

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

Układ graficzny © CKE 2020



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.10-01-21.01-SG**

Czas trwania egzaminu: **150 minut**

## **EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE**

**Rok 2021**

**CZĘŚĆ 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 10 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 KARTĘ 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 niezbędną do realizacji, złożonego przez Pawła Galeckiego, zamówienia na zorganizowanie ceremonii ślubnej i przyjęcia weselnego.

Prace nad dokumentacją obejmują:

- opracowanie menu przyjęcia weselnego z kalkulacją kosztów konsumpcji,
- sporządzenie kalkulacji kosztów zamówienia,
- opracowanie wykazu zastawy stołowej i sprzętu pomocniczego, niezbędnych do podania i konsumpcji dania gorącego I z wybranym napojem alkoholowym oraz tortu weselnego,
- wykonanie na schemacie sali restauracyjnej szkicu ustawienia stołu z oznaczeniem miejsc dla uczestników przyjęcia weselnego,
- opracowanie harmonogramu obsługi gości przez kelnerów.

Do opracowania dokumentacji wykorzystaj informacje zawarte w arkuszu w materiałach restauracji:

1. Zamówienie
2. Oferta kulinarna potraw i napojów restauracji *Zamkowa* – *Tabela 1*.
3. Cennik usług dodatkowych restauracji *Zamkowa* – *Tabela 2*.
4. Wyposażenie restauracji *Zamkowa* – *Tabela 3*.

Dokumentację opracuj na formularzach ponumerowanych od 1 do 5, które znajdują się w arkuszu w części pt. „**Dokumentacja niezbędna do realizacji zamówienia**”

**Zamówienie**

|                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |             |
|----------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| Zleceniodawca                          | Paweł Galecki, ul. Krokusowa 25, 95-200 Pabianice                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |             |
| Zleceniobiorca                         | <i>Restauracja Zamkowa</i> , Karol Popłowski, ul. Lipowa 6, 95-054 Ksawerów                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |             |
| Data przyjęcia zamówienia              | 11.01.2021 r.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |             |
| Data realizacji usługi gastronomicznej | 15.05.2021 r. (sobota)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |             |
| Przedmiot zamówienia                   | zorganizowania ceremonii ślubnej i przyjęcia weselnego                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |             |
| Czas trwania uroczystości              | Ceremonia ślubna                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 16:00÷16:30 |
|                                        | Przyjęcie weselne w formie zasiadanej                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 17:00÷22:00 |
| Liczba uczestników                     | 42 osoby                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |             |
| Menu przyjęcia weselnego               | <ul style="list-style-type: none"> <li>– napój alkoholowy na toast - <i>dobiera kelner</i>,</li> <li>– zupa czysta z dodatkami - <i>dobiera kelner</i>,</li> <li>– zakąski zimne z dodatkami, w tym: 2 rodzaje z ryb, 2 rodzaje z drobiu, 2 rodzaje z mięsa zwierząt rzeźnych - <i>dobiera kelner</i>,</li> <li>– dodatki do zakąsek zimnych: pieczywo, masło,</li> <li>– danie gorące I - potrawa z ryby morskiej z dodatkami - <i>dobiera kelner</i>,</li> <li>– danie gorące II - potrawa z wołowiny z dodatkami - <i>dobiera kelner</i>,</li> <li>– napoje alkoholowe do dania gorącego I i II - <i>dobiera kelner</i>,</li> <li>– deser: mus cytrynowy z sosem waniliowym,</li> <li>– pozostałe desery: kruche babeczki z owocami, sernik wiedeński, świeże owoce,</li> <li>– napoje bezalkoholowe gorące: kawa, herbata z dodatkami cukier, mleko, cytryna,</li> <li>– napoje bezalkoholowe zimne: woda mineralna niegazowana, sok pomarańczowy.</li> </ul> |             |

