

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

Układ graficzny © CKE 2019

**CKE**  
**CENTRALNA  
KOMISJA  
EGZAMINACYJNA**

Nazwa kwalifikacji: **Organizacja usług gastronomicznych**  
Oznaczenie kwalifikacji: **T.10**  
Numer zadania: **01**  
Wersja arkusza: **SG**

Wypełnia zdający

Miejsce na naklejkę z numerem  
PESEL i z kodem ośrodka

Numer PESEL zdającego\*

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

**T.10-01-20.06-SG**

Czas trwania egzaminu: **150 minut**

## **EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE**

**Rok 2020**

**CZEŚĆ PRAKTYCZNA**

**PODSTAWA PROGRAMOWA  
2012**

### **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. Sprawdź, czy arkusz egzaminacyjny zawiera 11 stron i nie zawiera błędów. Ewentualny brak stron lub inne usterki zgłoś przez podniesienie ręki przewodniczącemu zespołu nadzorującego.
4. Zapoznaj się z treścią zadania oraz stanowiskiem egzaminacyjnym. Masz na to 10 minut. Czas ten nie jest wliczany do czasu trwania egzaminu.
5. Czas rozpoczęcia i zakończenia pracy zapisze w widocznym miejscu przewodniczący zespołu nadzorującego.
6. Wykonaj samodzielnie zadanie egzaminacyjne. Przestrzegaj zasad bezpieczeństwa i organizacji pracy.
7. Po zakończeniu wykonania zadania pozostaw arkusz egzaminacyjny z rezultatami oraz **KARTE OCENY** na swoim stanowisku lub w miejscu wskazanym przez przewodniczącego zespołu nadzorującego.
8. 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**

Opracuj dokumentację zgodnie ze złożonym przez Pana Jerzego Martyniaka zamówieniem zorganizowania uroczystej kolacji zasiadanej.

**Zamówienie**

Zleceniodawca	Jerzy Martyniak, ul. Matejki 3/7, 61-429 Poznań
Zleceniobiorca	<i>Restauracja Zielona</i> Adam Suchy, ul. Czajkowskiego 4, 61-546 Poznań
Data przyjęcia zamówienia	25.05.2020 r.
Data realizacji usługi gastronomicznej	26.06.2020 r. (piątek)
Przedmiot zamówienia	zorganizowanie uroczystej kolacji zasiadanej
Liczba uczestników	6 osób
Czas trwania kolacji	17:00 ÷ 20:00
Uczestnicy kolacji	<ul style="list-style-type: none"> <li>– solenizant Hubert Martyniak z żoną Marią Martyniak,</li> <li>– córka solenizanta Joanna Galus z mężem Franciszkiem Galusem,</li> <li>– syn solenizanta Jerzy Martyniak z żoną Anną Martyniak.</li> </ul>
Menu	<ul style="list-style-type: none"> <li>– aperitif: Kir Royale,</li> <li>– zakąska zimna - <i>dobiera kelner</i>,</li> <li>– dodatek do zakąski zimnej: tost ziołowy,</li> <li>– zupa: krem z dyni z pomarańczą i ostrą papryką,</li> <li>– dodatek do zupy - <i>dobiera kelner</i>,</li> <li>– danie zasadnicze: polędwica wołowa z sosem borowikowym, kluski półfrancuskie,</li> <li>– dodatek witaminowy do dania zasadniczego - <i>dobiera kelner</i>,</li> <li>– napój alkoholowy do dania zasadniczego w ilości 150 ml - <i>dobiera kelner</i>,</li> <li>– deser: podany na gorąco, bez dodatku czekolady - <i>dobiera kelner</i>,</li> <li>– napój bezalkoholowy zimny: woda mineralna z limonką i miętą w ilości 200 ml,</li> <li>– napoje bezalkoholowe gorące: kawa oraz herbata z dodatkami.</li> </ul>
Sposób podania potraw i napojów	<ul style="list-style-type: none"> <li>– aperitif nalewany przez obsługę na rozpoczęcie kolacji o godzinie 17:00,</li> <li>– zakąska zimna, danie zasadnicze podane serwisem francuskim typu A,</li> <li>– dodatki do dań i zupa podana serwisem niemieckim,</li> <li>– wino do dania głównego podane serwisem francuskim typu A,</li> <li>– napoje zimne podane serwisem rosyjskim,</li> <li>– deser podany serwisem angielskim.</li> </ul>
Rodzaj stołów i sposób usadzenia uczestników kolacji	<ul style="list-style-type: none"> <li>– stół ustawiony w kształcie litery I,</li> <li>– uczestnicy kolacji usadzeni po obu stronach stołu.</li> </ul>
Usługi i ustalenia dodatkowe	<ul style="list-style-type: none"> <li>– rezerwacja stołu dla 6 osób,</li> <li>– rezerwacja 3 miejsc parkingowych,</li> <li>– kolorystyka bielizny stołowej utrzymana w tonacji biało-zielonej,</li> <li>– dekoracja stołu świeżą niską kompozycją kwiatową z białych róż,</li> <li>– okolicznościowy bukiet kwiatów dla solenizanta,</li> <li>– degustacji wina dokona solenizant.</li> </ul>
Warunki świadczenia usług	<ul style="list-style-type: none"> <li>– koszt konsumpcji na 1 uczestnika nie może przekroczyć kwoty 140,00 zł,</li> <li>– całkowity koszt zamówienia nie może przekroczyć kwoty 1 000,00 zł,</li> <li>– data podpisania umowy 1 czerwca 2020 r.,</li> <li>– zaliczka w kwocie 100,00 zł całkowitego kosztu organizacji przyjęcia, płatna w formie przelewu w terminie 7 dni od podpisania umowy,</li> <li>– rabat 15% na usługi dodatkowe,</li> <li>– rozliczenie kosztów usługi w formie gotówkowej po zakończeniu kolacji.</li> </ul>

