

Nazwa kwalifikacji: **Organizacja żywienia i usług gastronomicznych**
Symbol kwalifikacji: **HGT.12**
Numer zadania: **01**
Wersja arkusza: **SG**

Wypełnia zdający

Numer PESEL zdającego*

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

Miejsce na naklejkę z numerem
PESEL i z kodem ośrodka

Czas trwania egzaminu: **150** minut.

HGT.12-01-24.06-SG

EGZAMIN ZAWODOWY

Rok 2024

CZĘŚĆ PRAKTYCZNA

**PODSTAWA PROGRAMOWA
2019**

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 13 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

Menager domu weselnego *Podzamcze* przyjął zamówienie na zorganizowanie usługi gastronomicznej.

Przygotuj dokumentację niezbędną do zrealizowania zamówienia:

- zapotrzebowanie na surowce do przygotowania dania głównego,
- kartę kalkulacyjną usługi żywieniowej dla 30 osób,
- kartę kalkulacyjną usługi gastronomicznej,
- kartę wartości energetycznej zaplanowanego dania głównego,
- opis schematu pierwszego nakrycia stołu dla 1 gościa,
- wykaz mebli i bielizny stołowej z obliczeniem liczby stołów.

Formularze niezbędne do sporządzenia dokumentacji znajdują się w arkuszu egzaminacyjnym.

Karta zlecenia usługi gastronomicznej (fragment)

Rodzaj usługi		przyjęcie zasiadane z okazji 20 rocznicy ślubu	
Data realizacji usługi		20.06.2024 r. w godzinach 19:00 – 24:00	
Liczba uczestników		30 osób dorosłych	
Usługi żywieniowe	Menu	Przystawka zimna	– tatar z łososia i awokado z oliwkowym dresingiem – podana serwisem niemieckim
		Dodatki do przystawki zimnej	– pieczywo i masło – podane serwisem rosyjskim
		Zupa	– krem z białych szparagów z groszkiem ptysiovym – podana serwisem niemieckim
		Danie główne	– rolada drobiowa z serem mozzarella, suszonymi pomidorami i sosem holenderskim – beza ziemniaczana – fasolka szparagowa z wody – podane serwisem niemieckim
		Deser	– tort czekoladowy z wiśniami – podany serwisem angielskim
		Napoje alkoholowe	– wino musujące serwowane jako aperitif na początku przyjęcia z tacy przez kelnerów – wino do przystawki zimnej serwowane przez kelnerów z butelek
		Napój bezalkoholowy zimny	– woda mineralna niegazowana w cenie usługi – podany serwisem rosyjskim
		Napoje bezalkoholowe gorące	– kawa z dodatkami lub herbata z dodatkami – podane serwisem niemieckim do deseru
		Danie gorące	– Boeuf Strogonow – podane serwisem niemieckim
		Dodatek do dania gorącego	– pieczywo – podany serwisem rosyjskim
Usługi dodatkowe		kompozycja kwiatowa niska – 4 szt. pokaz fajerwerków oprawa muzyczna - DJ w godzinach 19:00 – 24:00 fotograf w godzinach 19:00 – 22:00 rezerwacja 2 pokoi 2-osobowych na 1 dobę	
Ustalenia dodatkowe		stół ustawiony w kształcie litery I stół nakryty białą bielizną stołową miejsca dla gości po dwóch stronach dłuższych krawędzi stołu	

Tabela A. Normatyw surowcowy dania głównego

Nazwa surowca/produktu	Jednostka miary	Ilość na 5 porcji
Rolada drobiowa z serem mozzarella, suszonymi pomidorami i sosem holenderskim		
Pierś z kurczaka	g	600
Pomidory suszone bez zalewy (1 op. = 150 g)	g	50
Ser mozzarella (1 op. = 300 g)	g	50
Natka pietruszki (1 pęczek = 30 g)	g	15
Szynka parmeńska	g	50
Oliwa	ml	30
Jajo (żółtko)	szt.	5
Masło klarowane (1 op. = 480 g)	g	250
Wino białe wytrawne	ml	10
Cytryna	g	150
Sól morska	do smaku	
Pieprz biały mielony	do smaku	
Beza ziemniaczana		
Ziemniaki	g	1250
Masło klarowane (1 op. = 480 g)	g	50
Jajo	szt.	3
Natka pietruszki (1 pęczek = 30 g)	g	10
Sól morska	do smaku	
Pieprz biały mielony	do smaku	
Fasolka szparagowa z wody		
Fasolka szparagowa zielona	g	600
Masło klarowane (1 op. = 480 g)	g	20
Sól morska	do smaku	

