

Zawód: **technik organizacji usług gastronomicznych**

Symbol cyfrowy: **341[07]**

Numer zadania: **1**

341[07]-01-092

Czas trwania egzaminu: 180 minut

ARKUSZ EGZAMINACYJNY
ETAP PRAKTYCZNY
EGZAMINU POTWIERDZAJĄCEGO KWALIFIKACJE ZAWODOWE
CZERWIEC 2009

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 zawiera 9 stron. Sprawdź, czy 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,
 - wpisz symbol cyfrowy zawodu,
 - zamaluj kratkę z numerem odpowiadającym numerowi zadania,
 - przyklej naklejkę ze swoim numerem PESEL w oznaczonym miejscu na karcie.
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.
9. Zeszyt KARTA PRACY EGZAMINACYJNEJ i KARTĘ OCENY przekaz zespołowi nadzorującemu etap praktyczny.

Powodzenia!

Zadanie egzaminacyjne

W dniu 15 czerwca 2009 r. w restauracji „Pod Strzechą” w Lublinie ul. Stroma 12, właściciel Tadeusz Kot odebrał faks z zamówieniem na przygotowanie i zorganizowanie Studniówki dla 248 osób.

Opracuj projekt realizacji prac związanych z przygotowaniem i organizacją balu studniówkowego zgodnie z życzeniem klienta.

Projekt realizacji prac powinien zawierać:

1. Tytuł pracy egzaminacyjnej.
2. Założenia wynikające z treści zadania i załączonej dokumentacji.
3. Propozycję menu wraz z kalkulacją kosztów konsumpcji na jedną osobę.
4. Ofertę organizacyjną zawierającą:
 - propozycję ustawienia stołów z określeniem ich liczby oraz sposobem usadzenia gości zgodnie z zamówieniem (w formie szkicu z opisem i obliczeniami),
 - opis sposobu nakrycia stołów z określeniem rodzaju i kolorystyki białizny stołowej oraz elementów dekoracji,
 - propozycję nakrycia do dania głównego i deseru dla jednej osoby zgodnie z wybranym menu (w formie schematu z opisem),
 - przebieg studniówki z określeniem metody podawania poszczególnych dań i napojów.
5. Wykaz ilości zastawy stołowej potrzebnej do konsumpcji zgodnie z menu (bez uwzględniania zapasu).
6. Całkowitą kalkulację finansową zamówienia.
7. Propozycję umowy wstępnej.

Do wykonania zadania wykorzystaj:

Zamówienie usługi gastronomicznej – Załącznik 1

Ofertę i cennik usług dodatkowych świadczonych przez restaurację „Pod Strzechą” – Załącznik 2

Propozycje menu na bal studniówkowy restauracji „Pod Strzechą” – Załącznik 3

Wykaz zastawy stołowej, sztuców, białizny stołowej oraz elementów dekoracyjnych – Załącznik 4

Informacje dodatkowe – Załącznik 5

Szkic sali restauracyjnej – Załącznik 6

Szkic sali restauracyjnej i blankiet umowy wstępnej do wypełnienia znajdziesz w KARCIE PRACY EGZAMINACYJNEJ

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 180 minut.

Załącznik 1

Zamówienie usługi gastronomicznej

Lublin, 15.06.2009 r.

Ignacy Kuźnik
ul. Klonowa 2
53 – 789 Lublin

Tadeusz Kot
ul. Stroma 12
53 – 780 Lublin

Szanowny Panie,

Proszę o przyjęcie zamówienia na przygotowanie i zorganizowanie balu studniówkowego w dniu 16 stycznia 2010 dla 248 osób.

Proszę aby :

- bal rozpoczął się o godz. 20.00 i trwał do 4.00 dnia następnego,
- stół dla grona pedagogicznego liczącego 80 osób i stoły dla młodzieży z klas liczących odpowiednio 58, 60, 50 osób były ustawione oddzielnie,
- studniówka rozpoczęła się toastem – lampką wina musującego,
- zimne zakąski i zimne napoje podawane były wieloporcjowo,
- dekoracja stołów i sali utrzymana była w tonacji kremowo – bordowej,
- została zapewniona obsługa kelnerska,
- oprawę muzyczną zapewniał zespół i DJ,
- całkowity koszt imprezy nie przekroczył 32 000 zł,
- koszt konsumpcji nie przekroczył 100 zł na osobę,
- zapewnić możliwość korzystania z 10 miejsc parkingowych,
- zapewnić transport po studniówce dla 17 osób na terenie miasta.

