

Zawód: **technik organizacji usług gastronomicznych**

Symbol cyfrowy: **341[07]**

Numer zadania: **1**

341[07]-01-062

Czas trwania egzaminu: 180 minut

ARKUSZ EGZAMINACYJNY

ETAP PRAKTYCZNY

EGZAMINU POTWIERDZAJĄCEGO KWALIFIKACJE ZAWODOWE

CZERWIEC 2006

Informacje dla zdającego

1. Materiały egzaminacyjne obejmują: ARKUSZ EGZAMINACYJNY z treścią zadania i dokumentacją, zeszyt ze stroną tytułową KARTA PRACY EGZAMINACYJNEJ oraz KARTĘ OCENY.
2. Sprawdź, czy arkusz egzaminacyjny który otrzymałeś, zawiera 6 stron. Sprawdź, czy pozostałe materiały egzaminacyjne są czytelne i nie zawierają błędnie wydrukowanych stron. Ewentualny brak stron lub inne usterki w materiałach egzaminacyjnych zgłoś przewodniczącemu zespołu nadzorującego etap praktyczny.
3. Na KARCIE PRACY EGZAMINACYJNEJ:
 - wpisz swoją datę urodzenia,
 - wpisz swój numer PESEL.
4. Na KARCIE OCENY:
 - wpisz swoją datę urodzenia,
 - wpisz swój numer PESEL i zakoduj go,
 - wpisz odczytany z arkusza symbol cyfrowy zawodu,
 - zamaluj kratkę z numerem odpowiadającym numerowi zadania odczytanemu z arkusza.
5. Zapoznaj się z treścią zadania egzaminacyjnego, dokumentacją załączoną do zadania, a następnie przystąp do rozwiązywania zadania. Rozwiązanie obejmuje opracowanie projektu realizacji prac określonych w treści zadania.
6. Zadanie rozwiązuj w zeszycie KARTA PRACY EGZAMINACYJNEJ od razu na czysto. Notatki, pomocnicze obliczenia itp., jeżeli nie należą do pracy, obwiedź linią i oznacz słowem BRUDNOPIS. **Zapisy oznaczone BRUDNOPIS nie będą oceniane.**
7. Po rozwiązaniu zadania ponumeruj strony pracy egzaminacyjnej. Numerowanie rozpocznij od strony, na której jest miejsce do zapisania tytułu pracy. Wszystkie materiały, które załączasz do pracy, opisz swoim numerem PESEL w prawym górnym rogu.
8. Na stronie tytułowej zeszytu KARTA PRACY EGZAMINACYJNEJ wpisz liczbę stron swojej pracy i liczbę sztuk załączonych materiałów.
9. Zeszyt KARTA PRACY EGZAMINACYJNEJ i KARTĘ OCENY przekaż zespołowi nadzorującemu etap praktyczny.

Powodzenia!

Zadanie egzaminacyjne

Do restauracji „Malinowa” sieci otwartej, zgłosił się klient Jan Kowalski i złożył zamówienie na przygotowanie oraz organizację przyjęcia zasiadanego dla 30 osób, z okazji 10 – tych urodzin syna. Przyjęcie zostało zaplanowane na 1 lipca 2006 roku. Ustalono, że koszt konsumpcji w przeliczeniu na jedną osobę powinien wynosić 80 zł. Klient z tytułu zobowiązania wpłacił zaliczkę w wysokości 240 zł.

Życzeniem klienta jest, aby podczas przyjęcia goście nie siedzieli do siebie tyłem, a bielizna stołowa była gładka, w tonacji zielono – białej. Przyjęcie powinno się rozpocząć o godzinie 11-tej i trwać 5 godzin. Klient nie życzy sobie, aby na przyjęciu był podawany alkohol.

Opracuj projekt realizacji prac związanych z przygotowaniem i organizacją przyjęcia urodzinowego w dniu 1 lipca 2006 roku w restauracji „Malinowa”, zgodnie z zamówieniem.

