

**Arkusz zawiera informacje prawnie
chronione do momentu rozpoczęcia egzaminu**

Układ graficzny © CKE 2016



**CENTRALNA
KOMISJA
EGZAMINACYJNA**

Nazwa kwalifikacji: **Wykonywanie usług kelnerskich**

Oznaczenie kwalifikacji: **T.09**

Numer zadania: **01**

Wypełnia zdający

Miejsce na naklejkę z numerem
PESEL i z kodem ośrodka

Numer PESEL zdającego*

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

T.09-01-17.01

Czas trwania egzaminu: **180 minut**

EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE

Rok 2017

CZĘŚĆ PRAKTYCZNA

Instrukcja dla zdającego

1. Na pierwszej stronie arkusza egzaminacyjnego wpisz w oznaczonym miejscu swój numer PESEL i naklej naklejkę z numerem PESEL i z kodem ośrodka.
2. Na KARCIE OCENY w oznaczonym miejscu przyklej naklejkę z numerem PESEL oraz wpisz:
 - swój numer PESEL*,
 - oznaczenie kwalifikacji,
 - numer zadania,
 - numer stanowiska.
3. KARTĘ OCENY przełącz zespołowi nadzorującemu.
4. Sprawdź, czy arkusz egzaminacyjny zawiera 4 strony i nie zawiera błędów. Ewentualny brak stron lub inne usterki zgłoś przez podniesienie ręki przewodniczącemu zespołu nadzorującego.
5. Zapoznaj się z treścią zadania oraz stanowiskiem egzaminacyjnym. Masz na to 10 minut. Czas ten nie jest wliczany do czasu trwania egzaminu.
6. Czas rozpoczęcia i zakończenia pracy zapisze w widocznym miejscu przewodniczący zespołu nadzorującego.
7. Wykonaj samodzielnie zadanie egzaminacyjne. Przestrzegaj zasad bezpieczeństwa i organizacji pracy.
8. Jeżeli w zadaniu egzaminacyjnym występuje polecenie „zgłoś gotowość do oceny przez podniesienie ręki”, to zastosuj się do polecenia i poczekaj na decyzję przewodniczącego zespołu nadzorującego.
9. Po zakończeniu wykonania zadania pozostaw rezultaty oraz arkusz egzaminacyjny na swoim stanowisku lub w miejscu wskazanym przez przewodniczącego zespołu nadzorującego.
10. Po uzyskaniu zgody zespołu nadzorującego możesz opuścić salę/miejsce przeprowadzania egzaminu.

Powodzenia!

* w przypadku braku numeru PESEL – seria i numer paszportu lub innego dokumentu potwierdzającego tożsamość

Zadanie egzaminacyjne

Wykonaj prace obsługowe w restauracji związane z realizacją przyjętego zamówienia.

W restauracji kobieta złożyła zamówienie na dwie porcje przystawki zimnej z pieczywem, dwa dania główne: filet z kurczaka panierowanego w sezamie i sandacza duszonego w sosie kurkowym oraz lody i szarlotkę z bitą śmietanką.

Dobierz dodatki do dania głównego dla kobiety i dziecka w wieku 8 lat, korzystając z zamieszczonej karty menu restauracji. Zaproponuj filiżankę mocnej kawy bez cukru dla kobiety oraz sok owocowy dla dziecka. Zaproponowane dodatki i napoje zapisz odpowiednio w kartach zamówień kobiety i dziecka. Karty zamówień do wypełnienia znajdują się w arkuszu egzaminacyjnym.

Nakryj stół moltonem, obrusem stołowym i napperonem. Oznacz na stole jedno nakrycie wizytówką z napisem „Kobieta” i drugie nakrycie wizytówką z napisem „Dziecko”.

Przygotuj nakrycie stołu do zamówienia kobiety i zamówienia dziecka. Złóż serwetki w dowolny sposób i ustaw w nakryciach. Na przygotowanym dla gości stole ustaw element dekoracyjny.

Zgłoś przez podniesienie ręki przewodniczycemu ZN przygotowanie nakrycia stołu dla kobiety i dziecka.

