

Zadanie egzaminacyjne

Wykonaj prace związane z realizacją zamówienia na obiad dla Kobiety i Mężczyzny. W tym celu:

- dobierz do menu obiadu aperitif, przystawkę zimną, przystawkę gorącą, zupę, danie główne, napój zimny bezalkoholowy, napój alkoholowy do dania głównego, korzystając z zamówienia przyjętego od Kobiety i Mężczyzny oraz fragmentu menu restauracji. Wpisz ich nazwy do Tabeli 1. Karta zamówienia Kobiety i Mężczyzny,
- nakryj stół białą bielizną i zastawą stołową dla Kobiety i Mężczyzny do ustalonego menu z uwzględnieniem podania potraw i aperitif serwisem niemieckim, dodatków do przystawki zimnej serwisem rosyjskim, pozostałych napojów serwisem francuskim pełnym,
- oznacz na stole odpowiednią wizytówką nakrycie dla Kobiety i Mężczyzny,
- udekoruj stół do obiadu,
- przygotuj półprodukty do sporządzenia 2 porcji mocktailu owocowo-kawowego,
- sporządź 2 porcje mocktailu owocowo-kawowego na podstawie receptury na 2 porcje i podaj je serwisem niemieckim do uporządkowanego stołu.

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

Po wykonaniu nakrycia stołu zgłoś Przewodniczącemu ZN gotowość do oceny nakrycia.

Zgłoś Przewodniczącemu ZN, przez podniesienie ręki, gotowość do wykonania mocktailu owocowo-kawowego.

Większość surowców do wykonania 2 porcji mocktailu masz odważone/odmierzone na stanowisku egzaminacyjnym. Potrzebną ilość syropu smakowego i mleka odmierz samodzielnie.

Przed przystąpieniem do odmierzania zgłoś gotowość Przewodniczącemu ZN przez 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.

Dla Kobiety i Mężczyzny będzie serwowany ten sam zestaw potraw i napojów.

Przyjęte zamówienie	
Menu obiadu	Potrawy/napoje
Aperitif	<i>Sok z owoców cytrusowych dobiera kelner</i>
Przystawka zimna	<i>Przystawkę zimną z kuchni francuskiej dobiera kelner</i>
Dodatki do przystawki zimnej	Bagietka, masło
Przystawka gorąca	<i>Przystawkę gorącą wegetariańską z kuchni francuskiej dobiera kelner</i>
Zupa	<i>Zupę z kuchni francuskiej dobiera kelner</i>
Danie główne	<i>Danie główne z kuchni francuskiej dobiera kelner</i>
Dodatki do dania głównego	Kluski półfrancuskie, sałata z sosem vinaigrette
Deser	Mocktail owocowo-kawowy
Napój zimny bezalkoholowy	<i>Napój niegazowany bez cukru dobiera kelner</i>
Napój alkoholowy do dania głównego	<i>Napój alkoholowy francuski dobiera kelner</i>

Fragment karty menu restauracji	
Przystawki zimne	Sałatka caprese
	Sałatka szopska
	Sałatka nicejska
	Bliny z kawiozem
	Śledzie po kaszubsku
Przystawki gorące	Dolmadakia
	Tarta lotaryńska
	Kulebiak z kapustą
	Risotto z owocami morza
	Ratatouille
Zupy	Barszcz biały
	Cebulowa
	Minestrone
	Solijanka
	Gazpacho
Dania główne	Wołowina po myśliwsku
	Curry z kurczakiem
	Ragoût z kurczaka
	Musaka
	Paella
Napoje alkoholowe	Cidre de la France, wytrawny
	Wermut bianco
	Cognac
	Calvados
	Starka
Napoje zimne bezalkoholowe	Woda mineralna gazowana
	Woda mineralna niegazowana
	Tonik
	Napój typu cola
	Sok jabłkowy
	Sok z czerwonych grejpfrutów
	Nektar z czarnej porzeczki

Mocktail owocowo-kawowy Receptura na 2 porcje		
Nazwa surowca	Ilość	Sposób wykonania
Kawa rozpuszczalna	6 g	1. Przygotuj tumblery do podania mocktailu owocowo-kawowego. 2. Wykonaj crustę z kawy mielonej. 3. Plastry ananasa wraz z syropem zblenduj do uzyskania jednolitej konsystencji. 4. Wykonany mus owocowy wyporcuj do tumblersów. 5. Do kielicha blendera wlej mleko, syrop karmelowy i dodaj kawę rozpuszczalną. Całość zblenduj do uzyskania gładkiej piany. 6. Przygotowaną kawową pianę wyporcuj do tumblersów wypełnionych musem owocowym. 7. Wierzch napojów udekoruj śmietanką i mielonym cynamonem. 8. Wykonany mocktail wyserwuj z rurką.
Kawa mielona	6 g	
Mleko 3,2 %	120 ml	
Syrop karmelowy	10 ml	
Cytryna	½ szt.	
Śmietanka w sprayu	do dekoracji	
Cynamon mielony	do dekoracji	
Plastry ananasa w syropie	150 g + 50 ml syropu	

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 120 minut.

