

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 dania główne, desery oraz wina, korzystając z zamówień przyjętych od gości oraz fragmentu karty menu restauracji. Wpisz ich nazwy w Tabeli 1. Karta zamówienia gości,
- nakryj stół dla gości do ustalonego menu z uwzględnieniem podania zupy serwisem francuskim pełnym, pozostałych potraw serwisem niemieckim, wody i wina serwisem francuskim pełnym,
- oznacz na stole odpowiednią wizytówką nakrycie dla Kobiety i nakrycie dla Mężczyzny,
- udekoruj stół do obiadu,
- przygotuj półprodukty do sporządzenia 2 porcji przystawki – pomidorów koktajlowych z dressingiem koperkowo-ogórkowym,
- sporządź 2 porcje przystawki – pomidorów koktajlowych z dressingiem koperkowo-ogórkowym na podstawie receptury na 2 porcje i podaj je serwisem niemieckim,
- przygotuj stół do podania zupy i wyserwuj ją metodą francuską pełną.

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 pomidorów koktajlowych z dressingiem koperkowo-ogórkowym.

Większość surowców do wykonania 2 porcji przystawki masz odważone/odmierzone na stanowisku egzaminacyjnym. Potrzebną ilość jogurtu greckiego odważ samodzielnie. **Przed przystąpieniem do odmierzania zgłoś gotowość Przewodniczącemu ZN przez podniesienie ręki.**

Po podaniu 2 porcji przystawki przygotuj stół do serwisu zupy. Zgłoś Przewodniczącemu ZN przez podniesienie ręki gotowość do wyserwowania zupy.

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	Kobieta	Mężczyzna
Przystawka zimna	Pomidory koktajlowe z dressingiem koperkowo-ogórkowym, pieczywo, masło	
Zupa	Zupa borowikowa zabieleną z makaronem	
Danie główne	Potrawa z drobiu o orientalnym smaku – <i>dobiera kelner</i>	Potrawa smażona z wołowiny – <i>dobiera kelner</i>
Deser	Deser o kwaśnym smaku – <i>dobiera kelner</i>	Deser na bazie ryżu – <i>dobiera kelner</i>
Napój bezalkoholowy	Woda mineralna niegazowana	
Wino	Wino stołowe białe półwytrawne – <i>dobiera kelner</i>	Wino stołowe czerwone półwytrawne – <i>dobiera kelner</i>

Fragment karty menu restauracji

Desery	Zabaglione z gruszką
	Sorbet limonkowo-miętowy
	Tiramisu klasyczne
	Risotto z mango i bitą śmietanką
Dania główne	Stek z antrykotu, bataty pieczone, pieczone kolby mini kukurydzy
	Zrazy wołowe, gnocchi, buraki pieczone z ziołami
	Curry z indyka z pędami bambusa, ryż basmati
	Kurczak po meksykańsku, ryż z warzywami
	Polędwiczka wieprzowa pieczona w ziołach, puree z selera, surówka Coleslaw
	Filet z kurczaka Supreme, puree z marchwi, grillowane białe warzywa
Wina	Chardonnay
	Merlot
	Prosecco

Pomidory koktajlowe z dressingiem koperkowo-ogórkowym Receptura na 2 porcje		
Nazwa surowca	Ilość	Sposób wykonania
Pomidory koktajlowe	12 szt.	1. Przeprowadzić obróbkę wstępną brudną pomidorów, ogórka i kopru. 2. Koper drobno posiekać, ogórka pokroić w drobną kostkę. 3. Rozdrobnione surowce połączyć z jogurtem i doprawić do smaku. 4. Pomidory koktajlowe pokroić wzdłuż na połówki. 5. Wyporcjować dressing na pomidory.
Jogurt naturalny typu greckiego	120 g	
Koper	10 g	
Ogórek kiszony	100 g	
Sól	do smaku	
Pieprz	do smaku	

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 120 minut.

Ocenie będą podlegać 4 rezultaty:

- karta zamówienia gości - tabela 1,
- stół nakryty białą stołową i udekorowany do obiadu,
- stół nakryty zastawą stołową do zamówień złożonych przez gości,
- dwie porcje przystawki – pomidory koktajlowe z dressingiem koperkowo-ogórkowym

oraz

przebieg sporządzenia i podania dwóch porcji przystawki – pomidorów koktajlowych z dressingiem koperkowo-ogórkowym oraz wyserwowania zupy serwisem francuskim pełnym.

Karta zamówienia gości

Menu obiadu	Kobieta	Mężczyzna
Przystawka zimna	Pomidory koktajlowe z dressingiem koperkowo-ogórkowym, pieczywo, masło	
Zupa	Zupa borowikowa zabelana z makaronem	
Danie główne		
Deser		
Napój bezalkoholowy	Woda mineralna niegazowana	
Wino		

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 oraz kreda/pisak do zapisania czasu rozpoczęcia i zakończenia pracy zdających	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 z 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 z napisem: OBSERWATOR)	szt.	1
12.	Identyfikator dla asystenta technicznego (oznaczony wyłącznie z napisem: ASYSTENT)	szt.	1
13.	Komputer stacjonarny lub laptop/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.