Tabela B. Cennik potraw i napojów (fragment)

Lp.	Potrawy/napoje	Wielkość 1 porcji	Cena brutto 1 porcji [zł]
PRZYSTAWKA ZIMNA			
1.	Tatar z łososia i awokado z oliwkowym dresingiem	80 g	25,00
DODATKI DO PRZYSTAWKI ZIMNEJ			
2.	Pieczyno	30 g	3,00
3.	Masło	15 g	
ZUPA			
4.	Krem z białych szparagów z groszkiem ptysiowym	200 g	14,00
DANIE GŁÓWNE			
5.	Rolada drobiowa z serem mozzarella, suszonymi pomidorami i sosem holenderskim	160 g	35,00
	Beza ziemniaczana	200 g	
	Fasolka szparagowa z wody	100 g	
DESER			
6.	Tort czekoladowy z wiśniami	100 g	18,00
DANIE GORĄCE			
7.	Boeuf Strogonow	200 g	18,00
DODATEK DO DANIA GORĄCEGO			
8.	Pieczyno	30 g	2,00
NAPOJE BEZALKOHOLOWE ZIMNE			
9.	Woda mineralna niegazowana	200 ml	4,00
10.	Sok pomarańczowy	200 ml	6,00
11.	Sok jabłkowy	200 ml	6,00
NAPOJE BEZALKOHOLOWE GORĄCE			
12.	Herbata z dodatkami	200 ml	9,50
13.	Kawa z dodatkami	200 ml	9,50
NAPOJE ALKOHOLOWE			
14.	Wino musujące słodkie	100 ml	8,00
15.	Wino musujące wytrawne	100 ml	8,00
16.	Wino białe słodkie	100 ml	12,00
17.	Wino białe wytrawne	100 ml	12,00
18.	Wino czerwone słodkie	100 ml	12,00
19.	Wino czerwone wytrawne	100 ml	12,00

Tabela C. Cennik usług dodatkowych

Lp.	Nazwa usługi dodatkowej	Cena jednostkowa brutto
1.	Kompozycja kwiatowa niska	50,00 zł/1 szt.
2.	Kompozycja kwiatowa wysoka	50,00 zł/1 szt.
3.	Oprawa muzyczna - zespół muzyczny	400,00 zł/1 godz.
4.	Oprawa muzyczna - DJ	200,00 zł/1 godz.
5.	Fotograf	350,00 zł/1 godz.
6.	Fotobudka	250,00 zł/1 godz.
7.	Występ iluzjonisty	300,00 zł/20 min.
8.	Pokaz fajerwerków	400,00 zł opłata jednorazowa
9.	Pokój 1-osobowy	120,00 zł/1 doba
10.	Pokój 2-osobowy	240,00 zł/1 doba

Tabela D. Średnia zawartość składników odżywczych w 100 g dania głównego

Lp.	Nazwa potrawy	Białko [g]	Tłuszcz [g]	Węglowodany przyswajalne [g]	Błonnik pokarmowy [g]
1.	Rolada drobiowa z serem mozzarella, suszonymi pomidorami i sosem holenderskim	13	28	1,8	0,6
2.	Beza ziemniaczana	3	4,5	16	1,4
3.	Fasolka szparagowa z wody	2	3	4	2,2

Tabela E. Wykaz wyposażenia domu weselnego w zastawę stołową (fragment)

Lp.	Zastawa porcelanowa i szklana
1.	Talerze płaskie Ø 28 cm
2.	Talerze płaskie Ø 19 cm
3.	Talerze płaskie Ø 17 cm
4.	Talerze głębokie
5.	Bulionówki z podstawkami
6.	Wazy do zupy
7.	Filiżanki z podstawkami
8.	Kieliszki do wina musującego
9.	Kieliszki do wina białego
10.	Kieliszki do wina czerwonego
11.	Kieliszki do koniaku
12.	Goblety
13.	Tumblery

Lp.	Sztućce
1.	Łyżki stołowe średnie
2.	Łyżki stołowe duże
3.	Widelce stołowe średnie
4.	Widelce stołowe duże
5.	Widelce do ryb
6.	Noże stołowe średnie
7.	Noże stołowe duże
8.	Noże do ryb
9.	Widelce małe
10.	Łyżki małe
11.	Łyżeczki do herbaty
12.	Łyżeczki do kawy
13.	Noże do masła

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 150 minut.

