

Nazwa kwalifikacji: **Organizacja usług gastronomicznych**

Oznaczenie kwalifikacji: **HGT.11**

Czas trwania egzaminu: **60 minut**

## **EGZAMIN ZAWODOWY CZĘŚĆ PISEMNA**

**PODSTAWA PROGRAMOWA  
2019**

### **Instrukcja dla zdającego**

1. Sprawdź, czy arkusz egzaminacyjny zawiera 12 stron. Ewentualny brak stron lub inne usterki zgłoś przewodniczącemu zespołu nadzorującego.
2. Do arkusza dołączona jest KARTA ODPOWIEDZI, na której w oznaczonych miejscach:
  - wpisz oznaczenie kwalifikacji,
  - zamaluj kratkę z oznaczeniem wersji arkusza,
  - wpisz swój numer PESEL\*,
  - wpisz swoją datę urodzenia,
  - przyklej naklejkę ze swoim numerem PESEL.
3. Arkusz egzaminacyjny zawiera test składający się z 40 zadań.
4. Za każde poprawnie rozwiązane zadanie możesz uzyskać 1 punkt.
5. Aby zdać część pisemną egzaminu musisz uzyskać co najmniej 20 punktów.
6. Czytaj uważnie wszystkie zadania.
7. Rozwiązania zaznaczaj na KARCIE ODPOWIEDZI długopisem lub piórem z czarnym tuszem/atramentem.
8. Do każdego zadania podane są cztery możliwe odpowiedzi: A, B, C, D. Odpowiada im następujący układ krerek w KARCIE ODPOWIEDZI:

A	B	C	D
---	---	---	---

9. Tylko jedna odpowiedź jest poprawna.
10. Wybierz właściwą odpowiedź i zamaluj kratkę z odpowiadającą jej literą – np., gdy wybrałeś odpowiedź „A”:

<input checked="" type="checkbox"/>	B	C	D
-------------------------------------	---	---	---

11. Staraj się wyraźnie zaznaczać odpowiedzi. Jeżeli się pomylisz i błędnie zaznaczysz odpowiedź, otocz ją kółkiem i zaznacz odpowiedź, którą uważasz za poprawną, np.

<input checked="" type="checkbox"/>	B	C	<input checked="" type="checkbox"/>
-------------------------------------	---	---	-------------------------------------

12. Po rozwiązaniu testu sprawdź, czy zaznaczyłeś wszystkie odpowiedzi na KARCIE ODPOWIEDZI i wprowadziłeś wszystkie dane, o których mowa w punkcie 2 tej instrukcji.

**Pamiętaj, że oddajesz przewodniczącemu zespołu nadzorującego tylko KARTĘ ODPOWIEDZI.**

**Powodzenia!**

\* w przypadku braku numeru PESEL – seria i numer paszportu lub innego dokumentu potwierdzającego tożsamość

### Zadanie 1.

Stosując się do znaku, pracownik zakładu gastronomicznego powinien udać się

- A. w lewo do wyjścia ewakuacyjnego.
- B. do najbliższych drzwi wyjściowych.
- C. w prawo do wyjścia ewakuacyjnego.
- D. do innego pomieszczenia gastronomicznego.



### Zadanie 2.

Kelner powinien zaproponować gościowi, który jest w okresie rekonwalescencji potrawy o zwiększonej zawartości

- A. białek.
- B. tłuszczów.
- C. węglowodanów.
- D. kwasów organicznych.

### Zadanie 3.

Obiad, który składa się z krupniku, kaszy jaglanej, pierogów ruskich ze skwarkami i galaretki wiśniowej należy, zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, uzupełnić o

- A. kapustę zasmażaną oraz herbatę zieloną.
- B. mizerię z ogórków oraz kompot jabłkowy.
- C. marchewkę z groszkiem oraz sok wiśniowy.
- D. surówkę z marchwi i jabłka oraz wodę mineralną.

### Zadanie 4.

Jajo niepoddane obróbce wstępnej wykorzystane do produkcji kremu czekoladowego może być źródłem zanieczyszczenia

- A. Salmonellą.
- B. Staphylococcus.
- C. Clostridium botulinum.
- D. Listeria monocytogenes.

### Zadanie 5.

Do której grupy usług zalicza się pokaz barmański połączony z degustacją koktajli?

- A. Podstawowych.
- B. Uzupełniających.
- C. Kulturalno-rozrywkowych.
- D. Żywieniowo-cateringowych.

