

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 danie główne z dodatkami dla Kobiety oraz przystawkę zimną i danie główne z dodatkami 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, dodatków do przystawek zimnych i napojów zimnych bezalkoholowych serwisem rosyjskim, napojów alkoholowych serwisem francuskim A,
- oznacz na stole odpowiednią wizytówką nakrycie dla Kobiety i nakrycie dla Mężczyzny,
- udekoruj stół do obiadu,
- przygotuj półprodukty do sporządzenia 2 porcji deseru – filetowane pomarańcze,
- sporządź 2 porcje deseru – filetowanych pomarańczy, na podstawie receptury na 1 porcję, na wózku serwisowym w obecności gości i podaj je metodą niemiecką.

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

Po wykonaniu nakrycia stołu zgłoś, przez podniesienie ręki, Przewodniczącemu ZN gotowość do jego oceny.

Po dokonaniu oceny nakrycia stołu przez Egzaminatora przystąp do przygotowania, sporządzenia i podania filetowanych pomarańczy.

Pomarańcze do wykonania 2 porcji deseru masz przygotowane na stanowisku egzaminacyjnym, pozostałe surowce znajdują się na stanowisku ogólnodostępnym.

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 zimny bezalkoholowy	Woda mineralna niegazowana	
Napój alkoholowy do przystawki zimnej	Wino białe wytrawne	Wino czerwone wytrawne
Przystawka zimna z dodatkami	Szparagi w szynce parmeńskiej na miksie sałat, pieczywo, oliwa	<i>Przystawka zimna z mięsa wołowego – dobiera kelner</i>
Zupa	<i>Zupa warzywna - dobiera kelner</i>	Rosół z kołdunami
Napój alkoholowy do dania głównego	Wino czerwone półwytrawne	Wino czerwone półwytrawne
Danie główne z dodatkami	<i>Danie główne z mięsa wołowego – dobiera kelner</i>	<i>Danie główne z mięsa drobiowego – dobiera kelner</i>
Deser	Filetowane pomarańcze	

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
	Szparagi w szynce parmeńskiej na miksie sałat, pieczywo, oliwa
	Befszyk tatarski, pieczywo
ZUPY	Rosół z kołdunami
	Rosolnik
	Bouillabaise
	Krupnik
	Minestrone
DANIA GŁÓWNE Z DODATKAMI	Chateaubriand w sosie berneńskim z ziemniakami i warzywami z patelni
	Zrazy wieprzowe zawijane w sosie własnym z kaszą gryczaną i burakami zasmażonymi
	Gnocchi w gęstym sosie pomidorowym z mozzarellą, tartym parmezanem, bazylią i czosnkiem
	Konfitowane udo kaczki z pieczonymi ziemniakami i grillowanymi warzywami

Filetowane pomarańcze Receptura na 1 porcję	
Nazwa surowca	Ilość
Pomarańcza	300 g (1,5 szt.)
Czereśnia koktajlowa	1 szt.
Bitą śmietankę w sprayu	do dekoracji
Liście świeżej mięty	1 szt.
Sposób wykonania: 1. Przygotować zastawę stołową do podania deseru. 2. Przeprowadzić obróbkę wstępną brudną surowców. 3. Ściąć nożem skórkę z pomarańczy. 4. Wyfiletować części pomarańczy. 5. Wyporcjować wyfiletowane pomarańcze. 6. Udekorować deser rozetą z bitej śmietanki, czereśnią koktajlową i liściem świeżej mięty.	

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 Kobiety,
- stół nakryty zastawą stołową do zamówienia Mężczyzny,
- dwie porcje deseru – filetowe pomarańcze,

oraz

przebieg nakrywania stołu, sporządzania i podania dwóch porcji deseru.