|                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|----------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Sposób podawania potraw i napojów      | <ul style="list-style-type: none"> <li>– toast o godzinie 16:40,</li> <li>– zupa podana o godzinie 17:00 serwowana z wazy,</li> <li>– danie gorące I serwowane z półmisek przez kelnerów,</li> <li>– napoje alkoholowe serwowane przez kelnerów z butelki,</li> <li>– deser mus cytrynowy z sosem waniliowym podany jednoporcjowo,</li> <li>– zakąski oraz pozostałe desery podane serwisem rosyjskim o godzinie 18:00,</li> <li>– tort weselny podany z zastosowaniem serwisu angielskiego o godzinie 19:30,</li> <li>– danie gorące II podane o godzinie 20:30 jednoporcjowo,</li> <li>– napoje zimne bezalkoholowe ustawione w dzbankach na stołach od początku przyjęcia.</li> </ul> |
| Rodzaj stołów i sposób usadzenia gości | <ul style="list-style-type: none"> <li>– stół ustawiony w kształcie litery T,</li> <li>– miejsca dla młodej pary i świadków z osobami towarzyszącymi wyznaczone przy zewnętrznej głównej części stołu,</li> <li>– miejsca dla pozostałych gości przy dłuższej części stołu.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Warunki organizacji ceremonii ślubnej  | <ul style="list-style-type: none"> <li>– ślub zorganizowany w oranżerii restauracji,</li> <li>– altanka udekorowana świeżymi kwiatami,</li> <li>– droga do altany wyłożona czerwonym dywanem,</li> <li>– krzesła z białymi pokrowcami dla młodej pary i świadków ustawione w altanie, a krzesła dla pozostałych gości ustawione w dwóch rzędach,</li> <li>– oprawa muzyczna,</li> <li>– nagłośnienie.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Usługi dodatkowe                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>– tort weselny z cukierni „Helena”,</li> <li>– DJ w godzinach 17:00÷22:00,</li> <li>– kamerzysta w godzinach 16:00÷21:00,</li> <li>– drink bar z napojami alkoholowymi w godzinach 19:00÷22:00.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Warunki świadczenia usług              | <ul style="list-style-type: none"> <li>– koszt konsumpcji na 42 uczestników nie może przekroczyć kwoty 8 250,00 zł,</li> <li>– całkowity koszt organizacji ceremonii ślubnej i przyjęcia weselnego nie może przekroczyć kwoty 14 250,00 zł,</li> <li>– data podpisania umowy i wpłaty zaliczki 26.01.2021 r.,</li> <li>– zaliczka stanowi 20% całkowitego kosztu organizacji uroczystości, płatna w dniu podpisania umowy,</li> <li>– rozliczenie kosztu całkowitego usługi w formie gotówkowej po zakończeniu uroczystości w dniu 15.05.2021 r.</li> </ul>                                                                                                                              |

