

Zawód: **technik organizacji usług gastronomicznych**

Symbol cyfrowy zawodu: **341[07]**

Numer zadania: **1**

Arkusz zawiera informacje
prawnie chronione do
momentu rozpoczęcia
egzaminu

341[07]-01-102

Czas trwania egzaminu: 180 minut

**ARKUSZ EGZAMINACYJNY
ETAP PRAKTYCZNY
EGZAMINU POTWIERDZAJĄCEGO KWALIFIKACJE ZAWODOWE
CZERWIEC 2010**

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 5 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 rozwiązania 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 przełącz zespołowi nadzorującemu etap praktyczny.

Powodzenia!

Zadanie egzaminacyjne

Do firmy cateringowej „Omega” reprezentowanej przez Wandę Wybicką, zgłosił się przedstawiciel francuskiej firmy „Mirage” pan Jean Duvall i złożył zamówienie na organizację bankietu dla 100 osób z okazji 10 – lecia działalności firmy na polskim rynku. Bankiet ma odbyć się w formie przyjęcia amerykańskiego w siedzibie firmy „Mirage” 10 kwietnia 2011 roku w godzinach 18.00 – 20.00.

Całkowity koszt przyjęcia nie może przekroczyć 10.000 zł, w tym koszty dodatkowe nie mogą być wyższe niż 10% kosztu całkowitego. Zleceniodawca wpłacił zaliczkę w wysokości 1.000 zł, która podlega zaliczeniu na poczet ogólnej ceny usługi.

Odległość między siedzibami firm wynosi 30 km.

Życzeniem zleceniodawcy jest, aby:

- przyjęcie rozpoczęło się podaniem aperitifów – wina Dubonnet Rouge,
- menu składało się z minimum 8 zakąsek zimnych i 2 zakąsek gorących, przy czym mają to być potrawy kuchni francuskiej,
- na przyjęciu mają być podane wina francuskie i napoje zimne,
- kolorystyka przyjęcia ma być zgodna z kolorami flagi Francji.

Opracuj projekt realizacji prac związanych z przygotowaniem i organizacją bankietu w formie przyjęcia amerykańskiego.

Projekt realizacji prac powinien zawierać:

1. Tytuł pracy egzaminacyjnej.
2. Założenia, czyli dane wynikające z treści zadania i z dołączonej dokumentacji.
3. Propozycję menu wraz z kalkulacją finansową dla 1 osoby i dla 100 osób.
4. Wykaz ilościowy stołów konsumenckich oraz bielizny stołowej z uwzględnieniem kolorystyki i elementów dekoracyjnych potrzebnych do ich nakrycia.
5. Kalkulację finansową całego przyjęcia z uwzględnieniem kosztów dodatkowych.
6. Schemat pierwszego nakrycia stołu dla jednej osoby z uwzględnieniem napojów alkoholowych i bezalkoholowych.
7. Propozycję umowy wstępnej na organizację przyjęcia.

Do wykonania zadania wykorzystaj dokumentację:

- Oferta kulinarna firmy cateringowej „Omega” – Załącznik 1
- Wykaz kosztów dodatkowych – Załącznik 2
- Wykaz zastawy stołowej będącej w dyspozycji firmy cateringowej – Załącznik 3
- Wykaz sprzętu meblowego, bielizny stołowej oraz elementów dekoracyjnych będących w dyspozycji firmy cateringowej – Załącznik 4

Blankiet umowy wstępnej do wypełnienia znajdziesz w **Karcie Pracy Egzaminacyjnej**.

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 180 minut.

Oferta kulinarna firmy cateringowej „Omega”

Grupa potraw / napojów	Nazwa potrawy	Jednostka	Cena jednostkowa
Zakąski zimne	Sałatka jarzynowa w babeczkach	szt.	2,00 zł
	Sałatka krewetkowa w ptysiach	szt.	2,50 zł
	Sałatka z tuńczyka w pomidorach	szt.	2,00 zł
	Deska serów (5 rodzajów serów)	10 porcji	15,00 zł
	Koreczki z mozzarelli	szt.	1,50 zł
	Pasztet myśliwski	porcja	1,00 zł
	Jaja garnirowane szynką	szt.	1,00 zł
	Jaja przepiórcze z kawioem	szt.	0,50 zł
	Karkówka pieczona z sosem chrzanowym	porcja	3,50 zł
	Mini tymbaliki z soli	szt.	3,00 zł
	Rolada z boczku	porcja	3,00 zł
	Rożki francuskie z szynką	szt.	3,00 zł
	Sałatka nicejska	porcja	2,50 zł
	Schab ze śliwkami w galarecie	porcja	4,00 zł
	Śledzie w śmietanie	porcja	2,00 zł
	Śledź po cygańsku	porcja	3,00 zł
	Tartinki z serem Brie	szt.	1,00 zł
	Tartinki z anchovies	szt.	1,00 zł
	Tartinki z szynką parmeńską	szt.	1,00 zł
	Tartinki z łososiem wędzonym	szt.	1,00 zł
	Tartinki z serem Gorgonzola	szt.	1,00 zł
	Terrina drobiowa z brokułami	porcja	4,00 zł
	Terrina z łososią	porcja	4,50 zł
Vol au vent z pasztetem z gęsich wątróbek	szt.	5,00 zł	
Zakąski gorące	Camembert panierowany z sosem żurawinowym	100 g + 30 g	10,00 zł
	Flaki wołowe	250 g	8,00 zł
	Kurczak curry	250 g	15,00 zł
	Ragout z królika po prowansalsku	250 g	20,00 zł
	Ratatouille	300 g	15,00 zł
	Udka kurczaka z pieczarkami	300 g	12,00 zł
	Wołowina po burgundzku	250 g	20,00 zł

