



Nazwa kwalifikacji: **Organizacja usług gastronomicznych**

Oznaczenie kwalifikacji: **T.10**

Wersja arkusza: **SG**

T.10-SG-20.06

Czas trwania egzaminu: **60 minut**

EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE

Rok 2020

CZĘŚĆ PISEMNA

**PODSTAWA PROGRAMOWA
2012**

Instrukcja dla zdającego

1. Sprawdź, czy arkusz egzaminacyjny zawiera 9 stron. Ewentualny brak stron lub inne usterki zgłoś przewodniczącemu zespołu nadzorującego.
2. Do arkusza dołączona jest KARTA ODPOWIEDZI, na której w oznaczonych miejscach:
 - wpisz oznaczenie kwalifikacji,
 - zamaluj kratkę z oznaczeniem wersji arkusza,
 - wpisz swój numer PESEL*,
 - wpisz swoją datę urodzenia,
 - przyklej naklejkę ze swoim numerem PESEL.
3. Arkusz egzaminacyjny zawiera test składający się z 40 zadań.
4. Za każde poprawnie rozwiązane zadanie możesz uzyskać 1 punkt.
5. Aby zdać część pisemną egzaminu musisz uzyskać co najmniej 20 punktów.
6. Czytaj uważnie wszystkie zadania.
7. Rozwiązania zaznaczaj na KARCIE ODPOWIEDZI długopisem lub piórem z czarnym tuszem/atramentem.
8. Do każdego zadania podane są cztery możliwe odpowiedzi: A, B, C, D. Odpowiada im następujący układ krutek w KARCIE ODPOWIEDZI:

A	B	C	D
---	---	---	---

9. Tylko jedna odpowiedź jest poprawna.
10. Wybierz właściwą odpowiedź i zamaluj kratkę z odpowiadającą jej literą – np., gdy wybrałeś odpowiedź „A”:

	B	C	D
---	---	---	---

11. Staraj się wyraźnie zaznaczać odpowiedzi. Jeżeli się pomylisz i błędnie zaznaczysz odpowiedź, otocz ją kółkiem i zaznacz odpowiedź, którą uważasz za poprawną, np.

	B	C	
---	---	---	---

12. Po rozwiązaniu testu sprawdź, czy zaznaczyłeś wszystkie odpowiedzi na KARCIE ODPOWIEDZI i wprowadziłeś wszystkie dane, o których mowa w punkcie 2 tej instrukcji.

Pamiętaj, że oddajesz przewodniczącemu zespołu nadzorującego tylko KARTĘ ODPOWIEDZI.

Powodzenia!

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

Zadanie 1.

Zakład gastronomiczny dostarczający gotowe posiłki do stołówki szkolnej wykonuje usługę

- A. rozrywkową.
- B. cateringową.
- C. żywieniową.
- D. reklamową.

Zadanie 2.

Zakładem gastronomicznym sieci otwartej jest

- A. winiarnia w galerii handlowej.
- B. stołówka pracownicza.
- C. bufet w internacie.
- D. stołówka szkolna.

Zadanie 3.

Pokaz kulinarny polegający na przygotowaniu sushi w obecności gości zalicza się do usług

- A. kulturalno-rozrywkowych.
- B. uzupełniających.
- C. żywieniowych.
- D. podstawowych.

Zadanie 4.

Wewnętrznym dokumentem zakładu gastronomicznego zawierającym szczegółowe ustalenia dotyczące organizacji przyjęcia jest

- A. harmonogram przebiegu przyjęcia.
- B. umowa na organizację przyjęcia.
- C. karta zlecenia przyjęcia.
- D. lista kontrolna sprzętu.

Zadanie 5.

Przyjęcie typu aperitif trwa

- A. 15 ÷ 30 minut.
- B. 30 ÷ 45 minut.
- C. 45 ÷ 60 minut.
- D. 65 ÷ 80 minut.

Zadanie 6.

Występ zespołu muzycznego w kawiarni jest usługą

- A. kulturalno-rozrywkową.
- B. uzupełniającą.
- C. podstawową.
- D. żywieniową.

Zadanie 7.

Gościowi będącemu na diecie niskobiałkowej kelner na deser powinien zaproponować

- A. jabłko w cieście naleśnikowym.
- B. kisiel mleczny waniliowy.
- C. kisiel z jabłkami.
- D. pudding z sera.

Zadanie 8.

Kelner filetując rybę przy stole konsumenckim, stosuje serwis

- A. niemiecki.
- B. francuski.
- C. angielski.
- D. rosyjski.

Zadanie 9.

Serwis francuski można zastosować podczas obsługi

- A. śniadania bufetowego w hotelu.
- B. kolacji w formie przyjęcia zasiadanego.
- C. obiadu w stołówce szkolnej.
- D. obiadu grupy wycieczkowej.

Zadanie 10.

Ile okrągłych 8-osobowych stołów należy przygotować do organizacji klasycznego przyjęcia amerykańskiego dla 72 gości?