Zaproponuj menu uroczystej kolacji z okazji urodzin solenizanta oraz sporządź kalkulację kosztów konsumpcji na podstawie złożonego zamówienia i danych zawartych w Tabeli 1. *Oferta menu Restauracji Zielona*. Propozycję menu zapisz w Formularzu 1. *Menu kolacji z kalkulacją kosztów konsumpcji dla 1 osoby*. Sporządź na Formularzu 2. *Kalkulację całkowitego kosztu zamówienia* korzystając z informacji zawartych w zamówieniu, Tabeli 2. *Cennik usług dodatkowych Restauracji Zielona* oraz Formularzu 1. *Menu kolacji z kalkulacją kosztów konsumpcji dla 1 osoby*.

Zapoznaj się z *Planem usadzenia uczestników kolacji przy stole*, a następnie opracuj *Harmonogram kolejności obsługi uczestników kolacji przy podawaniu potraw i serwowaniu wina*, wypełniając Formularz 3.

Opracuj na Formularzu 4. *Harmonogram obsługi uczestników kolacji*, uwzględniając kolejność podawania potraw i napojów, godziny i sposób serwowania oraz stronę obsługi gościa. Do wypełnienia Formularza 4. wykorzystaj informacje zawarte w Formularzu 1. *Menu kolacji z kalkulacją kosztów konsumpcji dla 1 osoby* oraz zamówieniu.

Sporządź na Formularzu 5. *Ilościowy wykaz zastawy stołowej niezbędnej do konsumpcji potraw i napojów dla 6 osób bez uwzględniania deseru*, zaplanowanych na uroczystą kolację.

Sporządź na Formularzu 6. *Wykaz wyposażenia wózka kelnerskiego niezbędnego do podania deseru serwisem angielskim*.

Wszystkie informacje oraz formularze do wypełnienia znajdują się w arkuszu egzaminacyjnym.