Ocenię będzie podlegać 6 rezultatów:

- zapotrzebowanie na surowce do przygotowania dania głównego – Formularz 1.,
- karta kalkulacyjna usługi żywieniowej dla 30 osób – Formularz 2.,
- karta kalkulacyjna usługi gastronomicznej – Formularz 3.,
- karta wartości energetycznej zaplanowanego dania głównego – Formularz 4.,
- opis schematu pierwszego nakrycia stołu dla 1 gościa – Formularz 5.,
- wykaz mebli i bielizny stołowej z obliczeniem liczby stołów – Formularz 6.

Formularz 1. Zapotrzebowanie na surowce do przygotowania dania głównego
(sporządź według Tabeli A.)

Lp.	Nazwa surowca/produktu	Jednostka miary	Ilość na 5 porcji	Jednostka miary	Ilość na 30 porcji w jednostce miary
1.	Pierś z kurczaka	g		kg	
2.	Pomidory suszone bez zalewy	g		op.	
3.	Ser mozzarella	g		op.	
4.	Natka pietruszki	g		pęczek	
5.	Szynka parmeńska	g		kg	
6.	Oliwa	ml		l	
7.	Jajo	szt.		szt.	
8.	Masło klarowane	g		op.	
9.	Wino białe wytrawne	ml		l	
10.	Cytryna	g		kg	
11.	Ziemniaki	g		kg	
12.	Fasolka szparagowa zielona	g		kg	

Uwaga:

* Wyniki obliczeń w Formularzu 1. należy zapisać bez zaokrągleń.

Miejsce na obliczenia (nie podlega ocenie)

Formularz 2. Karta kalkulacyjna usługi żywieniowej dla 30 osób
(sporządź według karty zlecenia usługi gastronomicznej i Tabeli B.)

Lp.	Grupa potraw/napojów	Nazwa potrawy/napoju	Cena brutto 1 porcji [zł]	Wartość brutto 30 porcji [zł]
1.	Przystawka zimna			
2.	Dodatki do przystawki zimnej			
3.	Zupa			
4.	Danie główne			
5.	Deser			
6.	Danie gorące			
7.	Dodatek do dania gorącego			
8.	Napój alkoholowy serwowany jako aperitif			
	Napój alkoholowy do przystawki zimnej			
9.	Napoje bezalkoholowe gorące			
Wartość brutto usługi żywieniowej dla 30 osób [zł]				

Uwaga:

Wszystkie wyniki obliczeń w Formularzu 2. należy zapisać z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.

Formularz 3. Karta kalkulacyjna usługi gastronomicznej
(sporządź według karty zlecenia usługi gastronomicznej, Tabeli C. i Formularza 2.)

Lp.	Nazwa usługi dodatkowej	Ilość zgodna z zamówieniem	Cena jednostkowa brutto [zł]	Wartość brutto zamówionej usługi [zł]
1.				
2.				
3.				
4.				
5.				
Wartość brutto zamówionych usług dodatkowych [zł]				
Wartość brutto usługi żywieniowej dla 30 osób [zł]				
Koszt brutto usługi gastronomicznej [zł]				
Kwota rabatu 5 % [zł]				
Koszt usługi gastronomicznej po uwzględnieniu rabatu [zł]				

Uwaga:

Wszystkie wyniki obliczeń w Formularzu 3. należy zapisać z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.