Tabela 1. Karta zamówienia gości

Karta zamówienia		
Menu obiadu	Kobieta	Mężczyzna
Napój zimny bezalkoholowy	Woda mineralna niegazowana	
Napój alkoholowy do przystawki zimnej	Wino białe wytrawne	Wino czerwone wytrawne
Przystawka zimna z dodatkami	Szparagi w szynce parmeńskiej na miksie sałat, pieczywo, oliwa	
Zupa		Rosół z kołdunami
Napój alkoholowy do dania głównego	Wino czerwone półwytrawne	Wino czerwone półwytrawne
Danie główne z dodatkami		
Deser	Filetowane pomarańcze	

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.	Identyfikatory 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** – biurko lub 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.
- **stanowiska 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.

Wypożyczenie stanowisk egzaminacyjnych niezbędne do wykonania zadania

Tabela 2. Wypożyczenie stanowiska egzaminacyjnego dla 1 zdającego

Lp.	Nazwa	Funkcje, parametry techniczno-eksploatacyjne/uwagi	Jednostka miary	Ilość
Indywidualne stanowisko do pisania*				
wypożyczenie, meble, urządzenia				
1.	Stolik i krzesło	z numerem stanowiska egzaminacyjnego	szt.	1
Indywidualne stanowisko do obsługi gości				
wypożyczenie, meble				
2.	Stół restauracyjny z 2 krzesłami		szt.	1
3.	Pomocnik kelnerski	wypożyczony w zastawę i bieliznę stołową	szt.	1
zastawa i bielizna stołowa				
4.	Talerz płaski	jeden rozmiar, o średnicy z przedziału $\varnothing$ 24 cm - $\varnothing$ 32 cm	szt.	4
5.	Talerz płaski	jeden rozmiar, o średnicy z przedziału $\varnothing$ 19 cm - $\varnothing$ 21 cm	szt.	4
6.	Talerz płaski	$\varnothing$ 17 cm	szt.	4
7.	Talerz głęboki		szt.	2
8.	Bulionówka z podstawką		kpl.	2
9.	Dzbanek	do kawy	szt.	1
10.	Filiżanka z podstawką	do americano	kpl.	2
11.	Pucharek z podstawką		kpl.	2
12.	Goblet		szt.	2
13.	Dzbanek szklany/karafka do wody	1,0 l – 1,5 l	szt.	1
14.	Kieliszek	do win białych	szt.	4
15.		do win czerwonych	szt.	4
16.	Sztućce stołowe podstawowe	duże: łyżka, widelec, nóż	kpl.	4
17.		średnie: łyżka, widelec, nóż	kpl.	4
18.		Małe: łyżka, widelec	kpl.	2
19.		nóż do steków	szt.	2
20.		łyżeczka do kawy	szt.	2
21.		do ryb	kpl.	2
22.		do masła	szt.	2
23.	Cukiernica z łyżeczką		szt.	1
24.	Koszyk na pieczywo		szt.	1
25.	Menaż	podstawowy	szt.	1
26.	Taca antypoślizgowa	duża taca kelnerska	szt.	1
27.	Serweta kelnerska	40 cm x 60 cm	szt.	1
28.	Serweta płócienna lub flizelinowa indywidualnego użytku dla gości	50 cm x 50 cm lub 40 cm x 40 cm	szt.	4
29.	Molton	dobry do wielkości stołu	szt.	1
30.	Obrus stołowy	dobry do wielkości stołu	szt.	1
31.	Serweta (napperon)	dopasowana do wielkości stołu	szt.	1
32.	Ścierka do polerowania		szt.	1
33.	Wazon	z kwiatami ciętymi	szt.	1
34.	Wizytówka na stół restauracyjny z napisem KOBIEĆ		szt.	1

35.	Wizytówka na stół restauracyjny z napisem MEŻCZYŻNA		szt.	1
36.	Pęseta barmańska		szt.	1
37.	Nóż do filetowania		szt.	1
38.	Deski do krojenia	deska barmańska z ociekaczem/rowkiem	szt.	1
39.	Salaterka porcelanowa	pojemność 0,1 l	szt.	2
40.	Salaterka szklana	pojemność 0,5 l - 1,5 l	szt.	2