Sporządź dwie porcje przystawki zimnej – sałatki greckiej zgodnie z zamieszczonym w arkuszu egzaminacyjnym normatywem surowcowym i sposobem wykonania sałatki. Surowce niezbędne do wykonania potrawy znajdują się na stanowisku egzaminacyjnym i w lodówce.

Dobierz zastawę stołową i sprzęt do serwowania gościom przystawki zimnej oraz pieczywa. Na przygotowanym stanowisku egzaminacyjnym znajdują się oprócz surowców, narzędzia i sprzęt niezbędne do sporządzenia przystawki zimnej.

Zgłoś przewodniczycemu ZN przez podniesienie ręki gotowość do sporządzenia dwóch porcji przystawki zimnej.

Podczas wykonywania zadania przestrzegaj zasad bezpieczeństwa i higieny pracy, segreguj odpadki na organiczne i nieorganiczne.

Zgłoś przewodniczycemu ZN przez podniesienie ręki gotowość do podania gościom 2 porcji przystawki zimnej z pieczywem.

Stanowisko pracy, przy którym sporządzałeś przystawkę pozostaw uporządkowane, a używany sprzęt odstaw na miejsce z którego go pobrałeś. Po wykonaniu zadania arkusz egzaminacyjny pozostaw na nakrytym stole.

Menu restauracji (fragment)

Dodatki do dania zasadniczego	
Kasza gryczana	Kapusta zasmażana
Ziemniaki z wody	Marchewka glazurowana
Kluski ziemniaczane	Surówka z kapusty kiszzonej
Frytki	Marynowane buraczki
Napoje bezalkoholowe zimne	
Woda mineralna gazowana	Fanta
Woda mineralna niegazowana	Coca-cola
Lemoniada	Sok jabłkowy
Napoje bezalkoholowe gorące	
Kawa espresso	Kawa po turecku
Kawa americano	Herbata czarna
Kawa cappuccino	Herbata owocowa
Dodatki do napojów gorących	
Cukier biały	Śmietanka
Słodzik	Mleko
Konfitura z borówki i imbiru	Cytryna
Napoje alkoholowe	
Wino białe semi sweet	Wino czerwone semi dry
Wino białe sweet	Wino czerwone semi sweet
Wino czerwone dry	Wermut bitter

Normatyw surowcowy i sposób wykonania sałatki greckiej

Normatyw surowcowy na dwie porcje sałatki greckiej		Sposób wykonania sałatki greckiej
oliwa extra vergine	6 łyżek	– oliwę wymieszać z ½ łyżeczki oregano i szczyptą soli, odstawić; – warzywa umyć, obrać ogórek i cebulę; – mokre liście sałaty osuszyć na ręczniku, porwać na kawałki, ułożyć na talerzu; – pokroić: ogórek w półplastry, pomidor i ser feta w drobną kostkę, cebulę w półkrążki; – rozdrobnione warzywa ułożyć równomiernie na sałacie, dodać czarne oliwki; – całość posypać serem feta i polać oliwą wymieszaną z oregano.
oregano suszone	½ łyżeczki	
sałata lodowa	6 liści (około 100 g)	
pomidor	½ szt. (około 100 g)	
ogórek zielony	80 g	
czerwona cebula	20 g	
ser typu feta	60 g	
odsączone czarne oliwki	8 szt.	
sól	do smaku	

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 180 minut.

Ocenie będzie podlegać 6 rezultatów:

- karta zamówienia dla dziecka,
- karta zamówienia dla kobiety,
- stół nakryty białą stołową,
- nakrycie stołu do zamówienia dla dziecka,
- nakrycie stołu do zamówienia dla kobiety,
- sałatka grecka – 2 porcje

oraz

przebieg sporządzania 2 porcji sałatki greckiej oraz podania ich z pieczywem.

Karta zamówienia dla dziecka

Potrawa/Napój	Proponowany dodatek/napój
Napój bezalkoholowy	
Sałatka grecka	Pieczywo
Filet z kurczaka panierowanego w sezamie	
Lody owocowe	xxx

Karta zamówienia dla kobiety

Potrawa/Napój	Proponowany dodatek/napój
Napój bezalkoholowy	Woda mineralna niegazowana
Sałatka grecka	Pieczywo
Sandacz duszony w sosie kurkowym	
Szarlotka z bitą śmietanką	xxx
Napój gorący	