**Tabela 1. Oferta kulinarna potraw i napojów restauracji *Zamkowa***

| <b>Grupa potraw/napojów</b>        | <b>Nazwa potraw/napojów</b>                                                          | <b>Wielkość 1 porcji</b> | <b>Cena 1 porcji [zł]</b> |
|------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|---------------------------|
| <b>Zupy</b>                        | Rosół z makaronem                                                                    | 350 g                    | 10,00                     |
|                                    | Krem z cukinii                                                                       | 200 g                    | 8,00                      |
|                                    | Zupa cebulowa z zapiekany serem i grzankami                                          | 200 g                    | 8,00                      |
| <b>Dania gorące</b>                | Polędwica wieprzowa marynowana z puree ziemniaczanym i brokułami                     | 350 g                    | 26,00                     |
|                                    | Pieczony filet z łososa, z duszonym bobem w sosie śmietanowym i kluskami kładzionymi | 350 g                    | 30,00                     |
|                                    | Sum pieczony z sosem koperkowym, młode ziemniaki, szparagi                           | 350 g                    | 31,00                     |
|                                    | Dorada grillowana z pieczonymi ziemniakami i gotowanymi warzywami                    | 350 g                    | 28,00                     |
|                                    | Rolada wołowa z boczkiem wędzonym, ziemniaki drażone, glazurowane buraczki           | 350 g                    | 24,00                     |
| <b>Zakąski zimne z dodatkami</b>   | Roladki z sandacza z kwiatem brokułu                                                 | 50 g                     | 6,00                      |
|                                    | Tatar z pstrąga w ogórku marynowanym                                                 | 50 g                     | 6,00                      |
|                                    | Jaja garnirowane na sałatce jarzynowej                                               | 50 g                     | 6,00                      |
|                                    | Salatka caprese                                                                      | 50 g                     | 6,00                      |
|                                    | Kaczka rolowana z rodzynekami                                                        | 50 g                     | 7,00                      |
|                                    | Tymbaliki drobiowe z warzywami                                                       | 50 g                     | 7,00                      |
|                                    | Schab pieczony ze śliwką kalifornijską                                               | 50 g                     | 8,00                      |
|                                    | Szynka dojrzewająca z melonem                                                        | 50 g                     | 8,00                      |
|                                    | Pieczyno                                                                             | bez limitu               | 0,00                      |
|                                    | Masło                                                                                | bez limitu               | 0,00                      |
| <b>Desery</b>                      | Mus cytrynowy z sosem waniliowym                                                     | 1 porcja                 | 8,00                      |
|                                    | Krucze babeczki z owocami                                                            | 1 porcja                 | 4,00                      |
|                                    | Sernik wiedeński                                                                     | 1 porcja                 | 5,00                      |
|                                    | Świeże owoce                                                                         | 1 porcja                 | 10,00                     |
| <b>Napoje alkoholowe</b>           | Prosecco Treviso extra dry                                                           | 100 ml                   | 15,00                     |
|                                    | Martini dry                                                                          | 100 ml                   | 10,00                     |
|                                    | Riesling dry                                                                         | 100 ml                   | 10,00                     |
|                                    | Merlot sec                                                                           | 100 ml                   | 10,00                     |
| <b>Napoje bezalkoholowe zimne</b>  | Woda mineralna niegazowana                                                           | 200 ml                   | 6,00                      |
|                                    | Sok pomarańczowy                                                                     | 200 ml                   | 6,00                      |
| <b>Napoje bezalkoholowe gorące</b> | Kawa z dodatkiem mleka i cukru                                                       | 200 ml                   | 6,00                      |
|                                    | Herbata z dodatkiem cytryny i cukru                                                  | 200 ml                   | 6,00                      |

**Tabela 2. Cennik usług dodatkowych restauracji *Zamkowa***

| Lp. | Rodzaj usługi                                 | Jednostka miary    | Cena [zł] |
|-----|-----------------------------------------------|--------------------|-----------|
| 1.  | Przygotowanie oranżerii z ustawieniem krzeseł | 1 osoba            | 7,00      |
| 2.  | Dekoracja kwiatowa altany                     | opłata jednorazowa | 500,00    |
| 3.  | Czerwony dywan                                | opłata jednorazowa | 250,00    |
| 4.  | Oprawa muzyczna ceremonii ślubnej             | opłata jednorazowa | 1 000,00  |
| 5.  | Nagłośnienie oranżerii                        | opłata jednorazowa | 150,00    |
| 6.  | Pokaz fajerwerków                             | opłata jednorazowa | 500,00    |
| 7.  | DJ                                            | 1 godzina          | 100,00    |
| 8.  | Kamerzysta                                    | 1 godzina          | 150,00    |
| 9.  | Animator zabaw dla dzieci                     | 1 godzina          | 100,00    |
| 10. | Pokój zabaw dla dzieci                        | opłata jednorazowa | 150,00    |
| 11. | Drink bar z napojami alkoholowymi             | 1 osoba            | 50,00     |
| 12. | Fontanna z czekoladą i owocami                | opłata jednorazowa | 500,00    |
| 13. | Tort weselny z cukierni „Helena” dla 40 osób  | 1 sztuka           | 350,00    |
| 14. | Tort weselny z cukierni „Helena” dla 50 osób  | 1 sztuka           | 450,00    |