Oferta menu *Restauracji Zielona*

Grupa potraw i napojów	Nazwa potrawy, napoju	Wielkość 1 porcji	Cena 1 porcji [zł]
Zakąski zimne	Filet z kurczaka z pomarańczą	150 g	8,00
	Polędwica wędzona z oliwkami i kozim serem	100 g	14,00
	Sałatka z dorsza wędzonego z rozszponką, oliwkami i czosnkiem marynowanym	100 g	8,00
	Schab z musem dyniowym	80 g	6,00
	Pieczarki nadziewane kremem borowikowym	80 g	12,00
Zakąski gorące	Grillowany łosoś na grzance	80 g	11,00
	Sola duszona w warzywach	100 g	12,00
	Skrzydełka z sosem czosnkowym	100 g	10,00
	Flaki jarskie	100 g	8,00
	Pasztet w cieście francuskim	80 g	9,00
Zupy	Krem z pomidorów	150 ml	9,00
	Rosół z makaronem	200 ml	8,00
	Zupa neapolitańska	200 ml	12,00
	Krem z dyni z pomarańczą i ostrą papryką	150 ml	9,00
	Zapiekana zupa cebulowa	150 ml	10,00
Dodatki do zup	Paluchy z ciasta kruchego z kminkiem	50 g	3,00
	Groszek ptysiowy	30 g	2,00
	Grzanki ziołowe	30 g	2,00
	Paszteciki z mięsem	40 g	4,00
Dania zasadnicze	Polędwica wołowa z sosem borowikowym, kluski półfrancuskie	280 g	28,00
	Sandacz pieczony ze szpinakiem, talarki ziemniaczane	220 g	28,00
	Filet z kurczaka gotowany z ziołami prowansalskimi z sosem pomidorowo-śmietanowym, ryż biały	320 g	25,00
	Stek wołowy w sosie z zielonego pieprzu, pieczone ziemniaki z rozmarynem	420 g	55,00
Dodatki do dań zasadniczych	Mieszanka sałat z dresingiem musztardowym	100 g	9,00
	Marchew gotowana w sosie pomarańczowym	120 g	10,00
	Kapusta kiszona zasmażana z boczkiem	100 g	9,00
	Gruszki w occie	100 g	8,00
	Pory duszone z pomidorami	120 g	8,00
Desery	Filetowana pomarańcza ze śmietanowym musem waniliowym	140 g	18,00
	Sorbet truskawkowy	150 g	15,00
	Krem z białej i gorzkiej czekolady	150 g	20,00
	Naleśniki Suzette z sosem pomarańczowym	160 g	24,00
	Tarta wiśniowa z sosem czekoladowym	120 g	14,00
Napoje alkoholowe	Martini Asti	80 ml	10,00
	Cabernet sauvignon sec	150 ml	13,00
	Chardonnay sec	150 ml	13,00
	Riesling dry	150 ml	13,00
	Pellegrini Dolce Marsala	150 ml	13,00
	Kir Royale (champagne z dodatkiem likieru cassis)	150 ml	16,00
Napoje bezalkoholowe zimne	Sok jabłkowy	200 ml	8,00
	Sok pomarańczowy	200 ml	8,00
	Woda źródlana z limonką i miętą	200 ml	6,00
	Woda mineralna z limonką i miętą	200 ml	6,00
Napoje bezalkoholowe gorące	Kawa z dodatkiem śmietanki i cukru	150 ml	11,00
	Herbata z dodatkiem cytryny i cukru	150 ml	9,00

Cennik usług dodatkowych *Restauracji Zielona*

Lp.	Rodzaj usługi	Jednostka	Cena za usługę [zł]
1.	DJ	1 godzina	50,00
2.	Zespół muzyczny	1 godzina	80,00
3.	Pokaz barmański	opłata jednorazowa	500,00
4.	Dekoracja sali	opłata jednorazowa	1500,00
5.	Okolicznościowy bukiet kwiatów	1 sztuka	70,00
6.	Parking	1miejsce parkingowe	4,00
7.	Fotograf	1 godzina	40,00
8.	Stołowa niska kompozycja kwiatowa z żywych białych frezji	1 sztuka	50,00
9.	Stołowa niska kompozycja kwiatowa z żywych białych róż	1 sztuka	60,00
10.	Stołowa wysoka kompozycja kwiatowa z żywych białych frezji	1 sztuka	80,00
11.	Stołowa wysoka kompozycja kwiatowa z żywych białych róż	1 sztuka	90,00
12.	Rezerwacja stołu do 6 osób	1 sztuka	18,00
13.	Rezerwacja stołu powyżej 6 osób	1 sztuka	30,00

**Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 150 minut.**

**Ocenię podlegać będzie 6 rezultatów:**

- menu kolacji z kalkulacją kosztów konsumpcji dla 1 osoby – Formularz 1.,
- kalkulacja całkowitego kosztu zamówienia – Formularz 2.,
- harmonogram kolejności obsługi uczestników kolacji przy podawaniu potraw i serwowaniu wina – Formularz 3.,
- harmonogram obsługi uczestników kolacji – Formularz 4.,
- ilościowy wykaz zastawy stołowej niezbędnej do konsumpcji potraw i napojów dla 6 osób bez uwzględniania deseru – Formularz 5.,
- wykaz wyposażenia wózka kelnerskiego niezbędnego do podania deseru serwisem angielskim – Formularz 6.

## Menu kolacji z kalkulacją kosztów konsumpcji dla 1 osoby

Grupa potraw i napojów	Nazwa potrawy i napoju	Wielkość porcji	Cena 1 porcji [zł]
Aperitif			
Zakąska zimna			
Dodatek do zakąski zimnej	Tost ziołowy	40 g	2,00
Zupa			
Dodatek do zupy			
Danie zasadnicze			
Dodatek witaminowy do dania zasadniczego			
Napój alkoholowy do dania zasadniczego			
Deser			
Napój bezalkoholowy zimny			
Napoje bezalkoholowe gorące			
<b>Razem koszt konsumpcji na 1 osobę [zł]</b>			
<b>Razem koszt konsumpcji dla 6 uczestników kolacji [zł]</b>			

*Uwaga: W kalkulacji należy wpisywać wartości wyrażone w złotych z dwoma miejscami po przecinku np.: 1 zł – zapis 1,00 zł; 1 zł 50 groszy – 1,50 zł*

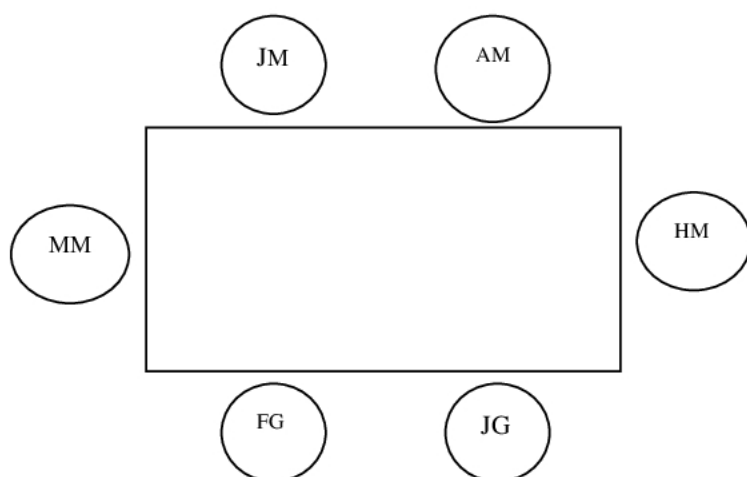
## Kalkulacja całkowitego kosztu zamówienia

Lp.	Nazwa usługi dodatkowej	Ilość	Cena jednostkowa [zł]	Koszt usługi [zł]
<b>Razem koszt usług dodatkowych</b>				
<b>Kwota rabatu 15% na usługi dodatkowe</b>				
<b>Całkowity koszt usług dodatkowych po uwzględnieniu rabatu</b>				
<b>Razem koszt konsumpcji dla 6 uczestników kolacji</b>				
<b>Razem koszt konsumpcji i usług dodatkowych z uwzględnieniem rabatu</b>				
<b>Kwota zaliczki do wpłacenia 7 dni po podpisaniu umowy</b>				
<b>Kwota do zapłaty z uwzględnieniem wpłaconej zaliczki</b>				

*Uwaga: W kalkulacji należy wpisywać wartości wyrażone w złotych z dwoma miejscami po przecinku np.: 1 zł – zapis 1,00 zł; 1 zł 50 groszy – 1,50 zł*

