

**Komentarz**  
**Sesja letnia 2012**  
**zawód: kelner 512[01]**

**1. Treść zadania egzaminacyjnego wraz z załączoną dokumentacją**

**Zadanie egzaminacyjne**

Z okazji 10 rocznicy działalności firmy kosmetycznej, właściciel Jan Słowik zamówił przyjęcie typu amerykańskiego w restauracji „Olimp”. Na przyjęcie zostali zaproszeni pracownicy i kontrahenci, łącznie 40 osób. W zamówieniu zapisano szczegółowe wymagania dotyczące przygotowania i obsługi przyjęcia.

Opracuj projekt realizacji prac związanych z przygotowaniem i obsługą kelnerską przyjęcia zgodnie z zamówieniem. Uzupełnij menu oraz dobierz odpowiednie napoje alkoholowe do potraw.

Wykonaj schemat pierwszego nakrycia dla jednego gościa, zgodnie z menu.

**Projekt realizacji prac powinien zawierać:**

1. Tytuł pracy egzaminacyjnej.
2. Założenia wynikające z treści zadania i załączników.
3. Menu przyjęcia amerykańskiego uwzględniające propozycję zamówienia.
4. Wykaz ilościowy stołów bufetowych i konsumenckich oraz plan ich ustawienia. Propozycję dekoracji stołów.
5. Wykaz bielizny stołowej, sprzętu pomocniczego oraz ilościowy wykaz zastawy stołowej niezbędnej do podania i konsumpcji potraw i napojów.
6. Propozycję obsługi kelnerskiej z uwzględnieniem kolejności, sposobu podawania potraw i napojów zgodnie z zamówieniem oraz wykaz czynności wykonywanych przez kelnera z prawej lub lewej strony konsumenta.
7. Schemat pierwszego nakrycia stołu konsumenckiego dla jednego gościa uwzględniający zaproponowane menu. Elementy nakrycia powinny być opisane pod schematem.

**Do wykonania zadania wykorzystaj:**

Załącznik 1. Zamówienie na zorganizowanie przyjęcia typu amerykańskiego.

Załącznik 2. Szkic sali bankietowej oraz wykaz i wymiary stołów w restauracji „Olimp”.

Załącznik 3. Fragment oferty potraw i napojów restauracji „Olimp”.

Załącznik 4. Wykaz zastawy stołowej, bielizny stołowej i sprzętu pomocniczego restauracji „Olimp”.

Załącznik 5. Wzór tabeli - Propozycja obsługi przyjęcia.

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

## Załącznik 1.

### Zamówienie na zorganizowanie przyjęcia typu amerykańskiego

Ustalenia podstawowe		
<b>Charakter przyjęcia</b>	10 rocznica działalności firmy kosmetycznej	
<b>Forma przyjęcia</b>	amerykańskie	
<b>Miejsce przyjęcia</b>	sala bankietowa w restauracji „Olimp”	
<b>Liczba gości</b>	40 osób	
<b>Data przyjęcia</b>	08 sierpnia 2012 r.	
<b>Godziny przyjęcia</b>	rozpoczęcie 18.00	zakończenie 21.00

Ustalenia dotyczące menu		
<b>Kolejność podawania potraw</b>	<b>Nazwy potraw</b>	<b>Napoje alkoholowe</b>
<b>Zakąski zimne</b>	- Schab w galarecie - Tartinki z polędwicą i z łososiem - Dwie zakąski jarskie - <i>dobiera kelner</i> - Dwie zakąski drobiowe - <i>dobiera kelner</i> - Sałatka z serem feta - <i>dobiera kelner</i>	<i>dobiera kelner</i>
<b>Zakąska gorąca</b>	- Grillowany filec z pstrąga z warzywami	<i>dobiera kelner</i>
<b>Dodatki do zakąsek</b>	<i>dobiera kelner</i>	<i>dobiera kelner</i>
<b>Danie zasadnicze</b>	- Potrawa z wołowiny - <i>dobiera kelner</i>	<i>dobiera kelner</i>
<b>Deser</b>	- Tort waniliowo-brzoskwiniowy - Babeczki ze śmietaną i malinami - Mini serniczki w cieście francuskim	x
<b>Napoje bezalkoholowe</b>	<b>zimne</b>	<b>gorące</b>
	Woda mineralna gazowana Woda mineralna niegazowana Soki: pomarańczowy, porzeczkowy, grejpfrutowy, jabłkowy. Pepsi Cola, Mirinda, 7-up	Kawa espresso Herbata czarna