### Zadanie 6.

W jakim celu planuje się na przyjęciach rodzinnych usługę live cooking?

- A. Zwiększenia liczby gości.
- B. Obniżenia kosztów przyjęcia.
- C. Zmniejszenia liczby kelnerów.
- D. Zwiększenia atrakcyjności oferty.

### Zadanie 7.

Jak nazywa się przyjęcie zorganizowane w godzinach 12:00-13:00, podczas którego kelnerzy roznoszą na tacach napoje alkoholowe i bezalkoholowe oraz drobne przekąski?

- A. Lampka wina.
- B. Obiad bufetowy.
- C. Przyjęcie aperitif.
- D. Przyjęcie koktajlowe.

### Zadanie 8.

Na jaki rodzaj przyjęcia stoły bufetowe nakrywa się obrusami i dekoruje skirtingiem, a stoły dla gości nakrywa się obrusami i dekoruje serwetami stołowymi?

- A. Stół angielski.
- B. Cocktail party.
- C. Bankiet zasiadany.
- D. Bankiet amerykański.

### Zadanie 9.

Bufet przedstawiony na ilustracji przygotowano do realizacji zamówienia na

- A. aperitif.
- B. lampkę wina.
- C. przerwę kawową.
- D. obiad zasiadany.



### Zadanie 10.

Forma promocji płatna, bezosobowa i adresowana do masowego odbiorcy to

- A. reklama.
- B. sponsoring.
- C. promocja sprzedaży.
- D. strategia marketingowa.

### Zadanie 11.

Które działanie marketingowe zastosował zakład gastronomiczny, zapraszając dziennikarzy na bal karnawałowy zorganizowany dla lokalnych biznesmenów?

- A. Public relations.
- B. Sprzedaż osobistą.
- C. Promocję sprzedaży.
- D. Promocję bezpośrednią.

### Zadanie 12.

Które z wymienionych działań jest przykładem wykorzystania strategii ceny w zakładzie gastronomicznym?

- A. Wprowadzenie rabatów.
- B. Serwowanie dań specjalnych.
- C. Zatrudnienie znanego kucharza.
- D. Organizowanie wieczorów autorskich.

### Zadanie 13.

Której przekąski **nie należy** planować w menu *coctail-party*?

- A. Koreczków.
- B. Vol-au-vent.
- C. Krewetek w cieście.
- D. Ślimaków w muszlach.

### Zadanie 14.

Który z wymienionych napojów alkoholowych podaje się jako digestif?

- A. Cydr.
- B. Koniak.
- C. Wino malaga.
- D. Likier amaretto.

### Zadanie 15.

Serwis, w którym praca kelnerów jest ograniczona do ustawiania na stołach wieloporcjowo potraw i napojów oraz sprzątnięcia i uzupełniania zastawy stołowej w nakryciach gości to

- A. niemiecki
- B. francuski.
- C. angielski.
- D. rosyjski.

### Zadanie 16.

Który sprzęt należy wybrać do przewiezienia pojemnika GN z zapakowanym zestawem obiadowym?



I.



II.



III.

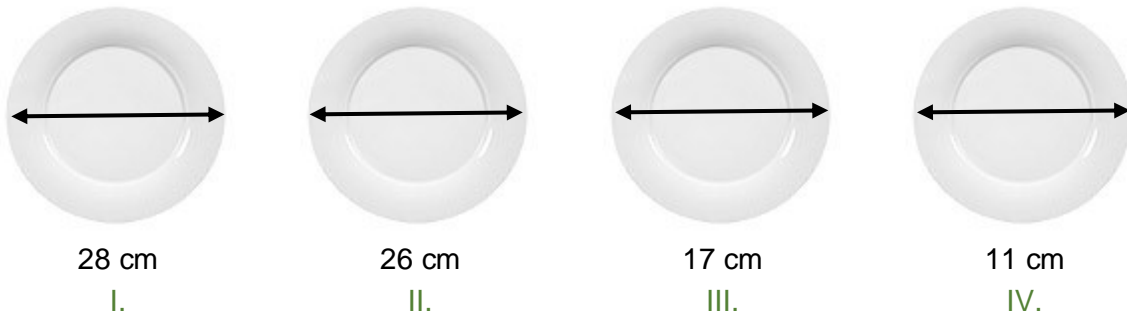


IV.

