

**EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE
Rok 2014
KRYTERIA OCENIANIA**
*Arkusz zawiera informacje prawnie chronione
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Nazwa kwalifikacji: **Wykonywanie usług kelnerskich**
 Oznaczenie arkusza: **T.09-01-14.08**
 Oznaczenie kwalifikacji: **T.09**
 Numer zadania: **01**

Wypełnia egzaminator

 Kod egzaminatora

 Data egzaminu
Dzień Miesiąc Rok

 Zmiana

Numer PESEL zdającego*											Numer stanowiska	

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

Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny

*Egzaminator wpisuje T,
jeżeli zdający spełnił
kryterium albo N, jeżeli
nie spełnił*

Rezultat 1: Uzupełniona karta zamówienia pierwszego gościa

1	Zupa krem z pomidorów – dodatek – groszek ptysiowy.								
2	Kotlet de volaille: – dodatek węglowodanowy – ziemniaki z wody lub frytki; – dodatek witaminowy – kalafior z wody.								
3	Napój alkoholowy do dania głównego – wino białe, wytrawne								

Rezultat 2: Uzupełniona karta zamówienia drugiego gościa

1	Barszcz czysty – dodatek – paszteciki.								
2	Boeuf Strogonow: – dodatek węglowodanowy – ziemniaki z wody lub kluski kładzione; – dodatek witaminowy – surówka z kiszzonej kapusty.								
3	Napój alkoholowy do dania głównego – wino czerwone, wytrawne								

Rezultat 3: Nakryty stół do zupy krem z dodatkiem, zamówionej przez pierwszego gościa

1	Stół nakryty obrusem z równymi zwisami z każdej strony.								
2	Napperon ułożony dekoracyjnie na obrusie.								
3	Ustawiony menaż do przypraw na środku stołu.								
4	Bulionówka z podstawką postawiona na talerzyku wyłożonym serwetką papierową, brzeg podstawki znajduje się co najmniej 1,5 cm od krawędzi stołu i na wprost krzesła konsumenta.								
5	Łyżka średnia położona z prawej strony bulionówki na podstawce lub na stole po prawej stronie bulionówki.								
6	Talerz na dodatek do zupy postawiony z lewej strony bulionówki lub z prawej strony bulionówki, gdy widelec średni położony na talerzu do konsumpcji dodatku.								
7	Elementy nakrycia czyste, bez zacieków.								

Rezultat 4. Nakryty stół do podania i konsumpcji naleśników z serem, zamówionych przez drugiego gościa

1	Talerz deserowy postawiony na stole.						
2	Brzeg talerza znajduje się 1,5 cm od krawędzi stołu.						
3	Widelec średni ułożony po lewej stronie talerza.						
4	Nóż średni ułożony po prawej stronie talerza.						
5	Elementy nakrycia czyste, bez zacieków.						
6	Serwetka złożona w formie wachlarza.						
7	Zakładki wachlarza są równe i tej samej szerokości.						

Rezultat 5: Sporządzony i podany świeży sok z pomarańczy

1	Szklanka ustawiona po prawej stronie nakrycia nad nożem do deseru.						
2	Szklanka jest wypełniona sokiem w 2/3.						
3	Wewnętrzne ścianki szklanki, powyżej powierzchni wlanego soku, są suche i bez widocznych zacieków.						
4	Zewnętrzne ścianki szklanki są suche, czyste i bez widocznych zacieków.						
5	Sok z pomarańczy nie zawiera miąższu.						
6	Sok z pomarańczy ma właściwy smak (<i>egzaminator sprawdza organoleptycznie sporządzony sok</i>).						

Przebieg 1. Wykonywanie świeżego soku z pomarańczy

1	Zdający przeniósł naczynie szklane na tacy.						
2	Zdający mył ręce przed rozpoczęciem pracy i w trakcie wykonywania zadania.						
3	Mył pomarańcze.						
4	Stosował narzędzia zgodnie z przeznaczeniem: kroił pomarańcze nożem stołowym na desce, użył wyciskacza do owoców cytrusowych.						
5	Podczas wyciskania pomarańczy zbierał sok do naczynia.						
6	Podczas wykonywania soku: odkładał skórki wyciśniętej pomarańczy do naczynia lub do kosza na odpadki.						
7	Utrzymywał porządek na stanowisku: umył wyciskacz, nóż, deskę do krojenia oraz naczynia, których używał. Odstawił czyste narzędzia na poprzednie miejsce. Umył blat stanowiska roboczego.						

Egzaminator

imię i nazwisko

Strona 3 z 3

data i czytelny podpis