Zaliczkę w wysokości 10% całkowitych kosztów imprezy zobowiązuję się wpłacić w dniu podpisania umowy.

Dziękuję i pozdrawiam.

Ignacy Kuźnik

**Oferta i cennik usług dodatkowych świadczonych przez restaurację
„Pod Strzechą”**

L.P.	RODZAJ USŁUGI	CENA ZA USŁUGĘ
1.	Szatniarz (tylko w okresie zimy)	200 zł
2.	Fotograf	1000 zł
3.	Kamerzysta	1400 zł
4.	Zespół muzyczny	2000 zł
5.	Wodzirej	600 zł
6.	Transport gości na terenie miasta	20 zł od osoby
7.	Obsługa kelnerska przyjęcia dla 200 – 250 osób	3000 zł
8.	Pomoc kuchenna	500 zł
9.	Muzyka klasyczna – fortepian	500 zł
10.	Parking – 1 miejsce	20 zł
11.	Pokaz tańca latynoamerykańskiego	800 zł
12.	Pokaz sztucznych ogni	800 zł
13.	DJ	800 zł
14.	Dekoracja sali balonami <ul style="list-style-type: none"> • czerwono – złotymi • biało – niebieskimi • bordowo – kremowymi 	1000 zł

Propozycje menu na bal studniówkowy restauracji „Pod Strzechą”

PROPOZYCJA 1

L.P.		WAGA/1 PORCJĘ	CENA/1 PORCJĘ
1.	Wino białe	100 ml	3,00
	DANIE ZASADNICZE		
2.	Roladki drobiowe faszerowane cielęciną i koniakiem, garnii (szparagi, pomidor faszerowany serem i czosnkiem), placek ziemniaczany, sos paprykowy	350 g	25,00
	DESER I		
3.	Tort orzechowy	100 g	10 ,00
	PRZEKĄSKI ZIMNE		
4.	Mięsa pieczone (boczek faszerowany, schab ze śliwką i morelami, karczek faszerowany borowikami, galantyna z drobiu)	50 g	6,00
5.	Wędliny (krakowska podsuszana, polędwica sopocka, kabanos)	50 g	4,80
6.	Śledź po kaszelańsku (śledź, buraczki, cebula, papryka, chrzan)	50 g	4,30
7.	Ryba po grecku	50 g	3,00
8.	Salatka meksykańska (salami, fasola czerwona, zielona, ser żółty ostry, majonez)	50 g	3,00
9.	Salatka z kurczaka z orzechami włoskimi i prażonymi migdałami (kurczak, kukurydza, orzechy włoskie, migdały, pieczarki marynowane, majonez)	50 g	4,00
10.	Pieczyno (wielozbożowe, pumpnikiel, pszenno-żytnie)	100 g	1,10
	DANIA GORĄCE		
11.	Polędwiczki po francusku (schabowe polędwiczki, śmietana, musztarda francuska), kuskus z rodzynkami i kurkumą	200 g	22,00
12.	Tatar z łososia	150g	19,50
	DESER II		
13.	Owoce w sosie szodonowym z gałką lodów (świeże owoce, wino półwytrawne białe, żółtka, cukier)	100 g	14,00
	NAPOJE GORĄCE		
14.	Kawa	150 ml	3,50
15.	Herbata	200 ml	3,00
	NAPOJE ZIMNE		
16.	Woda mineralna gazowana, niegazowana	1000 ml	4,00
17.	Coca-cola, fanta, sprite	500 ml	6,00
18.	Soki (jabłkowy, pomarańczowy, porzeczkowy, winogronowy, wieloowocowy)	500 ml	5,50
KOSZT NA 1 OSOBĘ			