- A. I.
- B. II.
- C. III.
- D. IV.

**Zadanie 17.**

Który talerz należy zaplanować do konsumpcji pasztecika drożdżowego podawanego jako dodatek do zupy czystej?



- A. I.
- B. II.
- C. III.
- D. IV.

**Zadanie 18.**

Jaką liczbę talerzy płaskich o średnicy  $\emptyset$  19 cm -  $\emptyset$  21 cm należy przygotować na przyjęcie stojące dla 100 osób?

- A. 25 szt.
- B. 50 szt.
- C. 100 szt.
- D. 200 szt.

**Zadanie 19.**

Ilu kelnerów należy zaplanować do obsługi przyjęcia zasiadanego dla 160 gości, jeżeli na jednego kelnera przypada 8 gości?

- A. 16
- B. 18
- C. 20
- D. 22

**Zadanie 20.**

Ile butelek wina o pojemności 0,75 l należy zakupić na uroczystą kolację dla 45 osób, jeżeli dla 1 osoby przewiduje się 200 ml wina?

- A. 17
- B. 12
- C. 9
- D. 6

**Zadanie 21.**

Która informacja powinna być zapisana na *Liście kontrolnej* organizacji przyjęcia zasiadanego?

- A. Wykaz wyposażenia, zastawy i bielizny stołowej, sprzętu dodatkowego oraz dekoracji.
- B. Wykaz potraw zimnych i gorących, dodatków do potraw oraz napojów.
- C. Lista gości ze wskazaniem numeru miejsca przy stole.
- D. Harmonogram obsługi gości przy stole.

**Zadanie 22.**

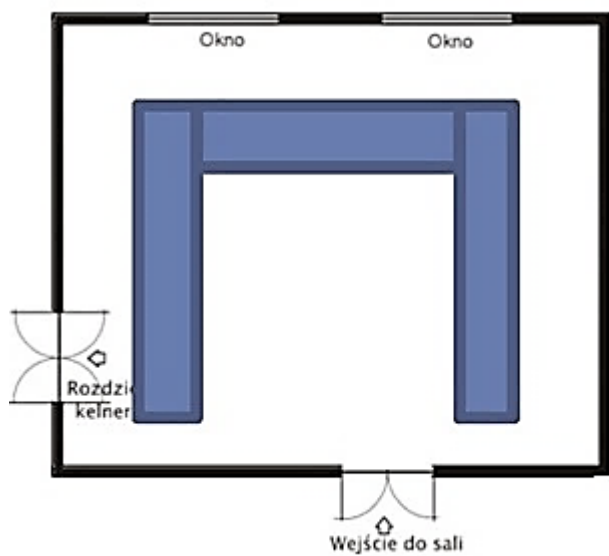
Oblicz minimalną powierzchnię sali na przyjęcie bufetowe dla 50 osób, korzystając z danych zamieszczonych w tabeli.

- A. 63,2 m<sup>2</sup>
- B. 69,3 m<sup>2</sup>
- C. 75,2 m<sup>2</sup>
- D. 81,2 m<sup>2</sup>

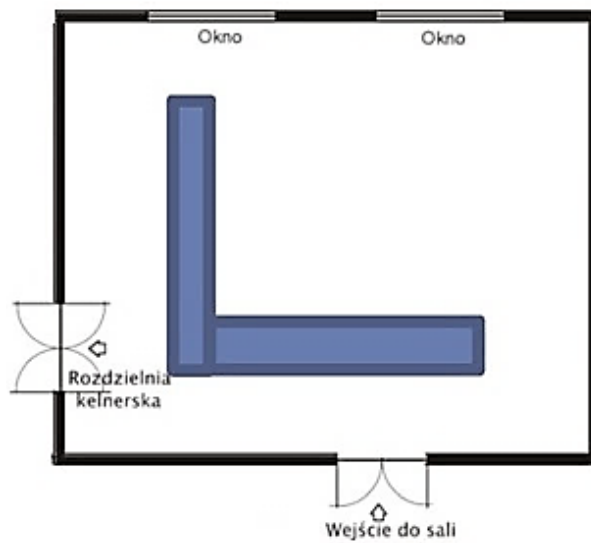
Dane do wyznaczenia powierzchni sali	
-	wskaźnik powierzchni przypadający na 1 osobę wynosi 1 m <sup>2</sup>
-	wymiary bufetu wynoszą 6 m x 1,2 m
-	szerokość powierzchni dla obsługi za bufetem 1m
-	szerokość powierzchni dla gości przed bufetem 2 m