**Tabela 3. Wyposażenie restauracji *Zamkowa***

| Sztućce                            | Zastawa ceramiczna/porcelanowa                            |
|------------------------------------|-----------------------------------------------------------|
| Łyżki stołowe duże                 | Talerze głębokie o pojemności 350 ml z talerzami płaskimi |
| Łyżki stołowe średnie              | Bulionówki o pojemności 200 ml z podstawkami              |
| Łyżki małe                         | Filiżanki do zupy 150 ml z podstawkami                    |
| Widelce stołowe duże               | Talerze płaskie Ø 17                                      |
| Widelce stołowe średnie            | Talerze płaskie Ø 19                                      |
| Widelce do ryb                     | Talerze płaskie Ø 28                                      |
| Widelce małe                       | Półmiski wieloporcyjne                                    |
| Noże stołowe duże                  | Salaterki duże                                            |
| Noże stołowe średnie               | Wazy                                                      |
| Noże do ryb                        | Filiżanki do herbaty z podstawkami                        |
| Noże do masła                      | Filiżanki do kawy z podstawkami                           |
| Noże do tortu                      | Cukiernice                                                |
| Sztućce serwisowe                  | Mleczniki                                                 |
| Widelec serwisowy                  | <b>Zastawa szklana</b>                                    |
| Łyżki wazowe                       | Kieliszki do wina musującego                              |
| Łopatki do tortu                   | Kieliszki do wina czerwonego                              |
| Szczypce do ciasta                 | Kieliszki do wina białego                                 |
| <b>Sprzęt dodatkowy/pomocniczy</b> | Kieliszki do likieru                                      |
| Koszyki do pieczywa                | Goblety                                                   |
| Warnik 10 l                        | Tumblery 200 ml                                           |
| Podgrzewacz do potraw              | Dzbanki o pojemności 1,5 l                                |
| Wózek do flambrowania              | Pucharki z podstawkami                                    |
| Wózek kelnerski                    | Etażerki                                                  |

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

**Ocenie podlegać będzie 6 rezultatów:**

- menu przyjęcia weselnego z kalkulacją kosztów konsumpcji – Formularz 1,
- kalkulacja kosztów zamówienia – Formularz 2,
- wykaz zastawy stołowej i sprzętu pomocniczego niezbędnych do podania i konsumpcji dania gorącego I z wybranym napojem alkoholowym oraz tortu weselnego – Formularz 3,
- szkic ustawienia stołu z oznaczeniem miejsc dla uczestników przyjęcia weselnego – Formularz 4,
- harmonogram obsługi gości przez kelnerów – Formularz 5.

## Dokumentacja niezbędna do realizacji zamówienia

## Formularz 1. Menu przyjęcia weselnego z kalkulacją kosztów konsumpcji

| Grupa potraw/napojów                                    | Nazwa potrawy/napoju/dodatku        | Cena 1 porcji [zł] |
|---------------------------------------------------------|-------------------------------------|--------------------|
| Napój alkoholowy na toast                               |                                     |                    |
| Zupa                                                    |                                     |                    |
| Danie gorące I                                          |                                     |                    |
| Napój alkoholowy do dania gorącego I                    |                                     |                    |
| Deser                                                   | Mus cytrynowy z sosem waniliowym    |                    |
| Napoje bezalkoholowe zimne                              |                                     |                    |
|                                                         |                                     |                    |
| Zakąski zimne z dodatkami                               |                                     |                    |
|                                                         |                                     |                    |
|                                                         |                                     |                    |
|                                                         |                                     |                    |
|                                                         |                                     |                    |
|                                                         |                                     |                    |
|                                                         | Pieczywo                            | 0,00               |
|                                                         | Masło                               | 0,00               |
| Pozostałe desery                                        |                                     |                    |
|                                                         |                                     |                    |
|                                                         |                                     |                    |
| Danie gorące II                                         |                                     |                    |
| Napój alkoholowy do dania gorącego II                   |                                     |                    |
| Napoje bezalkoholowe gorące                             | Kawa z dodatkiem śmietanki i cukru  | 6,00               |
|                                                         | Herbata z dodatkiem cytryny i cukru | 6,00               |
| Razem koszt konsumpcji na 1 osobę                       |                                     |                    |
| Koszt konsumpcji dla 42 uczestników przyjęcia weselnego |                                     |                    |

