

Zawód: **technik hotelarstwa**  
Symbol cyfrowy zawodu: **341[04]**  
Numer zadanie: 1

**341[04]-01-091**

Czas trwania egzaminu: 240 minut

**ARKUSZ EGZAMINACYJNY**  
**ETAP PRAKTYCZNY**  
**EGZAMINU POTWIERDZAJĄCEGO KWALIFIKACJE ZAWODOWE**  
**STYCZEŃ 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 8 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 oraz dokumentacją załączoną do zadania.
6. Rozwiązanie obejmuje opracowanie projektu realizacji prac określonych w treści zadania i wykonanie prac związanych z opracowywanym projektem.
7. Zadanie rozwiąż 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.**
8. Po rozwiązaniu zadania ponumeruj strony pracy egzaminacyjnej. Numerowanie rozpocznij od strony, na której jest miejsce do zapisania tytułu pracy.
9. Na stronie tytułowej zeszytu KARTA PRACY EGZAMINACYJNEJ, wpisz liczbę stron swojej pracy.
10. Zeszyt KARTA PRACY EGZAMINACYJNEJ i KARTĘ OCENY przekaz zespołowi nadzorującemu etap praktyczny.

***Powodzenia!***

## Zadanie egzaminacyjne

Pan Damian Kaczmarek z Częstochowy złożył pisemne zamówienie na usługi Hotelu *Mottawa*<sup>\*\*\*\*</sup> w Gdańsku w terminie od 18 do 20 maja 2009 roku dla siebie, żony oraz niepełnosprawnej ruchowo matki zgodnie z zamówieniem – Załącznik 1. Wszyscy mieszkają pod wspólnym adresem. Pani Małgorzata, Katarzyna i Pan Damian Kaczmarek mają podwójne obywatelstwo – polskie oraz (w zależności od wybranego przez Ciebie języka obcego) angielskie, niemieckie, francuskie lub rosyjskie- nie posługują się biegle językiem polskim.

Podczas pobytu skorzystają z usług, m.in.: ze śniadań, obiadów i kolacji 18 i 19 maja oraz ze śniadania 20 maja 2009 roku.

Pani Małgorzata skorzysta z 15 minutowego masażu podwodnego ręcznego.

Pan Kaczmarek w dniu wyjazdu poprosi o wystawienie faktury VAT.

Opracuj projekt realizacji prac, które powinny być wykonane w hotelu i związanych z kompleksową obsługą gości Hotelu *Mottawa* w Gdańsku – Państwa Kaczmarek. Sporządź dokumenty związane z przyjęciem zamówienia, zameldowaniem, rozliczeniem pobytu gości oraz sprzedażą usług hotelarskich z uwzględnieniem rodzaju usług i zamówienia.

### Projekt realizacji prac powinien zawierać :

1. Tytuł pracy egzaminacyjnej.
2. Założenia wynikające z treści zadania i dokumentacji.
3. Wykaz działań hotelu związanych z kompleksową obsługą Państwa Kaczmarek.
4. Komplet dokumentów związanych z przyjęciem zamówienia gości (formularz rezerwacyjny, grafik rezerwacji).
5. Potwierdzenie rezerwacji dla Pana Kaczmarka w języku obcym<sup>1</sup>.
6. Procedurę przyjęcia Państwa Kaczmarek do hotelu oraz procedurę wymeldowania gości z hotelu.
7. Komplet dokumentów związanych z zameldowaniem Pana Kaczmarka do hotelu i z rozliczeniem pobytu gości w hotelu oraz sprzedażą usług hotelarskich z uwzględnieniem rodzaju usług i zamówienia (karta pobytu, karta meldunkowa, faktura VAT).

---

<sup>1</sup> Języki obce: angielski, niemiecki, rosyjski, francuski

**Do wykonania zadania wykorzystaj:**

Zamówienie klienta na usługi hotelarskie (wersja w języku angielskim, niemieckim, francuskim i rosyjskim - Załącznik 1

Ofertę Hotelu *Motława* - Załącznik 2

Wypis z PKWiU usług podstawowych i fakultatywnych oraz stawek podatku VAT – Załącznik 3

Druk firmowy hotelu na papierze samokopiującym do napisania potwierdzenia rezerwacji dla Pana Kaczmarek.