Projekt realizacji prac powinien zawierać:

1. Tytuł opracowania odnoszący się do zakresu treści projektu realizacji prac.
2. Założenia, czyli dane niezbędne do opracowania.
3. Propozycję menu, uwzględniającą ustaloną z klientem kolejność podawania potraw określoną w załączniku 1, wraz z kalkulacją kosztów konsumpcji na jedną osobę.
4. Szkic ustawienia stołów w sali konsumenckiej, z zaznaczeniem miejsca honorowego dla dziecka, jego rodziców i gości.
5. Wykaz bielizny stołowej oraz elementów dekoracji, z uwzględnieniem kolorystyki, bez określenia ilości.
6. Propozycję pierwszego nakrycia stołu dla 1 osoby, dobranego do zaproponowanego menu, z uwzględnieniem wykazu określonego w Załączniku 4, w formie szkicu lub opisu.
7. Wykaz ilości zastawy stołowej, niezbędnej do przygotowania pierwszego nakrycia stołów dla 30 osób, bez zapasu, z uwzględnieniem wykazu określonego w Załączniku 4.
8. Wstępną kalkulację finansową dla organizowanej imprezy, uwzględniającą koszty konsumpcji oraz wpłaconą zaliczkę, z pominięciem kosztów dodatkowych.

Do wykonania zadania wykorzystaj:

Informacje dodatkowe i ustalenia związane z planowanym przyjęciem urodzinowym -

Załącznik 1

Oferta propozycji menu do przygotowania przyjęcia, z ceną i wagą dla 1 porcji -

Załącznik 2

Szkic sali konsumenckiej, w której planowane jest przyjęcie - Załącznik 3

Wykaz zastawy stołowej - Załącznik 4

Do wykonania zadania możesz wykorzystać kalkulator oraz linijkę.

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 180 minut.

Załącznik 1

Informacje dodatkowe i ustalenia związane z planowanym przyjęciem urodzinowym

Restauracja dysponuje:

- salą konsumencką o wymiarach 10 m x 15 m,
- stołami prostokątnymi o wymiarach 80x120cm,
- obrusami i serwetkami o kolorystyce dostosowanej do wymagań klientów, charakteru imprez i przyjęć okolicznościowych, itp.,
- moltonami.

Ustalona z klientem Janem Kowalskim kolejność podawania potraw:

Potrawy powinny być podawane w następującej kolejności:

- zimna przekąska,
- obiad składający się z zupy i dania zasadniczego, zawierającego potrawę z drobiu, wraz z dodatkami,
- deser,
- pozostałe zakąski zimne,
- gorąca zakąska - na godzinę przed zakończeniem przyjęcia.

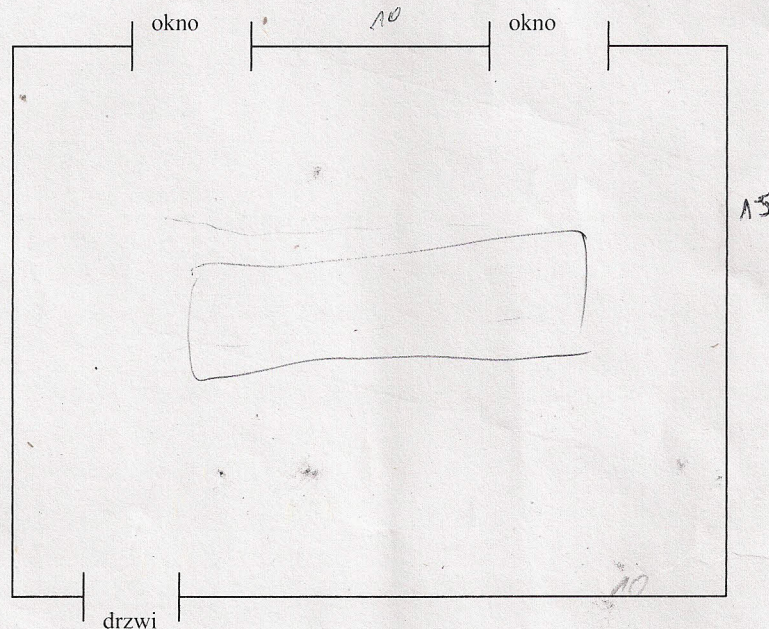
Oferta propozycji menu do przygotowania przyjęcia, z ceną i wagą dla 1 porcji