### Zadanie 23.

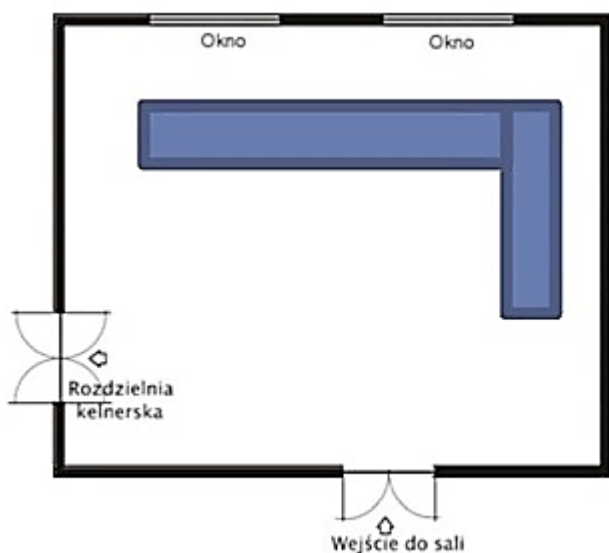
Prawidłowe ustawienie stołów w sali bankietowej na przyjęcie zasilane przedstawia ilustracja



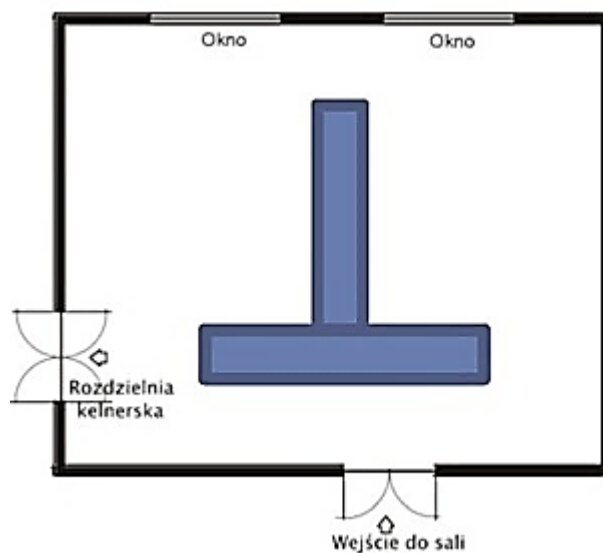
I.



II.



III.

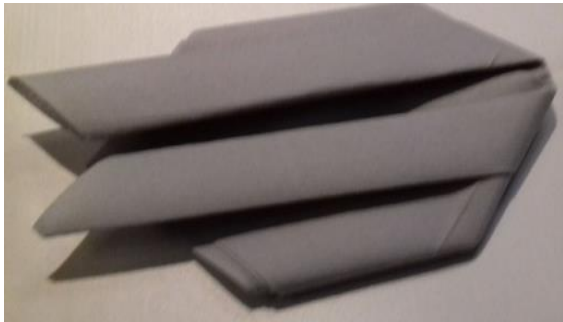


IV.

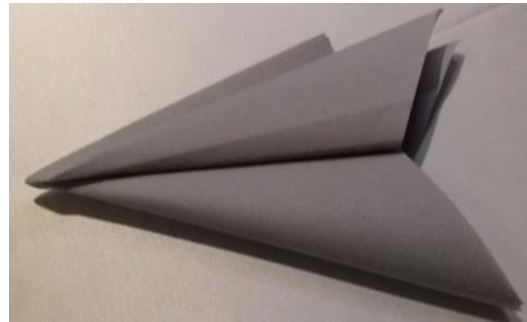
- A. I.
- B. II.
- C. III.
- D. IV.

### Zadanie 24.

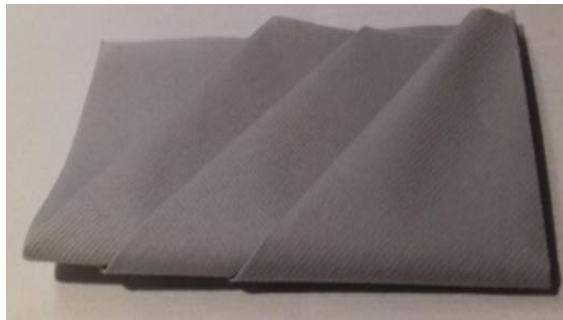
Którą formę złożenia serwety należy zastosować nakrywając stół do uroczystej kolacji?