Zamieszczone w KARCIE PRACY EGZAMINACYJNEJ do wypełnienia druki i formularze: formularz rezerwacyjny, grafik rezerwacji, kartę meldunkową, kartę pobytu, fakturę VAT.

**Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 240 minut.**

**Załącznik 1**

***język angielski***

**Zamówienie klienta na usługi hotelarskie.**

Damian Kaczmarek  
ul.Saperska 26 m 5  
26-404 Częstochowa

17.01. 2009

**Hotel *Motława***  
ul. Tokarska 15  
80-888 Gdańsk

I would like to book a double room for me and my wife and a single room for my disabled mother from 18th to 20th of May 2009. I also want to book breakfasts, dinners and suppers delivered to my mother's room for three persons. All the payments will be paid in cash.

Identification data:

My personal details: Damian Kaczmarek, born 09 February 1975 in Częstochowa, father's name - Krzysztof, mother's name - Małgorzata , ID number BBB 523426; NIP number 768-125-34-89

Yours faithfully  
Damian Kaczmarek

***język niemiecki***

**Zamówienie klienta na usługi hotelarskie.**

Damian Kaczmarek  
ul. Saperska 26 m 5  
26-404 Częstochowa

Częstochowa, den 17.01.2009

**Hotel Motława**  
ul. Tokarska 15  
80-888 Gdańsk

Ich möchte bei Ihnen ein Doppelzimmer für mich und meine Frau und ein Einzelzimmer für meine behinderte Mutter für 3 Tage reservieren. Wir kommen am 18. Mai 2009 an und bleiben bis zum 20. Mai. Ich möchte auch die Frühstücke, die Mittagessen und die Abendessen zu Zimmer meines Mütter für drei Personen bekommen.

Ich bezahle die Rechnung bar.

**Meine Daten:**

Damian Kaczmarek geb. 09.02.1975 – Częstochowa,  
Name des Vaters: Krzysztof, Name der Mutter: Małgorzata  
Ausweisnummer: BBB 523426; Einkommensteuersnummer: 768-125- 34- 89.

Mit herzlichen Grüßen!

Damian Kaczmarek

**język rosyjski**

**Zamówienie klienta na usługi hotelarskie.**

Damian Kaczmarek  
ul. Saperska 26 m 5  
26-404 Częstochowa

Częstochowa, 17.01.2009

**Hotel Motława**  
ul. Tokarska 15  
80-888 Gdańsk

Я хотелбы снять у вас номер на двоих для меня и моей жены и номер на одного для моей матери-инвалида. Мы остановимся 3 дня с 18-ого по 20-ое мая 2009 года. Мы хотим заказать еду в номер. Я также хочу заказать завтраки, обеды и ужины поставленные к комнате моей матери для 3 людей. Я уплачу счёт наличными.

Мои данные

Damian Kaczmarek, день рождения: 09.02.1975г – Częstochowa,  
Имя отца: Krzysztof, имя матери: Małgorzata,  
Номер паспорта: BBB 523426; налоговый номер: 768-125- 34- 89

Уважающий Вас

Damian Kaczmarek

***język francuski***

**Zamówienie klienta na usługi hotelarskie.**

Damian Kaczmarek  
ul. Saperska 26 m 5  
26-404 Częstochowa

Częstochowa, 17.01.2009

**Hotel Motława**  
ul. Tokarska 15  
80-888 Gdańsk

Je voudrais réserver une chambre à deux lits pour moi et ma femme et une chambre pour ma mère handicapée du 18 au 20 mai 2009. Je commande aussi les petits déjeuners, les déjeuners et les dîners à la chambre de ma mère pour trois personnes.

Je payerai la note au comptant.

Voilà mes:

Damian Kaczmarek, né le 09.02.1975 à Częstochowa, le prénom du père Christophe et de la mère Marguerite.

