

Zadanie egzaminacyjne

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

- nakryj stół dla gości do menu zapisanego w zamówieniu z uwzględnieniem podania potraw serwisem niemieckim, wody mineralnej niegazowanej serwisem rosyjskim, a wina czerwonego wytrawnego serwisem francuskim pełnym. Oznacz wizytówką miejsce usadzenia Gospodarza i Gościa,
- udekoruj stół do obiadu,
- sporządź wykaz kolejnych czynności kelnera podczas dekantacji wina i zapisz je w tabeli 1. Wykaz czynności kelnera podczas dekantacji wina,
- sporządź wykaz wyposażenia stanowiska do dekantacji wina. Swój wybór zapisz w tabeli 2. Wykaz wyposażenia stanowiska do dekantacji wina,
- przygotuj stanowisko do dekantacji wina, przeprowadź dekantację wina przy stole dla gości i podaj je serwisem francuskim pełnym.

Zgłoś Przewodniczącemu ZN, przez 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 stanowiska do dekantacji wina, a następnie przeprowadź dekantację oraz serwowanie wina.

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 odstaw na miejsce.

Zamówienie		
Menu obiadu	Gospodarz	Gość
Napój bezalkoholowy zimny	Woda mineralna niegazowana	
Zupa	Krupnik	Krem z białych szparagów
Danie główne	Filet z kaczki w jabłkach, sos żurawinowy, ziemniaki puree, fasola szparagowa	Stek, pieczone ziemniaki w mundurkach, surówka Colesław
Napój alkoholowy do dania głównego	Wino czerwone wytrawne	

Wykaz wyposażenia i zastawy stołowej
Karafka do wody o pojemności 1,0 l Karafka do wina o pojemności 1,5 l Trybuszon Muddler Świecznik ze świecą Zapałki Kieliszek do win czerwonych Kieliszek do win białych Serweta płócienna 50 cm x 50 cm Serweta kelnerska Ścierka płócienna Talerz płaski Ø 13 cm Talerz płaski Ø 24 cm Podstawka pod filiżankę Goblet

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 120 minut.

Ocenie podlegać będzie 5 rezultatów:

- stół nakryty białą stołową i udekorowany do obiadu,
- stół nakryty zastawą stołową do zamówienia Gospodarza,
- stół nakryty zastawą stołową do zamówienia Gościa,
- wykaz kolejnych czynności kelnera podczas dekantacji wina - tabela 1,
- wykaz wyposażenia stanowiska do dekantacji wina - tabela 2

oraz

przebieg nakrywania stołu, dekantacji i serwowania wina.

Wykaz kolejnych czynności kelnera podczas dekantacji wina

Lp.	Czynność kelnera
1.	
2.	
3.	
4.	
5.	
6.	
7.	
8.	

Czynności kelnera podczas dekantacji wina
(kolejność przypadkowa/losowa):

- Obcięcie folii na szyjce butelki.
- Podanie wina osobie zamawiającej do degustacji.
- Ocena zapachu korka przez kelnera i osobę zamawiającą.
- Otwarcie butelki i przetarcie szyjki butelki serwetą kelnerską.
- Zdjęcie kapsla i przetarcie serwetą kelnerską korka oraz szyjki butelki.
- Prezentacja butelki osobie zamawiającej.
- Przygotowanie stanowiska do dekantacji wina.
- Przelewanie wina z butelki do karafki nad płomieniem świecy.

Wykaz wyposażenia stanowiska do dekantacji wina

Nazwa elementu wyposażenia i zastawy stołowej

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,
 - **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.

I. Wyposażenie 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*				
wyposażenie, meble, urządzenia				
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				
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 (jedna wielkość z przedziału)	szt.	4
6.	Talerz płaski	Ø 19 cm - Ø 21 cm (jedna wielkość z przedziału)	szt.	4
7.	Talerz płaski	Ø 13 cm	szt.	4
8.	Talerz płaski	Ø 17 cm	szt.	4
9.	Talerz głęboki		szt.	2
10.	Bulionówka z podstawką		kpl.	2
11.	Goblet		szt.	2
12.	Dzbanek szklany/karafka do wody	1,0 l – 1,5 l	szt.	1
13.	Dekanter/karafka do wina	1,5 l	szt.	1
14.	Szklanka	tumbler 300 ml – 350 ml	szt.	2
15.	Kieliszek	do win białych	szt.	2
16.		do win czerwonych	szt.	2
17.		do win musujących	szt.	2
18.	Sztućce stołowe podstawowe	duże: łyżka, widelec, nóż	kpl.	4