- A. 10 stołów.
- B. 9 stołów.
- C. 8 stołów.
- D. 6 stołów.

Zadanie 11.

Zakład gastronomiczny przeprowadzając analizę szans i zagrożeń otoczenia, stosuje metodę

- A. HACCP
- B. SWOT
- C. TQM
- D. CCP

Zadanie 12.

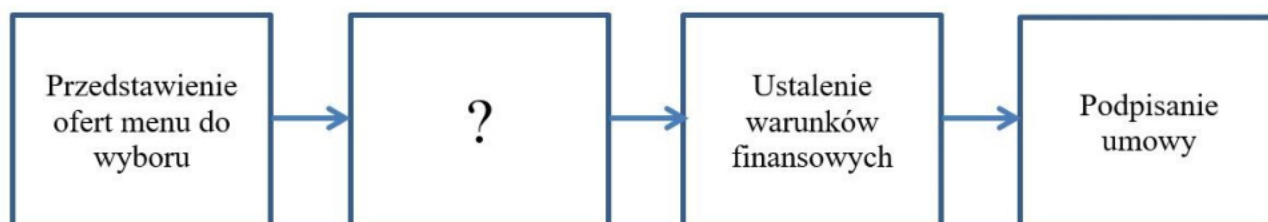
Ocena przeszkód, barier i zagrożeń w zakresie organizacji imprezy będzie dotyczyła przede wszystkim przygotowania posiłku w

- A. stołówce szkolnej.
- B. food trucku.
- C. restauracji.
- D. plenerze.

Zadanie 13.

Restauracja organizuje w jednym dniu 10 przyjęć komunijnych. W celu usprawnienia pracy przygotowując propozycje menu dla każdej z imprez, należy zaplanować

- A. wyłącznie wspólną ofertę napojów.
- B. wyłącznie wspólną ofertę deseru.
- C. zbliżoną ofertę menu.
- D. różne oferty menu.

Zadanie 14.

Schemat przedstawia etapy przyjmowania zlecenia na wyżywienie. Czynnością oznaczoną znakiem zapytania jest

- A. Ustalenie liczby personelu obsługującego.
- B. Ustalenie metod serwisowych potraw.
- C. Wybór elementów dekoracyjnych.
- D. Wybór menu.

Zadanie 15.

Bar oferujący codzienne zestawy śniadaniowe w godzinach 7:30÷10:30, o godzinie 10:00 obniża cenę zestawu o 50%, stosując

- A. wyprzedaż.
- B. promocję.
- C. reklamę.
- D. rabat.

Zadanie 16.

Personel nowo otwartej restauracji zaprasza gości do skorzystania z ich usług i częstuje przed zakładem przekąskami z tacy. Jak nazywa się takie działanie?

- A. Public relation.
- B. Promocja sprzedaży.
- C. Reklama.
- D. Obniżka.

Zadanie 17.

Właściciel kawiarni w okresie świątecznym do każdego zamówienia dokłada próbkę kawy ziarnistej we własnym, firmowym opakowaniu. Działanie takie jest

- A. wyprzedażą.
- B. remanentem.
- C. sprzedażą.
- D. promocją sprzedaży.

Zadanie 18.

W zakładzie gastronomicznym w dziale ekspedycyjnym strefą brudną jest

- A. zmywalnia naczyń stołowych.
- B. rozdzielnia kelnerska.
- C. coctail bar.
- D. bufet.

Zadanie 19.

W zakładzie gastronomicznym rozdzielnia kelnerska połączona jest

- A. ze zmywalnią naczyń kuchennych.
- B. z magazynem opakowań.
- C. z chłodnią.
- D. z kuchnią.

Zadanie 20.

Przygotowanie czystej zastawy stołowej oraz wydawanie napojów zimnych i gorących odbywa się

- A. w barze restauracyjnym
- B. w magazynie napojów.
- C. w kuchni właściwej.
- D. w kuchni zimnej.

Zadanie 21.

W celu stłumienia odgłosów ustawiania zastawy stołowej na stole, kelner w czasie nakrywania stołów białą stołową wykorzystuje

- A. skirting.
- B. molton.
- C. lauffer.
- D. set.

Zadanie 22.

Ile kieliszków do wina czerwonego należy zaplanować dla 80 gości, organizując przyjęcie okolicznościowe z uwzględnieniem 5% zapasu?

- A. 88 sztuk.
- B. 85 sztuk.
- C. 84 sztuk.
- D. 80 sztuk.

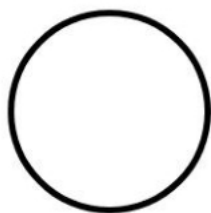
Zadanie 23.

Które sztucce należy przygotować do konsumpcji deseru *Ananas w cząstkach flambirowany z sosem waniliowym*?

- A. Łyżka stołowa duża i widelec stołowy duży.
- B. Wideleczyk do ciast i łyżeczka do deseru.
- C. Łyżka średnia i widelec średni.
- D. Nóż i widelec stołowy średni.

