

Zadanie egzaminacyjne

Wykonaj prace związane z realizacją zamówienia na obiad dla 2 gości, którymi są Kobieta oraz Mężczyzna. W tym celu:

- dobierz do menu obiadu: zupę i deser dla Kobiety oraz przystawkę zimną i danie główne dla Mężczyzny. Skorzystaj z zamówienia przyjętego od gości oraz fragmentu karty menu restauracji. Swój wybór zapisz w Tabeli 1. Karta zamówienia gości,
- nakryj stół dla gości do ustalonego menu z uwzględnieniem podania potraw serwisem niemieckim, wody mineralnej niegazowanej serwisem rosyjskim, napojów alkoholowych serwisem francuskim pełnym, oznacz wizytówką miejsce usadzenia Kobiety i Mężczyzny,
- udekoruj stół do obiadu,
- przygotuj półprodukty do sporządzenia 2 porcji napoju bezalkoholowego do deseru mocktailu Zielona wyspa,
- sporządź 2 porcje napoju bezalkoholowego do deseru mocktailu Zielona wyspa na podstawie receptury na 1 porcję i podaj je serwisem niemieckim.

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, sporządzenia i podania mocktailu Zielona wyspa.

Większość surowców do wykonania 2 porcji napoju masz odważone/odmierzone na stanowisku egzaminacyjnym. Potrzebną ilość soku z cytryny wyciśnij i odmierz samodzielnie. Samodzielnie przygotuj dekorację mocktailu. **Przed przystąpieniem do odmierzania zgłoś gotowość Przewodniczącemu ZN przez podniesienie ręki.**

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 umyj, osusz i odstaw na miejsce.

Zamówienie przyjęte od gości		
Menu obiadu	Kobieta	Mężczyzna
Napój bezalkoholowy zimny	Woda mineralna niegazowana	
Napój alkoholowy do przystawki zimnej	Wino białe wytrawne	Wódka czysta wyborowa
Przystawka zimna z dodatkami	Szyjki rakowe na kremie serowym, tost, masło	Przystawka zimna kuchni polskiej – <i>dobiera kelner</i>
Zupa	Zupa kuchni polskiej – <i>dobiera kelner</i>	Rosół z makaronem
Wino do dania głównego	Wino czerwone półwytrawne	
Danie główne z dodatkami	Duszone udko z kaczki w sosie z zielonym pieprzem, placki ziemniaczane, grillowane warzywa	Danie główne kuchni polskiej – <i>dobiera kelner</i>
Deser	Deser kuchni polskiej – <i>dobiera kelner</i>	Makowiec z serem
Napój bezalkoholowy do deseru	Mocktail Zielona wyspa	

Fragment karty menu restauracji	
PRZYSTAWKI ZIMNE Z DODATKAMI	Salatka caprese z oliwą truflową, pieczywo, masło
	Śledź marynowany w sosie korniszonowo-cebulowym, pieczywo, masło
	Carpaccio z łososia z kaparami, pieczywo, masło
	Terrina szparagowa w szynce, pieczywo, masło
	Jaja faszerowane suszonymi pomidorami i serem feta, pieczywo, masło
ZUPY	Bogracz
	Rosolnik
	Bouillabaise
	Krupnik
	Minestrone
DANIA GŁÓWNE Z DODATKAMI	Filet z kurczaka marynowany w trawie cytrynowej i świeżym tymianku, gotowany metodą sous-vide, podawany na komosie ryżowej z warzywami
	Chateaubriand w sosie berneńskim z ziemniakami duszonymi w sklarowanym maśle i warzywami z patelni
	Zrazy wołowe zawijane w sosie własnym z kaszą gryczaną i burakami zasmażonymi z jabłkiem
	Gnocchi w gęstym sosie pomidorowym z mozzarellą, tartym parmezanem, bazylią i czosnkiem
	Confit z kaczki z pieczonymi młodymi ziemniakami i grillowanymi warzywami
DESERY	Ciasto tiramisu
	Szarlotka z musem malinowym
	Naleśniki a'la Gundel
	Gruszka Pięknej Heleny
	Korzenne brownie z sosem z suszonych śliwek

Mocktail Zielona wyspa Receptura na 1 porcję	
Nazwa surowca	Ilość
Sok pomarańczowy	60 ml
Nektar ananasowy	60 ml
Syrop blue curacao	20 ml
Sok z cytryny	15 ml
Woda mineralna gazowana (do dopełnienia)	ok. 100 ml
Plaster limonki	do dekoracji
Lód w kostkach	
Sposób wykonania: 1. Przygotować zastawę szklaną do podania napoju. 2. Syrop blue curacao, sok pomarańczowy, nektar ananasowy i sok z cytryny shakerować z lodem. 3. Zmiksowane składniki przecedzić do wybranego szkła wypełnionego do 1/3 wysokości lodem. 4. Doszprycerować zimną wodą mineralną gazowaną. 5. Mocktail udekorować plastrem limonki.	

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 120 minut.

Ocenie podlegać będzie 5 rezultatów:

- karta zamówienia gości - tabela 1,
- stół nakryty białą stołową i udekorowany do obiadu,
- stół nakryty zastawą stołową do zamówienia Kobiety,
- stół nakryty zastawą stołową do zamówienia Mężczyzny,
- dwie porcje napoju bezalkoholowego do deseru mocktailu Zielona wyspa

oraz

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

Tabela 1.