**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.	Zlewozmywak z dostępem do bieżącej ciepłej i zimnej wody		szt. (komora)	min. 1	3
2.	Wózek serwisowy/stolik serwisowy	do przygotowania i serwowania potraw w obecności gości	szt.	1	3
3.	Chłodziarko - zamrażarka	od -18 °C do +8 °C, min. 3 półki (1 półka maksymalnie na 2 zdających) oznaczone numerami stanowisk egzaminacyjnych	szt.	1	6
Wspólne stanowisko 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

***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]
1.	Pomarańcze	kg/szt.	0,6 (3 szt.)	8,00	4,80
Razem					4,80

***niepotrzebne usunąć

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]
Wspólne stanowisko ogólnodostępne							
1.	Gąbka – zmywak	szt.	1	10	4,00	4,00	0,40
2.	Płyn do mycia naczyń (op. 500 ml)	szt.	1	20	6,00	6,00	0,30
3.	Czereśnie koktajlowe – czerwone op. 370 g	szt.	1	12	18,00	18,00	1,50
4.	Bitą śmietanka spray op. 250 ml	szt.	1	12	12,00	12,00	1,00
5.	Mięta w doniczce	szt.	1	24	8,40	8,40	0,35
6.	Kwiaty cięte – np. goździk bukietowy 1 gałązka	szt.	1	3	6,00	6,00	2,00
7.	Ręczniki jednorazowe (rolka)	szt.	1	2	4,00	4,00	2,00
Wspólne stanowisko do mycia rąk							
8.	Mydło do rąk (op. 500 ml)	op.	1	10	7,00	7,00	0,70
9.	Ręcznik papierowy do rąk ZZ	op.	1	6	4,50	4,50	0,75
10.	Worki foliowe na odpady (poj. 35 l, op. 10 szt.)	op.	1	60	6,00	6,00	0,10
Razem							9,10

***niepotrzebne usunąć

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, poz. 2-35.

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

- surowce przygotowane w ilościach zgodnych z tabelą 3,
- narzędzia i sprzęt z tabeli 2, poz. 36-40, 2 kpl. sztućców (łyżka, widelec) z tabeli 2, poz. 16,
- surowce wymagające warunków chłodniczych (pomarańcze, bita śmietanka w sprayu) powinny być zabezpieczone w chłodziarce i oznaczone numerem stanowiska. Owoce powinny być przygotowane w całości, nierozdrobnione,
- w instruktażu stanowiskowym asystent techniczny powinien poinformować zdających o surowcach zgromadzonych w chłodziarce.

Na pomocniku kelnerskim należy przygotować:

- wizytówki, zastawę i bieliznę stołową zgodnie z tabelą 2, poz. 4-35,
- sztućce należy przygotować z widocznymi zaciekami (niewypolerowane) zgodnie z tabelą 2, poz. 16-22,

Na wspólnym stanowisku ogólnodostępnym należy przygotować:

- wyposażenie zgodnie z tabelą 2a, poz. 1-3,
- surowce, półprodukty oraz materiały zgodnie z tabelą 3a, poz. 1-7,
- bitą śmietankę w sprayu – w opakowaniu oryginalnym 250 ml, 1 opakowanie bitej śmietanki w sprayu dla 12 zdających,
- w instruktażu stanowiskowym asystent techniczny powinien poinformować zdających o surowcach zgromadzonych na stanowisku wspólnym.

Na wspólnym stanowisku do mycia rąk należy przygotować:

- wyposażenie zgodnie z tabelą 2a, poz. 4-5,
- materiały zgodnie z tabelą 3a, poz. 8-10.

Na wspólnym stanowisku porządkowym należy przygotować:

- wyposażenie zgodnie z tabelą 2a, poz. 6-7.