Zadanie 24.

Który układ stołu umożliwi swobodną rozmowę wszystkich gości?



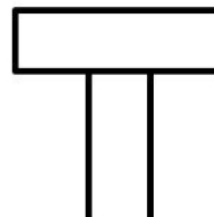
A.



B.



C.



D.

Zadanie 25.

Jaka będzie długość stołu bufetowego dla 130 gości ustawionego jedną krawędzią do ściany, jeżeli dla 20 osób bufet powinien mieć 3 metry długości, a na każde dodatkowe 10 osób dodaje się 1 metr bieżący bufetu?

- A. 7 m
- B. 9 m
- C. 14 m
- D. 19 m

Zadanie 26.

Na zamieszczonym rysunku przygotowano aranżację sali konsumenckiej na

- A. bankiet amerykański.
- B. bankiet angielski.
- C. lampkę wina.
- D. coctail party.



Zadanie 27.

Poszerzenie oferty bistro przez wprowadzenie do karty napojów włoskiego sposobu parzenia kawy mokka zobowiązuje właściciela do zakupu

- A. kolbowego ekspresu ciśnieniowego.
- B. tygielków miedzianych.
- C. frenchpresu.
- D. kafetieri.

Zadanie 28.

Do konsumpcji śledzia w sosie jogurtowym należy przygotować

- A. nóż i widelec stołowy średni.
- B. nóż i widelec stołowy duży.
- C. łyżkę i widelec średni.
- D. nóż i widelec do ryb.

Zadanie 29.

Sprzętem o nazwie jigger jest

- A. podgrzewacz do potraw.
- B. zestaw do przypraw.
- C. szklanka do whisky.
- D. miara barowa.

Zadanie 30.

Na rysunku przedstawiono

- A. zgrzewarkę vacuum.
- B. dzielarkę do ciasta.
- C. grill kontaktowy.
- D. salamander.



Zadanie 31.

Przedstawiony na rysunku dzbanek stosuje się do

- A. podawania wody z lodem.
- B. serwisu zup czystych.
- C. spieniania mleka.
- D. podawania soku.



Zadanie 32.

Karafkę przedstawioną na rysunku stosuje się do

- A. serwisu wody.
- B. dekantacji wina.
- C. przygotowania kawy przelewowej.
- D. serwisu soków ze świeżych owoców.

**Zadanie 33.**

Który rodzaj zastawy stołowej należy użyć do podania jednoporcjowo rawioli z brokułami w sosie serowym?



A.



B.



C.



D.

Zadanie 34.

Ile butelek wina różowego o pojemności 0,7 litra należy zaplanować do rozlania 112 porcji, jeżeli jedna porcja tego napoju ma pojemność 150 ml?

- A. 34 sztuki.
- B. 29 sztuk.
- C. 24 sztuki.
- D. 19 sztuk.

Zadanie 35.

Korzystając z normatywu zamieszczonego w tabeli oblicz, ile sosu czekoladowego należy użyć do przygotowania 20 porcji gruszek w sosie czekoladowym.

- A. 1 000 ml
- B. 3 000 ml
- C. 100 ml
- D. 300 ml

Gruszki w sosie czekoladowym 3 porcje	
Surowiec	Ilość
gruszki	3 szt.
cukier	30 g
rum	30 ml
sos czekoladowy	150 ml

Zadanie 36.

Ile litrów boga racza należy przygotować do wydania 75 porcji, jeśli 1 porcja potrawy wynosi 220 ml?

- A. 1 650 l
- B. 165 l
- C. 16,5 l
- D. 1,65 l

Zadanie 37.

Ile konfitury żurawinowej zużył kelner, wydając 130 porcji pasztetu z zająca, jeżeli dodatek konfitury do jednej porcji wynosił 12 gramów?

- A. 2,20 kg
- B. 1,69 kg
- C. 1,56 kg
- D. 1,20 kg

Zadanie 38.

Jaką kwotę zapłaci klient za 18 porcji kawy cappuccino, jeżeli cena gastronomiczna brutto 1 kawy wynosi 9,00 złotych, a zakład udzielił 15% rabatu?

- A. 147,00 zł
- B. 137,70 zł
- C. 135,00 zł
- D. 24,30 zł

Zadanie 39.

Cena gastronomiczna brutto kolacji z deserem dla 8 osób wyniosła 520,00 złotych. Oblicz koszt netto 1 porcji kolacji, jeżeli stanowi ona 70% poniesionych kosztów?

- A. 65,00 zł
- B. 60,50 zł
- C. 57,00 zł
- D. 45,50 zł

Zadanie 40.

Oblicz koszt usług dodatkowych przyjęcia weselnego, jeżeli stanowią one 35% ogólnej wartości imprezy, której koszt wynosi 14 500,00 złotych.

- A. 11 000,00 zł
- B. 9 425,00 zł
- C. 6 700,00 zł
- D. 5 075,00 zł