Grupa potraw / napojów	Nazwa potrawy	Jednostka	Cena jednostkowa
Dodatki	Pieczywo	porcja	1,00 zł
	Masło	porcja	0,50 zł
Napoje zimne	Sok pomarańczowy	250 ml	3,00 zł
	Sok jabłkowy	250 ml	3,00 zł
	Woda mineralna gazowana	250 ml	1,50 zł
	Woda mineralna niegazowana	250 ml	1,50 zł
Alkohole	Bordeaux <i>demi sec, rouge</i>	100 ml	8,00 zł
	Chablis <i>sec, blanc</i>	100 ml	8,00 zł
	Malaga Cream	100 ml	10,00 zł
	Marsala	100 ml	10,00 zł
	Wino musujące słodkie	100 ml	8,00 zł
	Dubonnet rouge	50 ml	6,50 zł
	Martini Bianco	100 ml	8,00 zł
	Whisky szkocka	40 ml	15,00 zł
	Brandy VSOP	40 ml	12,00 zł
	Marc	40 ml	12,00 zł
	Malibu	20 ml	6,00 zł
	Curaçao Triple Sec	20 ml	6,00 zł
	Amaretto	20 ml	6,00 zł

Uwaga: koszt obsługi jest wliczony w cenę potraw.

Załącznik 2

Wykaz kosztów dodatkowych

Produkt	cena
Kompozycja kwiatowa mała	50,00 zł/1szt.
Świece (różne kolory)	2,00 zł/1szt.
Transport do 20 km	gratis
Transport od 20 km do 100 km	300 zł za każde 10 km powyżej 20 km

Wykaz zastawy stołowej będącej w dyspozycji firmy cateringowej

Zastawa ceramiczna	Sztuíce	Zastawa szklana
Talerze do dania zasadniczego	Widelce stołowe duże	Kieliszki do wina białego
Talerze głębokie	Widelce stołowe średnie	Kieliszki do wina czerwonego
Talerze zakąskowe	Noże stołowe duże	Kieliszki do wina musującego
Talerze deserowe	Noże stołowe średnie	Kieliszki do wina zielonego
Talerzyki do pieczywa	Łyżki stołowe duże	Kieliszki do wódki czystej
Flaczarki z podstawkami	Łyżki stołowe średnie	Kieliszki do wódki gatunkowej
Bulionówki z podstawkami	Widelce do ryb	Kieliszki do brandy
Filiżanki do kawy z podstawkami	Noże do ryb	Szklanki old fashioned
Filiżanki do herbaty z podstawkami	Noże do masła	Szklanki do napojów
Kokilki	Łyżeczki do kawy	Goblety do napojów

Wykaz sprzętu meblowego, bielizny stołowej oraz elementów dekoracyjnych będących w dyspozycji firmy cateringowej

Sprzęt meblowy

- stoły bankietowe 2 m x 10 m **1 szt.**
- stoły konsumenckie okrągłe 8-osobowe o średnicy 150 cm **6 szt.**
- stoły konsumenckie okrągłe 12-osobowe o średnicy 200 cm **6 szt.**
- krzesła konsumenckie **100 szt.**

Bielizna stołowa

- obrusy płócienne białe okrągłe o średnicy 200 cm
- obrusy płócienne białe okrągłe o średnicy 250 cm
- obrusy płócienne prostokątne bankietowe
- moltony okrągłe i prostokątne
- falbany – różne kolory
- laufry – różne kolory
- napperony – różne kolory
- serwetki płócienne 40 x 40 cm – różne kolory

Elementy dekoracyjne

- Świeczniki 3 - ramienne