. | 1 |
| 39.                                                                             | Menaż                                                             | podstawowy                          | szt. | 1 |
| 40.                                                                             | Wizytówka na stół restauracyjny z napisem GOŚĆ 1                  |                                     | szt. | 1 |
| 41.                                                                             | Wizytówka na stół restauracyjny z napisem GOŚĆ 4                  |                                     | szt. | 1 |
| <b>Indywidualne stanowisko do sporządzania i ekspedycji potraw oraz napojów</b> |                                                                   |                                     |      |   |
| narzędzia, sprzęt, zastawa i bielizna stołowa                                   |                                                                   |                                     |      |   |
| 42.                                                                             | Sprzęt barmański                                                  | szczypce do lodu                    | szt. | 1 |
| 43.                                                                             |                                                                   | pęseta barmańska                    | szt. | 1 |
| 44.                                                                             |                                                                   | miarki barowe 20/40 ml, 25/50 ml    | szt. | 1 |
| 45.                                                                             |                                                                   | komplet łyżek miarowych barmańskich | szt. | 1 |
| 46.                                                                             |                                                                   | łyżka barmańska                     | szt. | 1 |
| 47.                                                                             |                                                                   | łopatką do lodu z dziurkami         | szt. | 1 |
| 48.                                                                             |                                                                   | mata barmańska                      | szt. | 1 |
| 49.                                                                             |                                                                   | sitko barmańskie                    | szt. | 1 |

Tabela 2a. Wyposażenie stanowisk wspólnych dla kilku zdających

| Lp.                                      | Nazwa                                                    | Funkcje, parametry techniczno-eksploatacyjne/uwagi                                                | Jednostka miary | Ilość | Dla ilu zdających |
|------------------------------------------|----------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|-------|-------------------|
| <b>Wspólne stanowisko ogólnodostępne</b> |                                                          |                                                                                                   |                 |       |                   |
| <b>urządzenia, narzędzia, sprzęt</b>     |                                                          |                                                                                                   |                 |       |                   |
| 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.                                       | Shaker bostoński lub Shaker klasyczny (3-częściowy)      |                                                                                                   | szt.            | 1     | 2                 |
| 4.                                       | Wyciskarka do cytrusów                                   |                                                                                                   | szt.            | 1     | 3                 |
| 5.                                       | Kruszarka do lodu                                        |                                                                                                   | szt.            | 1     | 6                 |
| 6.                                       | Pojemnik termoizolacyjny na lód                          |                                                                                                   | szt.            | 1     | 3                 |
| <b>Wspólne stanowisko do mycia rąk</b>   |                                                          |                                                                                                   |                 |       |                   |
| 7.                                       | Dozownik na mydło w płynie                               |                                                                                                   | szt.            | 1     | 6                 |
| 8.                                       | Zasobnik lub uchwyt na ręczniki papierowe                |                                                                                                   | szt.            | 1     | 6                 |
| <b>Wspólne stanowisko porządkowe</b>     |                                                          |                                                                                                   |                 |       |                   |
| 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] |
|---------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------------------|------------------------------------|---------------------------------------|
| <b>Indywidualne stanowisko do sporządzania i ekspedycji potraw oraz napojów</b> |                                                                             |           |                       |                                    |                                       |
| 1.                                                                              | Syrop brzoskwiniowy                                                         | l         | 0,02                  | 70,00                              | 1,40                                  |
| 2.                                                                              | Syrop malinowy                                                              | l         | 0,02                  | 70,00                              | 1,40                                  |
| 3.                                                                              | Sok pomarańczowy                                                            | l         | 0,2                   | 6,00                               | 1,20                                  |
| 4.                                                                              | Cytryna (waga ok. 200 g/szt. )                                              | szt.      | ½                     | 3,00                               | 1,50                                  |
| 5.                                                                              | Rękawiczki jednorazowe                                                      | para      | 2                     | 1,00                               | 2,00                                  |
| 6.                                                                              | Naczynia jednorazowe do odmierzania surowców (poj. ok. 100 ml)              | szt.      | 4                     | 1,00                               | 4,00                                  |
| <b>Wspólne stanowisko ogólnodostępne</b>                                        |                                                                             |           |                       |                                    |                                       |
| 7.                                                                              | Lód w kostkach (kostka ok. 20 g)                                            | szt. (kg) | 30 (0,60)             | 5,00                               | 3,00                                  |
| 8.                                                                              | Liście mięty (doniczka lub pęczek min. 10 gałązek)                          | szt.      | 1/10 (1 gałązka)      | 10,00                              | 1,00                                  |
| <b>Razem</b>                                                                    |                                                                             |           |                       |                                    | <b>15,50</b>                          |

**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] |
|---------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|------|-------|------------------|------------------------------------|-----------------------|---------------------------------------|
| <b>Indywidualne stanowisko do ekspedycji i sporządzania potraw oraz napojów</b> |                                                                             |      |       |                  |                                    |                       |                                       |
| 1.                                                                              | Ręcznik papierowy (op. ok. 50 listków)                                      | op.  | 1     | 2                | 3,00                               | 3,00                  | 1,00                                  |
| <b>Wspólne stanowisko ogólnodostępne</b>                                        |                                                                             |      |       |                  |                                    |                       |                                       |
| 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                                  |
| <b>Wspólne stanowisko do mycia rąk</b>                                          |                                                                             |      |       |                  |                                    |                       |                                       |
| 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                                  |
|                                                                                 |                                                                             |      |       |                  |                                    | <b>Razem</b>          | <b>2,80</b>                           |

**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 białinę stołową zgodnie z Tabelą 2.**

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

- wyposażenie zgodnie z Tabelą 2.,
- materiały i surowce zgodnie z Tabelą 3. i 3a.

Surowce i produkty wymagające warunków chłodniczych należy zabezpieczyć w chłodziarko-zamrażarce i oznaczyć numerem stanowiska egzaminacyjnego. Cytrynę przekroić na 2 części umożliwiające wyciśnięcie soku. Sok pomarańczowy przygotować w szklanych dzbankach o pojemności 0,5 l.

**Na wspólnym stanowisku ogólnodostępnym należy przygotować:**

- wyposażenie zgodnie z Tabelą 2a.,
- surowce zgodnie z Tabelą 3. (miętę świeżą w ilościach wystarczających dla wszystkich zdających na danej zmianie, lód w kostkach w pojemniku termoizolacyjnym),
- sprzęt zgodnie z Tabelą 2a.

**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.