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 17 cm	szt.	4
8.	Talerz płaski	Ø 13 cm	szt.	4
9.	Talerz głęboki		szt.	2

10.	Bulionówka z podstawką		kpl.	2
11.	Waza do zupy z pokrywką		szt.	1
12.	Goblet		szt.	2
13.	Szklanka	typu tumbler 250 ml - 400 ml	szt.	2
14.	Kieliszek	do win białych	szt.	2
15.		do win czerwonych	szt.	2
16.		do win musujących	szt.	2
17.	Sztućce stołowe podstawowe	duże: łyżka, widelec	kpl.	4
18.		duże: nóż	szt.	4
19.		średnie: łyżka, widelec, nóż	kpl.	4
20.		deserowe: łyżka, widelec	kpl.	4
21.		do ryb: widelec, nóż	kpl.	2
22.		nóż do masła	szt.	4
23.		nóż do steków	szt.	2
24.	Koszyk na pieczywo		szt.	1
25.	Sztućce podstawowe do serwowania	łyżka wazowa	szt.	1
26.	Taca antypoślizgowa	różnej wielkości	szt.	3
27.	Molton	dobrany do wielkości stołu	szt.	1
28.	Serweta kelnerska	40 cm x 60 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.	1
31.	Serweta (napperon)	dopasowana do wielkości stołu	szt.	1
32.	Ścierka do polerowania		szt.	1
33.	Wazon		szt.	1
34.	Menaż	podstawowy	szt.	1
35.	Wizytówka na stół restauracyjny	z napisem KOBIEĆ	szt.	1
36.	Wizytówka na stół restauracyjny	z napisem MĘŻCZYZNA	szt.	1
Indywidualne stanowisko do sporządzania i ekspedycji potraw oraz napojów				
narzędzia, sprzęt, zastawa i bielizna stołowa				
37.	Sztućce stołowe podstawowe	duże: łyżka, widelec	kpl.	2
38.	Nóż szefa kuchni		szt.	1
39.	Nóż jarzyniak		szt.	1
40.	Deska do krojenia	zielona	szt.	1
		biała	szt.	1
41.	Miska robocza	0,5 l	szt.	1
42.	Różga mała		szt.	1

43.	Nóż do pieczywa		szt.	1
-----	-----------------	--	------	---

Tabela 2a. Wyposażenie stanowisk wspólnych dla kilku zdających

Lp.	Nazwa	Istotne funkcje - parametry techniczno-eksploatacyjne/uwagi	Jednostka miary	Liczba	Dla ilu zdających
Wspólne stanowisko ogólnodostępne					
Urządzenia, narzędzia, sprzęt					
1.	Chłodziarko - zamrażarka	od -18 °C do +8 °C, min. 3 półki (maksymalnie 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.	Waga elektroniczna	maks. obciążenie co najmniej 2 kg dokładność pomiaru 1 g	szt.	1	3
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.	Jogurt naturalny typu greckiego	kg	0,2	8,00	1,60
2.	Pomidory koktajlowe (12 szt.)	kg	0,2	35,00	7,00
3.	Ogórek kiszony	kg	0,10	12,00	1,20
4.	Koper	pęczek	½	2,00	1,00
5.	Sól jodowana	kg	0,005	2,00	0,01
6.	Pieprz czarny mielony	kg	0,005	50,00	0,25
7.	Bagietka	szt.	¼	4,00	1,00
8.	Masło extra	kg	0,02	30,00	0,60
9.	Rękawiczki jednorazowe	para	2	1,10	2,20
10.	Zupa grzybowa instant np. Winiary (do upłynięcia na około 750 ml)	szt.	1	3,00	3,00
11.	Makaron krajanka	kg	0,1	10,00	1,00
Razem brutto					18,86

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 ekspedycji i sporządzania potraw oraz napojów							
1.	Ręcznik papierowy (op. ok. 50 listków)	op.	1	3	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 białą bieliznę stołową zgodnie z Tabelą 2.

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

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

Surowce i produkty wymagające warunków chłodniczych (masło, jogurt) należy zabezpieczyć w chłodziarko-zamrażarce i oznaczyć numerem stanowiska egzaminacyjnego. Sól i pieprz przygotować w menażu lub młynkach.

Gotową do podania gorącą zupę z makaronem w wazie z pokrywką; makaron należy wcześniej ugotować; zupę sporządzić zgodnie z instrukcją zamieszczoną na opakowaniu (po upłynięciu zupy powinno być min. 750 ml + makaron).

Na wspólnym stanowisku ogólnodostępnym należy przygotować:

- wyposażenie i sprzęt zgodnie z Tabelą 2a oraz materiały z Tabeli 3a,

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, dodatkowe informacje:

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.