**Miejsce na obliczenia (nie podlegają ocenie)**

### Plan usadzenia uczestników kolacji przy stole



#### Legenda:

HM - Hubert Martyniak (solenizant)

MM - Maria Martyniak

JG - Joanna Galus

FG - Franciszek Galus

AM - Anna Martyniak

JM - Jerzy Martyniak

### Formularz 3.

#### Harmonogram kolejności obsługi uczestników kolacji przy podawaniu potraw i serwowaniu wina

Przeanalizuj Plan usadzenia uczestników kolacji przy stole, a następnie uzupełnij tabelę zapisując odpowiednio cyframi od 1 do 6 kolejność obsługi gości przy stole.

Przy serwisie wina przez pierwszą osobę rozumie się osobę obsługiwaną po ocenie wina przez solenizanta.

Uczestnik kolacji	Kolejność obsługiwanie	
	przy podaniu potraw	przy serwisie wina
HM - Hubert Martyniak		
MM - Maria Martyniak		
JG - Joanna Galus		
FG - Franciszek Galus		
AM - Anna Martyniak		
JM - Jerzy Martyniak		



**Harmonogram obsługi uczestników kolacji**

Lp.	Nazwa potrawy/dodatku/napój	Godzina podania	Serwis/sposób podania	Strona obsługi (zaznacz X)	
				Lewa	Prawa

**Ilościowy wykaz zastawy stołowej niezbędnej do konsumpcji potraw i napojów  
dla 6 osób bez uwzględniania deseru**

<b>Zastawa stołowa</b>	<b>Liczba [szt.]</b>	<b>Zastawa stołowa</b>	<b>Liczba [szt.]</b>
talerz płaski Ø 17 cm		kieliszek do wina czerwonego	
talerz płaski Ø 19 cm		kieliszek do winiaku	
talerz płaski Ø 28 cm		kieliszek do likieru	
talerz głęboki		kieliszek typu „flet”	
podstavek pod filiżankę		szklanica Collinsowa	
filiżanka do zupy z podstawką		szklanka old fashion	
bulionówka do zupy z podstawką		karafka do wody	
salaterka		widelec stołowy duży	
rawierka		widelec stołowy zakąskowy	
półmisek okrągły		widelec do ryb	
półmisek owalny		widelczyk do ciasta	
salaterka wieloporcyjowa		nóż stołowy duży	
waza		nóż stołowy zakąskowy	
gerydon		nóż do ryb	
flaczarka z podstawką		łyżka stołowa duża	
kokilka		łyżka stołowa średnia	
kokotka		łyżeczka do herbaty/kawy	
sosjerka z podstawką		łyżeczka do cukru	
dzbanek do śmietanki poj. 30 ml		łyżka do sosu	
dzbanek do śmietanki poj. 150 ml		łyżka wazowa	
filiżanka do kawy		sztućce serwisowe	
filiżanka do herbaty		cukiernica	
goblet do wody		menaż	
kieliszek do wina białego		tace kelnerskie	

**Wykaz wyposażenia wózka kelnerskiego niezbędnego do podania deseru  
serwisem angielskim**

*Zaznacz symbolem X tylko te elementy zastawy stołowej i sprzętu, które należy wykorzystać zgodnie z zamówieniem*

<b>Sprzęt/zastawa stołowa</b>	<b>Zaznacz X</b>
stół o wymiarach 80 x 60 cm	
wózek kelnerski	
mata silikonowa zabezpieczająca blat	
bielizna stołowa – serweta kelnerska	
podgrzewacz gastronomiczny kamienny	
kuchenka jednopalnikowa przenośna do serwisu specjalnego	
rondel Ø 20 cm	
garnek Ø 20 cm	
patelnia emaliowana Ø 28 cm	
patelnia stalowa Ø 28 cm	
łyżka wazowa	
sosjerka	
półmisek	
salaterka	
sztućce serwisowe	
łopatka do tortu	
szczypce do lodu	
talerz płaski Ø 21 cm	
talerz płaski Ø 15 cm	
salaterka wieloporcyjowa	
patera	
nóż i widelec deserowy	
łyżeczka deserowa	