Carte d'identité: BBB 523426; NIP 768-125- 34- 89

Avec mes salutations les meilleures.

Damian Kaczmarek

**Oferta Hotelu *Motława***

ul. Tokarska 15, 80-888 Gdańsk  
 tel. +48 58 2342536, fax +48 58 2342535  
 mail hotel@motlawa.pl  
 NIP 111-222-33-44  
 REGON 367489123

Hotel *Motława* jest umiejętnie wkomponowany w zabudowę kamieniczek na Starym Mieście. Piękno i bogactwo Gdańska zawsze zachwycało odwiedzających. Również i dziś historyczne i niebywale malownicze otoczenie przyciąga gości do serca Gdańska – do naszego hotelu. Polska gościnność, europejski standard, komfort w najbardziej eleganckim wydaniu, miła atmosfera, wyśmienita kuchnia, serdeczna obsługa znajdują uznanie klientów ze wszystkich stron świata.

Za stylową elewacją kryje się hotel o 120 miejscach w 7 apartamentach, 17 pokojach jednoosobowych i 36 dwuosobowych. Do dyspozycji gości pozostaje również hotelowa restauracja, bar oraz centrum odnowy biologicznej i sale konferencyjne z nowoczesnym wyposażeniem najwyższej jakości.

**Doba hotelowa rozpoczyna się i kończy o godzinie 12.00.**

Cennik usług hotelu (cena za dobę):

Rodzaj pokoju	Poza sezonem	Szczyt sezonu	Sezon
	01.01.2009 – 06.05.2009 01.11.2009 – 31.12.2009	01.06.2009- 30.09.2009	07.05.2009 – 31.05.2009 01.10.2009 – 31.10.2009
Pokój jednoosobowy	395 zł	665 zł	565 zł
Pokój dwuosobowy	465 zł	695 zł	595 zł
Dostawka	75 zł	95 zł	95 zł
Apartament Junior	685 zł	885 zł	785 zł
Apartament Prezydencki	890 zł	1090 zł	990 zł

**W CENIE NOCLEGU:** śniadanie do pokoju, parking strzeżony.

Cena obiadu 80 zł.

Cena kolacji 60 zł.

Za dostarczenie posiłków do pokoju doliczana jest dodatkowa opłata w wysokości 20% zamówionych usług.

Usługi gastronomiczne opodatkowane są 7% stawką podatku VAT.

Dopłata za dostarczenie posiłków do pokoju opodatkowana jest 22% stawką podatku VAT.

Opłata za psa 40 zł za dobę.

**Usługi dodatkowe świadczone przez hotel:**

- korzystanie z kompleksu basenowego:
  - osoba dorosła: 30 zł za dobę,
  - dzieci 4-12 lat: 15 zł za dobę,
  - dzieci 0-4 lata: GRATIS;
- masaż podwodny automatyczny: 60 zł za 20 minut
- masaż podwodny ręczny: 65 zł za 15 minut
- kręgielnia: 25 zł za 20 minut
- bilard: 2 zł za żeton

Istnieje możliwość negocjacji cen przy przyjazdach grupowych.

**Wypis z PKWiU usług podstawowych i fakultatywnych oraz stawek podatku VAT**

<b>Symbol PKWiU</b>	<b>Rodzaj usług</b>	<b>Stawka podatku</b>
55.10	Usługi hotelarskie: sprzedaż wszystkich typów pokoi z wliczonym kosztem śniadania.	7%
55.30	Usługi gastronomiczne: sprzedaż obiadów, kolacji, ognisko, grill.	7%
55.40	Podawanie kawy lub herbaty z dodatkami.	22%
55.23	Wynajem sali konferencyjnej.	22%
93.04	Usługi dodatkowe: sauna, masaże.	22%
63.30	Organizacja usług turystycznych z kompleksowym programem imprez.	22%
63.21	Usługi parkingowe.	22%

Źródło: Ustawa z dnia 8 stycznia 1993r. o podatku od towarów i usług oraz o podatku akcyzowym (Dz. U. z 1993r nr 11, poz. 50.)