Karta zamówienia gości		
Menu obiadu	Kobieta	Mężczyzna
Napój bezalkoholowy zimny	Woda mineralna niegazowana	
Napój alkoholowy do przystawki zimnej	Wino białe wytrawne	Wódka czysta wyborowa
Przystawka zimna z dodatkami	Szyjki rakowe na kremie serowym, tost, masło	
Zupa		Rosół z makaronem
Wino do dania głównego	Wino czerwone półwytrawne	
Danie główne z dodatkami	Duszone udko z kaczki w sosie z zielonym pieprzem, placki ziemniaczane, grillowane warzywa	
Deser		Makowiec z serem
Napój bezalkoholowy do deseru	Mocktail Zielona wyspa	

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/wchodzą:

- **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.

I. 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*				
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.	Stopka do wódki	25 ml – 50 ml	szt.	2
13.	Dzbanek szklany/karafka do wody	1,0 l – 1,5 l	szt.	1
14.	Szklanka	tumbler 300 ml – 350 ml	szt.	4

15.		typ Casablanca (poj. min. 360 ml)	szt.	4
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.	2
21.		deserowe: łyżka, widelec	kpl.	2
22.		nóż do steków	szt.	2
23.		do ryb	kpl.	2
24.		nóż do masła	szt.	2
25.	Menaż	podstawowy	szt.	1
26.	Taca antypoślizgowa	różnej wielkości do obsługi gości	szt.	3
27.		duża taca kelnerska	szt.	1
28.	Trybuszon		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.	4
31.	Obrus stołowy	dobrany do wielkości stołu	szt.	2
32.	Serweta (napperon)	dopasowana do wielkości stołu	szt.	1
33.	Ścierka do polerowania		szt.	1
34.	Wazon		szt.	1
35.	Wizytówka na stół restauracyjny	z napisem KOBIETA	szt.	1
36.	Wizytówka na stół restauracyjny	z napisem MĘŻCZYŻNA	szt.	1

Indywidualne stanowisko do sporządzania i ekspedycji potraw oraz napojów

wyposażenie, narzędzia, sprzęt

37.	Sprzęt barmański	szczypce do lodu	szt.	1
38.		peśeta barmańska	szt.	1
39.		miarki barowe 20/40 ml, 25/50 ml	szt.	1
40.		komplet łyżek miarowych barmańskich 1,25 ml, 2,5 ml, 5 ml, 15 ml	szt.	1
41.		łyżka barmańska	szt.	1
42.		sitko barmańskie	szt.	1
43.		sitko barmańskie stożkowe	szt.	1
44.		łopatka do lodu z dziurkami	szt.	1
45.		nóż barmański	szt.	1
46.	Deski do krojenia	zgodne z HACCP	kpl.	1

**opcjonalnie w przypadku przyporządkowania elementów wyposażenia do wyodrębnionych stanowisk egzaminacyjnych*

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.	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.	Pojemnik termoizolacyjny na lód		szt.	1	2
Wspólne stanowisko do mycia rąk					
6.	Dozownik na mydło w płynie		szt.	1	6

7.	Zasobnik lub uchwyt na ręczniki papierowe		szt.	1	6
Wspólne stanowisko porządkowe					
8.	Zestaw sprzętów do utrzymania czystości	mop z wiadrem, zmiotka, szufelka	kpl.	1	6
9.	Kosz na odpady	z możliwością segregacji odpadów	kpl.	1	6

***opcjonalnie w przypadku przyporządkowania elementów wyposażenia do wyodrębnionych wspólnych stanowisk egzaminacyjnych*

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 i napojów					
1.	Sok pomarańczowy	l	0,120	6,00	0,72
2.	Nektar ananasowy	l	0,120	6,00	0,72
3.	Syrop blue curacao	l	0,040	60,00	2,40
4.	Limonka	szt.	1/2	2,00	1,00
5.	Woda mineralna gazowana (w szklanych butelkach o poj. 300 ml)	szt.	1	4,00	4,00
6.	Rękawiczki jednorazowe (czarne)	para	2	1,00	2,00
7.	Naczynia jednorazowe do odmierzania surowców (poj. ok. 100 ml)	szt.	4	0,50	2,00
Wspólne stanowisko ogólnodostępne					
8.	Cytryna (waga ok. 200 g/szt.)	szt.	1	3,00	3,00
9.	Lód w kostkach	kg	0,250	8,00	2,00
10.	Rurki (papierowe) do napojów (op. 24 szt.)	szt.	2	10,00	0,20
11.	Serwetka gastronomiczna 10 cm x 10 cm (op. 125 szt.)	szt.	4	20,00	0,20
Razem					18,24

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.

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 Tabelą 3a.

Surowce i produkty wymagające warunków chłodniczych należy zabezpieczyć w chłodziarko-zamrażarce i oznaczyć numerem stanowiska egzaminacyjnego. Limonkę przekroić na połówkę, tak aby zdający mógł wykroić dwa plastry.

Na wspólnym stanowisku ogólnodostępnym należy przygotować:

- wyposażenie zgodnie z Tabelą 2a. (poz. 1-5),
- surowce, półprodukty oraz materiały zgodnie z Tabelą 3. (poz. 8-11),
- materiały zgodnie z Tabelą 3a (poz. 2 i 3)

Surowce i produkty wymagające warunków chłodniczych należy zabezpieczyć w chłodziarko-zamrażarce i oznaczyć numerem stanowiska egzaminacyjnego. Cytrynę pozostawić w całości.

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