Ocenie będą podlegać 4 rezultaty:

- karta zamówienia Kobiety i Mężczyzny – tabela 1,
- stół nakryty białą stołową i udekorowany do obiadu,
- stół nakryty zastawą stołową do zamówienia Kobiety i Mężczyzny,
- dwie porcje mocktailu owocowo-kawowego

oraz

przebieg nakrywania stołu, sporządzania i podania dwóch porcji mocktailu owocowo-kawowego.

Tabela 1. Karta zamówienia Kobiety i Mężczyzny

Karta zamówienia	
Menu obiadu	Nazwy potraw/napojów
Aperitif	
Przystawka zimna	
Dodatki do przystawki zimnej	Bagietka, masło
Przystawka gorąca	
Zupa	
Danie główne	
Dodatki do dania głównego	Kluski półfrancuskie, sałata z sosem vinaigrette
Deser	Mocktail owocowo-kawowy
Napój zimny bezalkoholowy	
Napój alkoholowy do dania głównego	

HGT.01 125

**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** wyposażone w jednoosobowe stanowiska egzaminacyjne zapewniające samodzielne wykonanie zadania egzaminacyjnego, spełniające wymagania wynikające z przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy i 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 (włącznie z numerem stanowiska)	szt.	= liczbie zdających na zmianie
10.	Identyfikator dla zespołu nadzorującego (wyłącznie z napisem: PRZEWODNICZĄCY ZESPOŁU NADZORUJĄCEGO lub EGZAMINATOR)	szt.	dla każdej osoby
11.	Identyfikator dla obserwatora (wyłącznie z napisem: OBSERWATOR)	szt.	1
12.	Identyfikator dla asystenta technicznego (wyłącznie z 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,
- **stanowiska wspólnego dla zdających** składającego się:
 - **ze stanowiska ogólnodostępnego** wyposażonego w urządzenia wykorzystywane przez wszystkich zdających w sali egzaminacyjnej,
 - **stanowiska do mycia rąk** wyposażonego w: umywalkę z instalacją zimnej i ciepłej wody, dozownik do mydła, zasobnik lub uchwyt na ręczniki papierowe,
 - **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.

Tabela 2. Wyposażenie stanowiska egzaminacyjnego dla 1 zdającego

Lp.	Nazwa	Istotne funkcje-parametry techniczno-eksploatacyjne/uwagi	Jednostka miary	Liczba
stanowisko do pisania				
1.	Stolik i krzesło	z numerem stanowiska egzaminacyjnego	szt.	1
2.	Kalkulator prosty	z podstawowymi funkcjami (dodawanie, odejmowanie, mnożenie, dzielenie, procenty)	szt.	1
stanowisko do obsługi gości				
3.	Stół restauracyjny z 2 krzesłami		szt.	1
4.	Pomocnik kelnerski	wyposażony w zastawę i bieliznę stołową	szt.	1
stanowiska do sporządzania i ekspedycji potraw oraz napojów				
narzędzia, sprzęt, zastawa stołowa				
5.	Talerz płaski	jeden rozmiar, o średnicy z przedziału Ø 24-Ø 32 cm	szt.	2
6.	Talerz płaski	jeden rozmiar, o średnicy z przedziału Ø 19-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.	Goblet		szt.	2
12.	Pokal		szt.	2
13.	Szklanka	tumbler 250÷300 ml	szt.	2
14.		tumbler 300÷350 ml	szt.	2
15.		do whisky	szt.	2
16.	Kieliszek	do win białych	szt.	2
17.		do win czerwonych	szt.	2
18.		do win musujących	szt.	2

19.	Sztućce stołowe podstawowe	duże: łyżka, widelec, nóż	kpl. ^{HGT.01 125}	2
20.		średnie: łyżka, widelec, nóż	kpl.	4
21.		małe: łyżka, widelec	kpl.	2
22.		do ryb	kpl.	2
23.		nóż do masła	szt.	2
24.		łyżka cocktailowa	szt.	2
25.		łyżeczka do kawy	szt.	2
26.		łyżeczka do herbaty	szt.	2
27.		widelczyk do ciasta	szt.	2
28.	Sztućce podstawowe do serwowania	szczypce do pieczywa	szt.	1
29.		szczypce do ciast	szt.	1
30.	Sprzęt barmański	szczypce do lodu	szt.	1
31.		miarki barowe 20/40 ml, 25/50 ml	szt.	1
32.		komplet łyżek miarowych barmańskich 1,25 ml, 2,5 ml, 5 ml, 15 ml	szt.	1
33.		łyżka barmańska	szt.	1
34.		sitko barmańskie stożkowe	szt.	1
35.		łopatka do lodu z dziurkami	szt.	1
36.		mata barmańska	szt.	1
37.		penseta	szt.	1
38.	Nóż jarzyniak		szt.	1
39.	Cukiernica z łyżeczką		kpl.	1
40.	Deski do krojenia	zgodne z HACCP	kpl.	1
41.	Miski robocze	0,5 l – 2,0 l	szt.	3
42.	Koszyk na pieczywo		szt.	1
43.	Menaż	podstawowy	szt.	1
44.	Różga mała		szt.	1
45.	Naczynie miarowe	0,5 l – 1,0 l	szt.	1
46.	Taca antypoślizgowa	różnej wielkości do obsługi gości	szt.	3
47.	Molton	dobrany do wielkości stołu	szt.	1
48.	Serweta kelnerska	40 cm x 60 cm	szt.	1
49.	Serweta płócienna lub flizelinowa	50 cm x 50 cm lub 40 cm x 40 cm	szt.	4
50.	Obrus stołowy	dobrany wielkością do stołu	szt.	1
51.	Ścierka do polerowania		szt.	1
52.	Wazon	z kwiatami ciętymi	szt.	1