PROPOZYCJA 2

L.P.		WAGA/1 PORCJĘ	CENA/1 PORCJĘ
1.	Wino musujące	100 ml	3,00
	DANIE ZASADNICZE		
2.	Zrazy po radziwiłłowsku	150 g	9,30
3.	Ziemniaki z wody	100 g	2,00
4.	Zestaw surówek	250 g	3,00
	DESER		
	Tort śmietanowy	100 g	4,70
	NAPOJE GORĄCE		
5.	Kawa	150 ml	3,50
6.	Herbata	200 ml	3,00
	PRZEKĄSKI ZIMNE		
7.	Mięsa pieczone (boczek faszerowany, schab ze śliwką i morelami, karczek faszerowany borowikami, galantyna z drobiu)	50 g	6,00
8.	Wędliny (krakowska podsuszana, polędwica sopocka, kabanos)	50 g	4,80
9.	Śledź po kasztelańsku (śledź, buraczki, cebula, papryka, chrzan)	50 g	4,30
10.	Ryba po grecku	50 g	3,00
11.	Salatka meksykańska (salami, fasola czerwona, zielona, ser żółty ostry, majonez)	50 g	3,00
12.	Salatka z kurczaka z orzechami włoskimi i prażonymi migdałami (kurczak, kukurydza, orzechy włoskie, migdały, pieczarki marynowane, majonez)	50 g	4,00
13.	Pieczyno (wielozbożowe, pumpnikiel, pszenno-żytnie)	100 g	1,10
14.	Jaja faszerowane pieczarkami	50 g	5,30
15.	Papryczki nadziewane serem feta	50 g	3,50
	DANIA GORĄCE		
16.	Boeuf - Strogonow z pieczywem	300 g	4,50
17.	Udko z kurczaka z frytkami i surówką wiosenną	450 g	7,50
	DESER II		
18.	Salatka owocowa	100 g	4,00
	NAPOJE ZIMNE		
19.	Woda mineralna gazowana, niegazowana	1000 ml	4,00
20.	Coca-cola, fanta, sprite	500 ml	6,00
21.	Soki (jabłkowy, pomarańczowy, porzeczkowy, winogronowy, wieloowocowy)	500 ml	5,50
KOSZT NA 1 OSOBE			

PROPOZYCJA 3

L.P.		WAGA/1 PORCJĘ	CENA/1 PORCJĘ
1.	Wino musujące	150 ml	3,00
DANIE ZASADNICZE			
2.	Kotlet schabowy panierowany	150 g	12,00
3.	Puree ziemniaczane	100 g	3,00
4.	Zestaw surówek	250 g	4,00
5.	Soki (jabłkowy lub pomarańczowy lub wieloowocowy)	250 ml	3,50
NAPOJE GORĄCE			
7.	Kawa	150 ml	3,50
8.	Herbata	200 ml	3,00
PRZEKĄSKI ZIMNE			
9.	Mięsa pieczone (boczek faszerowany, schab ze śliwką i morelami, karczek faszerowany borowikami, galantyna z drobiu)	50 g	6,00
10.	Wędliny (krakowska podsuszana, polędwica sopocka, kabanos)	50 g	4,80
11.	Śledź po kasztelańsku (śledź, buraczki, cebula, papryka, chrzan)	50 g	4,30
12.	Ryba po grecku	50 g	3,00
13.	Salatka meksykańska (salami, fasola czerwona, zielona, ser żółty ostry, majonez)	50 g	3,00
14.	Salatka z kurczaka z orzechami włoskimi i prażonymi migdałami (kurczak, kukurydza, orzechy włoskie, migdały, pieczarki marynowane, majonez)	50 g	4,00
15.	Pieczyno (wielozbożowe, pumpernikiel, pszenno-żytnie)	100 g	1,10
16.	Koreczki z boczku i sera	50 g	9,30
DANIA GORĄCE			
17.	Żurek z jajkiem, kielbasą w chlebie	350 g	17,50
18.	Flaczki	350 g	12,50
DESER			
19.	Salatka owocowa z gałką lodów	100 g	15,00
NAPOJE ZIMNE			
20.	Woda mineralna gazowana, niegazowana	1000 ml	4,00
21.	Coca-cola, fanta, sprite	500 ml	6,00
22.	Soki (jabłkowy, pomarańczowy, porzeczkowy, winogronowy, wieloowocowy)	500 ml	5,50
KOSZT NA 1 OSOBĘ			

Wykaz zastawy stołowej, sztućców, bielizny stołowej oraz elementów dekoracyjnych

ZASTAWA STOŁOWA

- kieliszki do wódki
- kieliszki do wina białego
- kieliszki do wina czerwonego
- kieliszki do wina musującego
- kieliszki do wody
- szklanki do napojów zimnych
- talerze do dania zasadniczego
- talerze głębokie
- talerze zakąskowe
- talerze deserowe
- talerzyki do pieczywa
- podtalerze
- nelsonki
- półmiski metalowe
- półmiski porcelanowe
- filiżanki do kawy ze spodkiem
- filiżanki do herbaty ze spodkiem
- pucharki szklane ze spodkiem
- koszyczki do pieczywa
- dzbanki do kawy
- dzbanki do herbaty
- dzbanki do napojów zimnych
- salaterki na sałatki
- cukiernice
- dzbanuszki do mleka
- menaże do przypraw