Lp.	Nazwa dania	Waga 1 porcji	Cena 1 porcji
1.	Sałátka z kukurydzy	75 g	3,00 zł
2.	Sałátka grecka	100 g	4,00 zł
3.	Sałátka z pieczarek	75 g	3,00 zł
4.	Sałátka jarzynowa	75 g	2,50 zł
5.	Sałátka królewska	100 g	4,50 zł
6.	Jajka garnirowane łososiem	50 g	2,00 zł
7.	Pstrąg faszerowany	50 g	5,00 zł
8.	Rolada rybna	50 g	4,50 zł
9.	Ryba po grecku	90 g	4,00 zł
10.	Rolada z kurczaka	50 g	4,00 zł
11.	Pierś indyka w maładze	50 g	5,00 zł
12.	Kaczka po tyrolsku	50 g	4,50 zł
13.	Rolada cielęca	50 g	6,00 zł
14.	Schab z morelą	50 g	3,50 zł
15.	Schab ze śliwką	50 g	3,50 zł
16.	Karczek pieczony	50 g	4,00 zł
17.	Rolada boczkowa	50 g	4,00 zł
18.	Pasztet pieczony	50 g	2,50 zł
19.	Tymbaliki z ozorów	75 g	2,50 zł
20.	Flaki z boczniaków	200 g	4,50 zł
21.	Indyk po prowansalsku	200 g	4,00 zł
22.	Wieprzowina po chińsku	200 g	4,00 zł
23.	Boeuf Strogonow	200 g	5,00 zł
24.	Canelloni z mięsem w sosie pomidorowym	200 g	6,00 zł
25.	Krem z pieczarek z groszkiem ptysiowym	200 g	3,50 zł
26.	Krem z zielonego groszku z grzankami	200 g	2,50 zł
27.	Zupa cebulowa z tostem	200 g	2,50 zł
28.	Barszczyk czerwony z pasztecikiem	150 g	3,50 zł
29.	Rosół z makaronem	350 g	3,00 zł
30.	Solferino	200 g	3,00 zł
31.	Roladki drobiowe	150 g	11,00 zł
32.	Frytki	100 g	3,00 zł
33.	Surówka z kapusty pekińskiej	100 g	2,00 zł
34.	Udko faszerowane	140 g	11,00 zł
35.	Młode ziemniaki z wody	200 g	2,00 zł
36.	Zestaw jarzyn	130 g	3,00 zł
37.	Bitki cielęce w sosie śmietanowym	200 g	16,00 zł
38.	Kluski półfrancuskie	150 g	2,50 zł
39.	Marchew- mini z wody	100 g	2,50 zł
40.	Kotlet po szwajcarsku	150 g	15,00 zł
41.	Ziemniaki puree	200 g	1,50 zł
42.	Bukiet surówek	150 g	2,50 zł
43.	Sztufada	150 g	13,00 zł
44.	Kopytka	200 g	2,00 zł
45.	Sałátka z buraków	100 g	2,00 zł

46.	Marynaty	100 g	2,50 zł
47.	Warzywa świeże	100 g	5,00 zł
48.	Masło	20 g	0,50 zł
49.	Pieczycwo	100 g	1,00 zł
50.	Tort śmietanowy	100 g	6,50 zł
51.	Sernik z galaretką	120 g	6,00 zł
52.	Szarlotka	120 g	7,00 zł
53.	Lody z owocami i bitą śmietanką	125 g	5,50 zł
54.	Owoce	150 g	3,00 zł
55.	Cukierki czekoladowe	50 g	2,00 zł
56.	Kawa	200 g	3,50 zł
57.	Herbata	200 g	3,50 zł
58.	Woda mineralna gazowana	1 litr	2,50 zł
59.	Woda mineralna niegazowana	1 litr	2,50 zł
60.	Soki owocowe	1 litr	6,00 zł

Załącznik 3

Szkic sali konsumenckiej, w której planowane jest przyjęcie



Zerządzone 30 osób

Zaplanowane na 1 lipca 2006r

Koszt na 1 osobę na przyjęcie 80 zł
Zaliczka 240 zł

$$6 \times 1,20 = 7,2 \text{ m}$$

$$7,2 \text{ m}$$

$$1,20 \times 4 = 4,8 \text{ m}$$

5

$$6 \times 1,20$$

$$- 7 \times 1,20$$

$$80 \times 1,20$$

Strona 5 z 6

$$24 \text{ m}^2$$

$$1,2 + 1,2 + 1,2 + 1,2$$

$$5 \times 1,20$$

Wykaz zastawy stołowej

Lp.	Nazwa
1.	Talerze płaskie
2.	Talerze deserowe
3.	Talerze przekąskowe
4.	Talerze głębokie
5.	Talerze do pieczywa
6.	Talerzyki szklane
7.	Bulionówki
8.	Podstawki pod bulionówki
9.	Noże stołowe duże
10.	Widelce stołowe duże
11.	Noże stołowe średnie
12.	Widelce stołowe średnie
13.	Noże do masła
14.	Łyżki stołowe duże
15.	Łyżki stołowe średnie
16.	Szklanki do napojów