Tabela 2a. Wyposażenie stanowiska wspólnego dla kilku zdających

Lp.	Nazwa	Istotne funkcje-parametry techniczno-eksploatacyjne/uwagi	Jednostka miary	Liczba	Dla ilu zdających
Wspólne stanowisko ogólnodostępne**					
urządzenia					
1.	Chłodziarko – zamrażarka	od -18 °C do +8 °C, min. 3 półki (1 półka maksymalnie na 2 zdających) oznaczone numerami stanowisk egzaminacyjnych	szt.	1	6

2.	Zlewozmywak z dostępem do bieżącej ciepłej i zimnej wody		szt. (komora)	HGTJ01 125 min. 1	3
maszyny, narzędzia, sprzęt, przybory					
3.	Blender kielichowy		szt.	1	2
4.	Syfon do bitej śmietanki		szt.	1	3
5.	Zestaw do porządkowania stołu	miotłka i śmietniczka stołowa	kpl.	1	3
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

Tabela 3. Materiały zużywane w całości niezbędne do wykonania zadania praktycznego dla 1 zdającego

Lp.	Nazwa materiału/podzespołu/ części /elementu zamiennego/ surowca/ półproduktu	Jednostka miary	Ilość dla 1 zdającego	Orientacyjna cena jednostkowa [zł]	Szacunkowy koszt dla 1 zdającego [zł]
1.	Kawa rozpuszczalna	kg	0,006	90,00	0,54
2.	Kawa mielona	kg	0,006	100,00	0,60
3.	Ananas w puszcze (op. 565 g)	op.	½	9,50	4,75
5.	Mleko 3,2 % UHT	l	0,150	3,50	0,42
6.	Cytryna	szt.	1/2	3,00	1,50
7.	Cynamon mielony (op. 15 g)	op.	1/10	2,00	0,20
8.	Syrop karmelowy (op. 700 ml)	l	0,010	50,00	0,71
9.	Serwetka 2 warstwowa 20 x 20 lub 25x25 (20 szt.)	op.	1/10	10,00	0,10
10.	Ręczniki jednorazowe	rolka	1/2	2,00	1,00
11.	Rękawiczki jednorazowe	szt.	4	0,50	2,00
12.	Rurki naturalne Eko (op. 15 szt.)	szt.	4	6,50	1,72
Razem					13,55

Tabela 3a. Materiały podlegające wymianie/uzupełnieniu po określonej liczbie zdających

Lp.	Nazwa materiału/podzespołu/ części/elementu zamiennego/ surowca/półproduktu	Jednostka miary	Ilość	Po ilu zdających	Orientacyjna cena jednostkowa [zł]	Szacunkowy koszt [zł]	Szacunkowy koszt dla 1 zdającego [zł]
Wspólne stanowisko ogólnodostępne							
1.	Śmietanka w sprayu (op. 250 ml)	szt.	1	12	12,00	12,00	1,00
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							HGT.01 125
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							3,05

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 z napisem KOBIETA, MĘŻCZYŻNA, zastawę i bieliznę stołową zgodnie z tabelą 2, pozycje nr: 5 – 29, 42 – 43, 46 – 52.

Na indywidualnym stanowisku do sporządzania potraw i napojów należy przygotować wyposażenie zgodnie z tabelą 2, pozycje nr: 30 – 41, 44 – 45 i materiały zgodnie z tabelą 3, z wyjątkiem pozycji 5 i 8. Surowce należy odważyć, czytelnie opisać. Przygotowanego ananasa pozostawić w syropie (150 g ananasa + 50 ml syropu).

Na wspólnym stanowisku ogólnodostępnym należy przygotować:

- syrop karmelowy (w oryginalnym opakowaniu lub opisanej butelce szklanej),
- cynamon mielony (w oryginalnym opakowaniu lub opisanym zakręconym słoiku),
- mleko UHT i śmietankę w sprayu w chłodziarce.

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.