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)

**Formularz 2. Kalkulacja kosztów zamówienia**

| Lp.                                                                                                                | Nazwa usługi | Jednostka miary | Cena jednostkowa [zł] | Wartość [zł] |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|-----------------|-----------------------|--------------|
| <b>Kalkulacja kosztów organizacji ceremonii ślubnej w oranżerii</b>                                                |              |                 |                       |              |
| 1.                                                                                                                 |              |                 |                       |              |
| 2.                                                                                                                 |              |                 |                       |              |
| 3.                                                                                                                 |              |                 |                       |              |
| 4.                                                                                                                 |              |                 |                       |              |
| 5.                                                                                                                 |              |                 |                       |              |
| <b>Razem koszt organizacji ceremonii ślubnej w oranżerii</b>                                                       |              |                 |                       |              |
| <b>Kalkulacja kosztów usług dodatkowych</b>                                                                        |              |                 |                       |              |
| 1.                                                                                                                 |              |                 |                       |              |
| 2.                                                                                                                 |              |                 |                       |              |
| 3.                                                                                                                 |              |                 |                       |              |
| 4.                                                                                                                 |              |                 |                       |              |
| <b>Razem koszt usług dodatkowych</b>                                                                               |              |                 |                       |              |
| <b>Razem koszt organizacji ceremonii ślubnej w oranżerii i usług dodatkowych</b>                                   |              |                 |                       |              |
| <b>Koszt konsumpcji dla 42 uczestników przyjęcia weselnego</b>                                                     |              |                 |                       |              |
| <b>Całkowity koszt zamówienia</b> (koszty organizacji ceremonii ślubnej w oranżerii, usług dodatkowych konsumpcji) |              |                 |                       |              |
| <b>Kwota zaliczki 20% do wpłacenia w dniu podpisania umowy</b>                                                     |              |                 |                       |              |
| <b>Kwota do zapłaty po uwzględnieniu zaliczki</b>                                                                  |              |                 |                       |              |