19.		średnie: łyżka, widelec, nóż	kpl.	2
20.		deserowe: łyżka, widelec	kpl.	2
21.		nóż do steków	szt.	2
22.		do ryb	kpl.	2
23.	Menaż	podstawowy	szt.	1
24.	Taca antypoślizgowa	różnej wielkości do obsługi gości	szt.	2
25.		duża taca kelnerska	szt.	1
26.	Trybuszon		szt.	1
27.	Serweta kelnerska	40 cm x 60 cm	szt.	1
28.	Serweta płócienna	50 cm x 50 cm	szt.	1
29.	Serweta płócienna lub flizelinowa indywidualnego użytku dla gości	50 cm x 50 cm lub 40 cm x 40 cm	szt.	4
30.	Obrus stołowy	dobrany do wielkości stołu	szt.	2
31.	Serweta (napperon)	dopasowana do wielkości stołu	szt.	1
32.	Ścierka do polerowania		szt.	1
33.	Wazon		szt.	1
34.	Świecznik pojedynczy	ze świeczką	szt.	1
35.	Wizytówka na stół restauracyjny	z napisem <i>GOSPODARZ</i>	szt.	1
36.	Wizytówka na stół restauracyjny	z napisem <i>GOŚĆ</i>	szt.	1
Indywidualne stanowisko do sporządzania i ekspedycji potraw oraz napojów				
37.	Butelka na wino	butelka o pojemności 0,75 l, wypełniona wodą z sokiem malinowym, zakorkowana, zabezpieczona termokurczliwym kapturkiem z naklejoną etykietą <i>WINO CZERWONE WYTRAWNE</i>	szt.	2

Tabela 2a. 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.	Zlewozmywak z dostępem do bieżącej ciepłej i zimnej wody		szt. (komora)	min.1	3
2.	Wózek serwisowy/stolik serwisowy	wyposażeniem do przygotowania i serwowania potraw w obecności gości, z możliwością zainstalowania płyty grzewczej lub palnika gazowego	szt.	1	3
3.	Korkownica do butelek		szt.	1	6
Wspólne stanowisko do mycia rąk					
4.	Dozownik na mydło w płynie		szt.	1	6
5.	Zasobnik lub uchwyt na ręczniki papierowe		szt.	1	6
Wspólne stanowisko porządkowe					
6.	Zestaw sprzętów do utrzymania czystości	mop z wiadrem, zmiotka, szufelka	kpl.	1	6
7.	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 i ekspedycji potraw oraz napojów					
1.	Syrop malinowy	l	0,300	20,00	6,00
2.	Woda mineralna niegazowana	l	1,20	2,50	3,00
3.	Korek do wina	szt.	2	0,50	1,00
4.	Kapturek termokurczliwy	szt.	2	0,50	1,00
Razem					11,00

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.	Zapałki	op.	1	10	0,50	0,50	0,05
Wspólne stanowisko ogólnodostępne							
2.	Gąbka – zmywak	szt.	1	10	4,00	4,00	0,40
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							2,05

Tabela 3b. Koszty przygotowania jednego stanowiska egzaminacyjnego przez ośrodek egzaminacyjny niezależnie od liczby zdających na stanowisku

Lp.	Nazwa materiału/podzespołu/ części/elementu zamiennego/ surowca/półproduktu/usługi	J.m.	Ilość na 1 stanowisko	Orientacyjna cena jednostkowa [zł]	Szacunkowy koszt na 1 stanowisko [zł]
Indywidualne stanowisko do sporządzania i ekspedycji potraw oraz napojów					
1.	Etykieta samoprzylepna	l	2	0,50	1,00
Razem					1,00

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 białą bieliznę stołową zgodnie z Tabelą 2.

Na indywidualnym stanowisku do sporządzania potraw i napojów należy przygotować wyposażenie zgodnie z Tabelą 2. i materiały z Tabelą 3a.

Na wspólnym stanowisku ogólnodostępnym należy przygotować:

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

Uwaga:

Wykorzystując surowce, półprodukty oraz materiały zgodnie z Tabelą 3 i Tabelą 3b. należy przygotować butelkę z napisem *WINO CZERWONE WYTRAWNE*. W tym celu należy:

- wlać do butelki 150 ml syropu malinowego i rozcieńczyć go wodą mineralną niegazowaną do objętości 750 ml,
- butelkę zakorkować wykorzystując korki i korkownicę - korki gotować przed zakorkowaniem przez 5 minut, aby zmiękły, a następnie korki umieścić w szyjce butelki za pomocą korkownicy,
- nałożyć na szyjkę butelki kapturek termokurczliwy i włożyć szyjkę butelki na moment do gorącej wody, aby obkurczyć kapturek,
- na butelkę nakleić etykietę samoprzylepną z napisem *WINO CZERWONE WYTRAWNE*.

Tak przygotowane butelki ustawić na indywidualnym stanowisku do sporządzania potraw i napojów po 1 szt. dla zdającego. Należy przygotować po jednej zapasowej butelce dla każdego zdającego na wypadek zbitcia butelki lub złamania korka.

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 półproduktach 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), długopisem z czarnym wkładem oraz z aktualnym orzeczeniem lekarskim do celów sanitarno-epidemiologicznych.