SZTUĆCE

- widelce stołowe duże
- noże stołowe duże
- łyżki stołowe duże
- widelce stołowe średnie
- noże stołowe średnie
- łyżki stołowe średnie
- łyżeczki deserowe
- widelczyki do ciast
- noże do masła
- łyżeczki do kawy
- łyżeczki do herbaty
- łyżeczki do lodów

BIELIZNA STOŁOWA

- obrusy bankietowe (białe, kremowe, bordowe)
- laufry o długości 4 m
- moltony
- skirting 80 cm x 500 cm
- serwety stołowe płóciennie (białe, kremowe, bordowe): 90 cm x 90 cm
- serwetki płóciennie (białe, kremowe, bordowe, zielone): 50 cm x 50 cm

ELEMENTY DEKORACYJNE

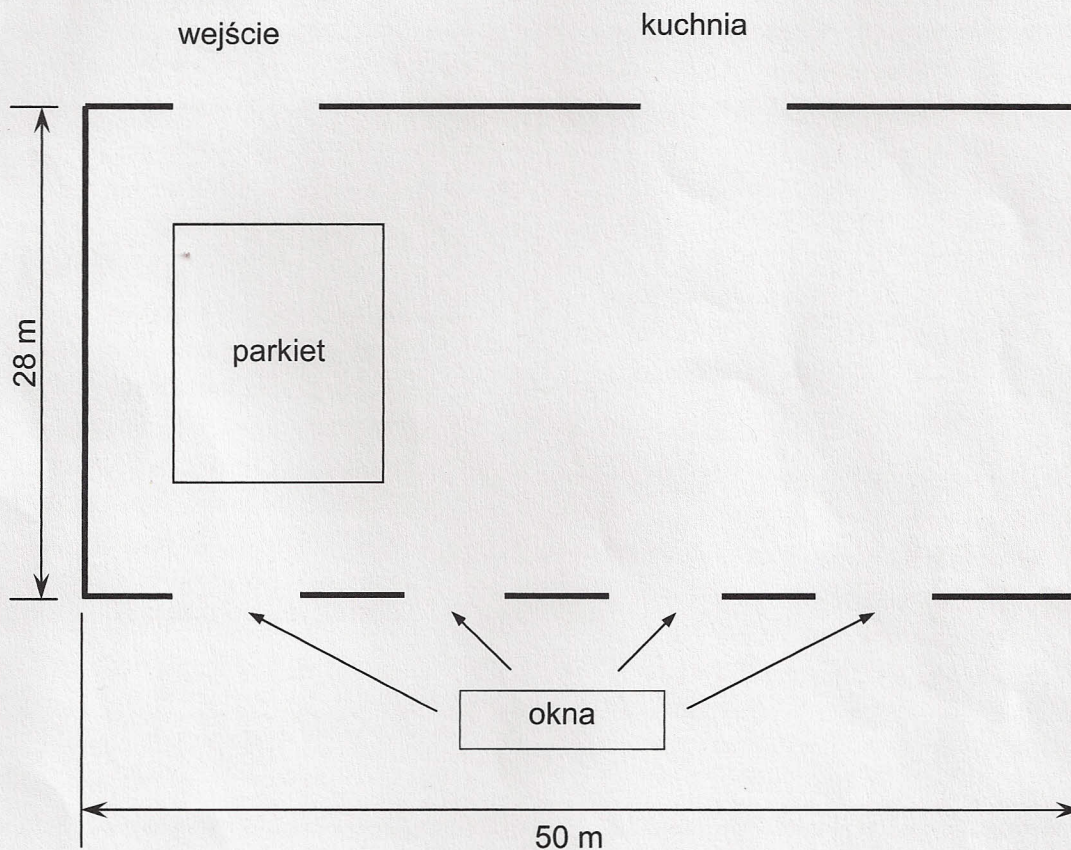
- muszelki
- tiul (róż, fiolet, brąz)
- świeczniki
- świece (krem, biel, bordo, zieleń)
- kwiaty cięte (różowe, kremowe, żółte)

Informacje dodatkowe

Restauracja dysponuje:

- stołami o wymiarach 80 cm x 120 cm,
- salą o wymiarach 28 m x 50 m, w tym parkiet do tańca zajmuje powierzchnię o wymiarach 18 m x 28 m.

Szkic sali restauracyjnej

*Uwaga:*

Przyjęto, że odległość między środkiem jednego talerza a środkiem sąsiedniego talerza wynosi 60 cm. Odległość od brzegu stołu do środka pierwszego nakrycia wynosi 45 cm.