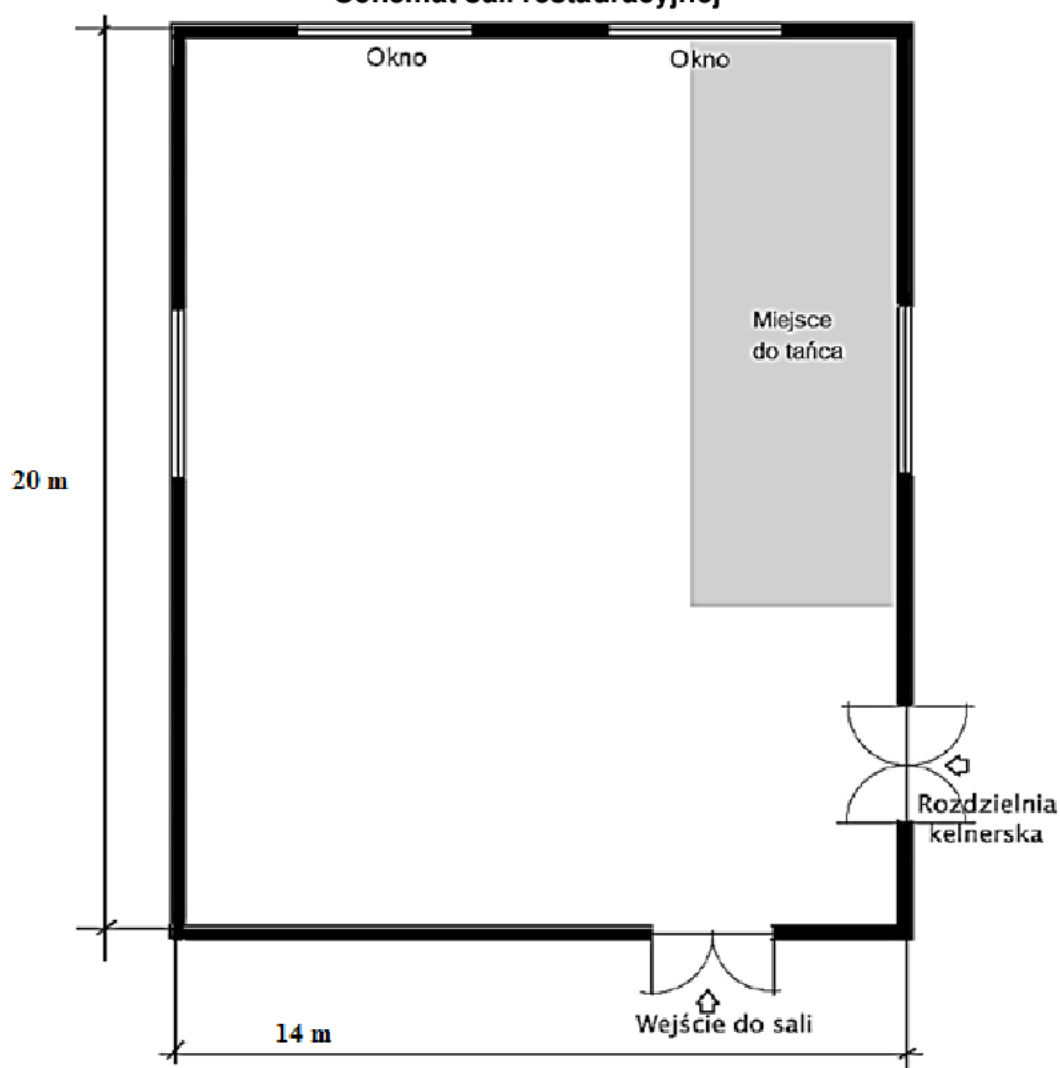
Uwaga: W kalkulacji należy wpisywać wartości wyrażone w złotych z dwoma miejscami po przecinku  
 np.: 1 zł – zapis 1,00 zł; 1 zł 50 groszy – 1,50 zł.

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

**Formularz 3. Wykaz zastawy stołowej i sprzętu pomocniczego niezbędnych do podania i konsumpcji dania gorącego I z wybranym napojem alkoholowym oraz tortu weselnego**

| Potrawa/napój | Zastawa stołowa |
|---------------|-----------------|
|               |                 |
|               |                 |
|               |                 |
|               |                 |
|               |                 |
|               |                 |
|               |                 |
|               |                 |
|               |                 |
|               |                 |
|               |                 |
|               |                 |
|               |                 |
|               |                 |
|               |                 |
|               |                 |
|               |                 |
|               |                 |

**Formularz 4. Szkic ustawienia stołu z oznaczeniem miejsc dla uczestników przyjęcia weselnego**  
**Schemat sali restauracyjnej**



Przyjmij oznaczenia miejsc siedzących przy stole:

**MP** – młoda para

**Ś+T** – świadek z osobą towarzyszącą

**X** – pozostali uczestnicy przyjęcia

**Formularz 5. Harmonogram obsługi gości przez kelnerów**

| <b>Lp.</b> | <b>Godziny<br/>od - do</b> | <b>Czynność wykonywana przez kelnera</b> | <b>Rodzaj serwisu</b> |
|------------|----------------------------|------------------------------------------|-----------------------|
|            |                            |                                          |                       |