Miejsce na obliczenia (nie podlega ocenie)

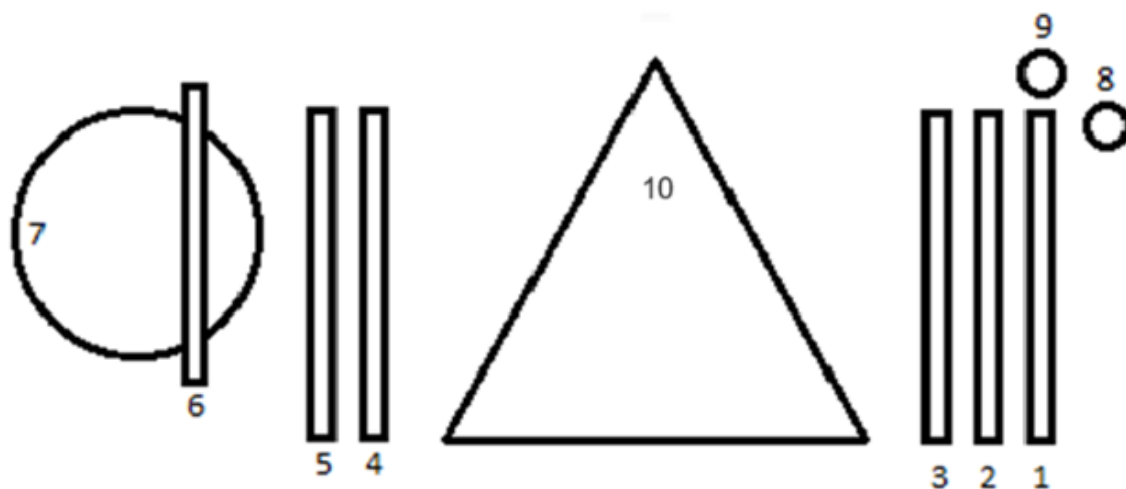
Formularz 4. Karta wartości energetycznej zaplanowanego dania głównego
(sporządź według Tabeli B. i Tabeli D.)

Nazwa potrawy	Wielkość 1 porcji potrawy [g]	Zawartość składników odżywczych w potrawach							
		Białko [g]		Tłuszcz [g]		Węglowodany przyswajalne [g]		Błonnik pokarmowy [g]	
		w 100 g	w 1 porcji	w 100 g	w 1 porcji	w 100 g	w 1 porcji	w 100 g	w 1 porcji
Rolada drobiowa z serem mozzarella, suszonymi pomidorami i sosem holenderskim									
Beza ziemniaczana									
Fasolka szparagowa z wody									
Zawartość składnika odżywczego w 1 porcji dania głównego		X		X		X		X	
Wartość energetyczna zaplanowanego dania głównego									
Nazwa składnika odżywczego	Zawartość składnika odżywczego w 1 porcji dania głównego [g]	Wartość współczynnika energetycznego (współczynnik Atwatera) [kcal]				Ilość energii uzyskanej ze składnika odżywczego [kcal]			
Białko									
Tłuszcz									
Węglowodany przyswajalne									
Błonnik pokarmowy									
Wartość energetyczna zaplanowanego dania głównego [kcal]									

Uwaga:

Wszystkie wyniki obliczeń w Formularzu 4. należy zapisać bez zaokrągleń.

Formularz 5. Opis schematu pierwszego nakrycia stołu dla 1 gościa
(sporządź według karty zlecenia usługi gastronomicznej i Tabeli E.)



Legenda do schematu:

1.
2.
3.
4.
5.
6.
7.
8.
9.
10. serweta płócienna

Formularz 6. Wykaz mebli i bielizny stołowej z obliczeniem liczby stołów
(sporządź według karty zlecenia usługi gastronomicznej i Formularza 5.)

Lp.	Nazwa	Wymiar	Wybór (właściwe zaznacz X)*
1.	Stoły konsumenckie	100 cm x 310 cm	
		Ø 150 cm	
2.	Krzesła	restauracyjne	
		konferencyjne z pulpitem	
3.	Obrusy bankietowe	150 cm x 360 cm	
		Ø 200 cm	
4.	Moltony	100 cm x 310 cm	
		Ø 150	
5.	Serwety płócienne	40 cm x 40 cm	
<p>Liczba stołów:</p> <p>Wytyczne do obliczeń:</p> <ul style="list-style-type: none"> - odległość od krawędzi stołu do środka pierwszego nakrycia wynosi 50 cm, - odległość pomiędzy środkami sąsiadujących nakryć wynosi 80 cm. <p>Minimalna długość stołu ustawionego w kształcie litery I [m]:</p> <p>Liczba stołów [szt.]:</p>			

Uwaga:

*Zaznaczenie wszystkich pozycji nie jest wyborem!

Miejsce na obliczenia (nie podlega ocenie)