I.



II.



III.



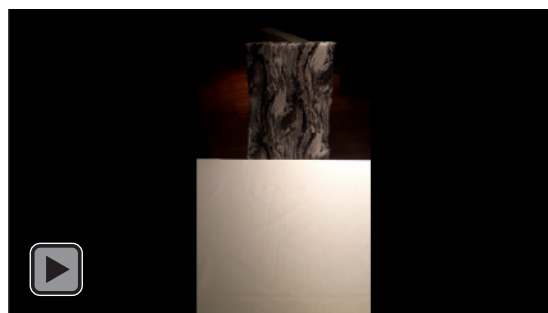
IV.

- A. I.
- B. II.
- C. III.
- D. IV.

### Zadanie 25. (Zadanie multimedialne)

Następne czynności pracownika obsługi przy nakrywaniu stołu to ustawienie

- A. zastawy szklanej.
- B. zestawów z przyprawami.
- C. elementów dekoracyjnych.
- D. okolicznościowej karty menu.



**Zadanie 26.**

Kelner przygotowując stół na przyjęcie zasiadane, na którym zaplanowano podanie czerwonego wina powinien ustawić na stole kieliszek przedstawiony na ilustracji



I.



II.



III.



IV.

- A. I.
- B. II.
- C. III.
- D. IV.

**Zadanie 27.**

Ile obrusów, uwzględniając 40% zapasu, należy przygotować do nakrycia stołów na przyjęcie zasiadane dla 60 gości, jeżeli goście zasiądą przy 12-osobowych stolikach?

- A. 5
- B. 6
- C. 7
- D. 8

**Zadanie 28.**

Które elementy wyposażenia gromadzi kelner przygotowując pomocnik kelnerski?

- A. Serwety, tace, półmiski, wazy.
- B. Tace, sztucce stołowe, talerze, szkło.
- C. Półmiski, talerze, sztucce stołowe, serwety.
- D. Salaterki, półmiski, sztucce serwisowe, wazy.

**Zadanie 29.**

Do obsługi kelnerskiej zasiadanego przyjęcia dyplomatycznego najczęściej stosuje się serwis

- A. rosyjski.
- B. angielski.
- C. francuski.
- D. niemiecki.

**Zadanie 30.**

Jeżeli koszt surowców wykorzystanych do przygotowania 1 porcji zestawu wynosi 10,00 zł, marża 200%, a stawka VAT 8%, to cena gastronomiczna brutto zestawu obiadowego wynosi

- A. 12,00 zł
- B. 14,70 zł
- C. 27,10 zł
- D. 32,40 zł

**Zadanie 31.**

Właściciel baru kupił wino w cenie netto 20,00 zł za 1 litr. Oblicz cenę gastronomiczną brutto 100 ml tego napoju, jeżeli marża gastronomiczna wynosi 300%, a stawka VAT 23%.

- A. 4,92 zł
- B. 6,00 zł
- C. 8,00 zł
- D. 9,84 zł

**Zadanie 32.**

Korzystając z danych w tabeli wskaż, która oferta organizacji przyjęcia gwarantuje najniższe koszty konsumpcji na 1 osobę.

- A. Oferta 1.
- B. Oferta 2.
- C. Oferta 3.
- D. Oferta 4.

Kalkulacja kosztów organizacji przyjęcia dla 50 osób				
	Oferta 1	Oferta 2	Oferta 3	Oferta 4
Wynajem sali	250,00 zł	300,00 zł	250,00 zł	300,00 zł
Parking	50,00 zł	250,00 zł	50,00 zł	250,00 zł
Potrawy	3825,00 zł	3600,00 zł	3375,00 zł	4050,00 zł
Napoje	200,00 zł	300,00 zł	325,00 zł	250,00 zł
Zespół muzyczny	550,00 zł	550,00 zł	500,00 zł	550,00 zł
Dekoracja	250,00 zł	150,00 zł	200,00 zł	150,00 zł
<b>Razem</b>	?	?	?	?

**Zadanie 33.**

Oblicz koszt organizacji przyjęcia dla 100 osób, którego ofertę przedstawiono w tabeli.

- A. 1 800,00 zł
- B. 11 700,00 zł
- C. 17 100,00 zł
- D. 31 500,00 zł

Oferta	Kwota w [zł]
Koszt konsumpcji na jedną osobę	100,00 zł
Koszt wynajęcia sali	200,00 zł
Koszt dekoracji	500,00 zł
Koszt wynajęcia zespołu muzycznego	1 000,00 zł

**Zadanie 34.**

Ile wyniesie rachunek za usługę gastronomiczną w cenie 750,00 zł jeżeli gość, jako stały klient skorzystał z przysługującego mu 15% rabatu?

- A. 375,00 zł
- B. 637,50 zł
- C. 750,00 zł
- D. 862,50 zł

### Zadanie 35.

Na jaką kwotę kelner powinien wystawić rachunek za 20 obiadów, jeżeli cena gastronomiczna brutto 1 zestawu obiadowego wynosi 23,00 zł, a zakład udzielił 10% rabatu?

- A. 394,00 zł
- B. 414,00 zł
- C. 506,00 zł
- D. 576,00 zł

### Zadanie 36.

Której informacji **nie umieszcza się** na paragonie fiskalnym, ale jest niezbędna na fakturze VAT, w przypadku wystawiania dokumentu dla zarejestrowanego podatnika VAT?

- A. Numeru wystawionego dokumentu.
- B. Łącznej kwoty należności za zamówienie.
- C. Stawki i wartości VAT na potrawy i napoje.
- D. Adresu i numeru NIP nabywcy, który prowadzi działalność gospodarczą.

### Zadanie 37.

Koszt całkowity organizacji przyjęcia dla 150 osób wynosi 30 000,00 zł, w tym koszt konsumpcji dla 1 osoby wynosi 150,00 zł. Ze względu na wpłatę gotówką całości kwoty obniżono koszty usług dodatkowych o 10%. Jaki jest końcowy koszt usług dodatkowych?

- A. 6500,00 zł
- B. 6750,00 zł
- C. 7500,00 zł
- D. 8250,00 zł

### Zadanie 38.

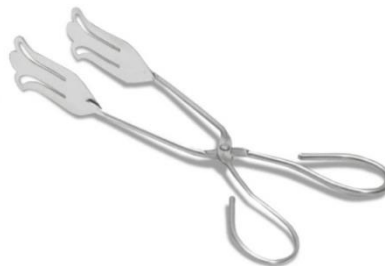
Które sztuczce należy zaplanować do konsumpcji przystawki - śledź w oleju?

- A. Nóż i widelec do ryb.
- B. Nóż i widelec stołowy duży.
- C. Nóż i widelec stołowy średni.
- D. Nóż stołowy średni i widelec do ryb.

### Zadanie 39.

Element wyposażenia przedstawiony na ilustracji stosowany jest na przyjęciach bufetowych do nakładania

- A. makaronów.
- B. pieczywa.
- C. wędlin.
- D. ciast.



**Zadanie 40.**

<b>Umiejętności i kompetencje zespołu kelnerów restauracji</b>			
<b>Kelner 1</b>	<b>Kelner 2</b>	<b>Kelner 3</b>	<b>Kelner 4</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>– 2 letnie doświadczenie w obsłudze gości w restauracji</li><li>– 3 lata pracy za barem</li><li>– kurs barmański</li><li>– dobra komunikacja w języku angielskim i dobra w języku francuskim</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>– 10 letnie doświadczenie w obsłudze gości w restauracji</li><li>– obsługa gości podczas przyjęć</li><li>– bardzo dobra komunikacja w języku angielskim i dobra w języku niemieckim,</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>– 5 letnie doświadczenie w obsłudze gości w restauracji</li><li>– obsługa gości podczas przyjęć</li><li>– kurs baristyczny</li><li>– bardzo dobra komunikacja w języku angielskim i dobra w języku rosyjskim</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>– 6 letnie doświadczenie w obsłudze gości w restauracji,</li><li>– kurs somelierski,</li><li>– kierownik zmiany</li><li>– bardzo dobra komunikacja w języku angielskim, i dobra w języku francuskim</li></ul>

Na podstawie informacji przedstawionych w tabeli wskaż, który kelner powinien zostać przydzielony do obsługi siedmioosobowej grupy gości z Francji?

- A. Kelner 1.
- B. Kelner 2.
- C. Kelner 3.
- D. Kelner 4.