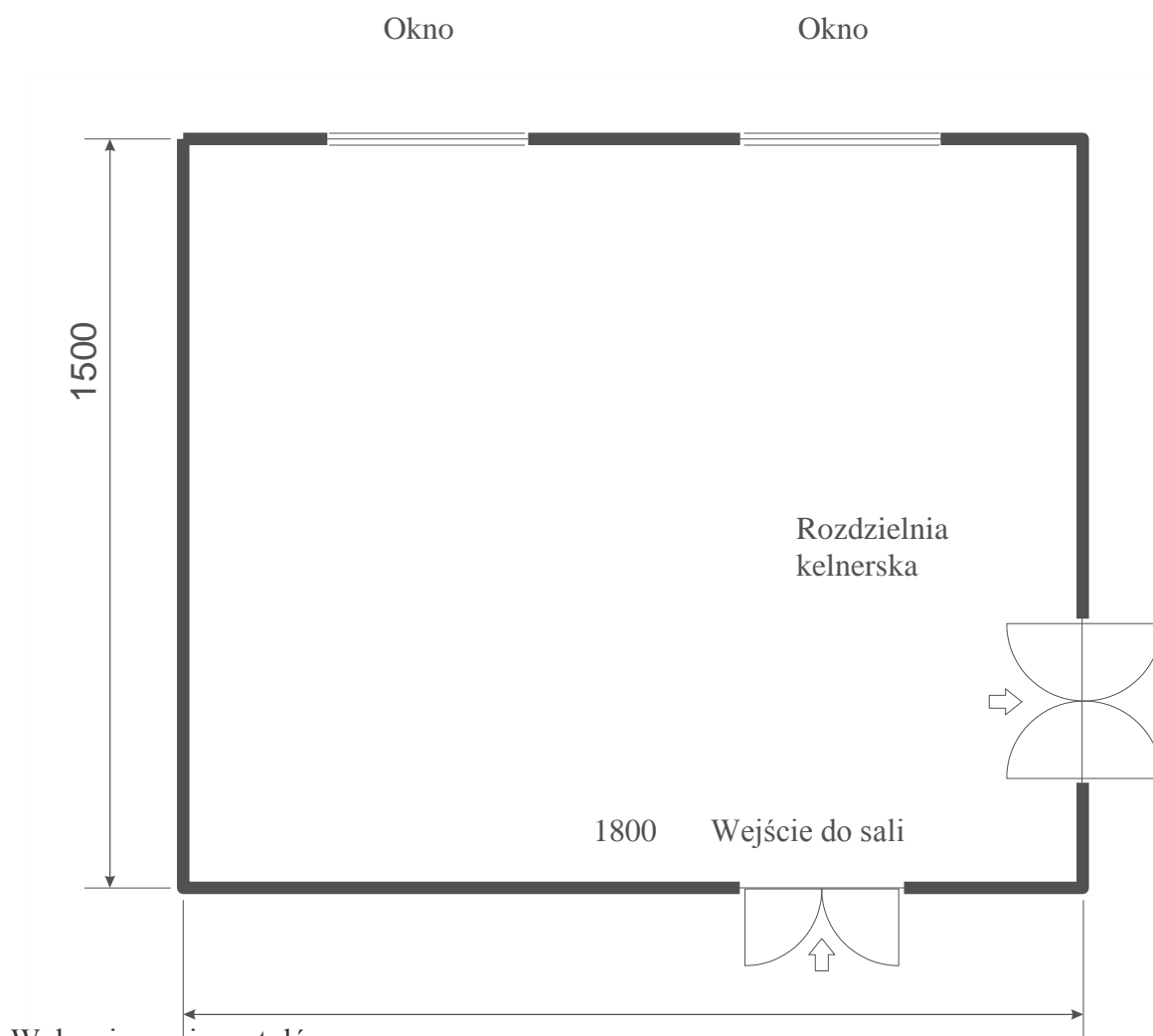
### Ustalenia dodatkowe

- Miejsca siedzące przy stołach konsumenckich przygotowane dla wszystkich gości (40 gości).  
Przygotowany stół bufetowy dla 40 gości.  
Stoły konsumenckie nakryte zgodnie z ustalonym menu.  
Bielizna stołowa i dekoracja stołów przygotowana w barwach logo firmy: biało-seledynowe.
- Na aperitif serwowane wino musujące.  
Na stole bufetowym ustawione: zakąski zimne, zakąska gorąca, dodatki do zakąsek, desery oraz napoje zimne.
- Zakąska gorąca serwowana przy stole bufetowym.  
Napoje alkoholowe, woda, napoje gorące serwowane przy stołach konsumenckich.
- Danie zasadnicze wyporcjowane serwowane gościom przy stołach konsumenckich.
- Tort podawany o godzinie 20:00 z zastosowaniem serwisu angielskiego.

## Załącznik 2.

### Szkic sali bankietowej oraz wykaz i wymiary stołów w restauracji „Olimp”

Szkic sali bankietowej o wymiarach 15m x 18m



Wykaz i wymiary stołów:

- stoły konsumenckie okrągłe o średnicy 1,8m
- stoły bufetowe o wymiarach 1,5m (szerokości) x 3m (długości) x 1m (wysokości)

*Uwaga: Ustalając ilości potrzebnych stołów należy przyjąć, że:*

- przy stole konsumenckim okrągłym o średnicy 0,9m powinno siedzieć 4 gości,
- na 20 gości przypada 3 m stołu bufetowego, a na każdych następnych 10 gości przypada 1 m stołu.

### **Załącznik 3.**

#### **Fragment oferty potraw i napojów restauracji „Olimp.”**

##### **Zakąski zimne:**

Jaja faszerowane pieczarkami. Warzywne kęski w cieście ziołowym Półmisek mięs pieczonych.  
Terrina z pulardy drobiowej  
Roladki z szynki faszerowane chrzanem  
Schab pieczony ze śliwką  
Schab w galarecie  
Sesamowe kuleczki drobiowe Tartinki z polędwicą i z łososiem Sałatka grecka,  
Sałatka z tuńczyka  
Sałatka z łososiem wędzonym  
Sałatka hawajska

##### **Zakąski gorące:**

Grillowany filet z pstrąga z warzywami  
Pierogi z kapustą i grzybami

##### **Dania zasadnicze:**

Sarna marynowana w ziołach, ziemniaki pieczone, buraczki w winie  
Karkówka w miodzie, kluski kładzione, fasolka szparagowa z bułką tartą, surówka z czerwonej  
kapusty z jabłkami i orzechami  
Roladki wołowe z porami zapiekane w sosie pomidorowym, kluski francuskie  
Schab duszony z borowikami, ziemniaki pieczone, bukiet z jarzyn

##### **Dodatki do zakąsek:**

Pieczyno  
Masło  
Sos tatarski  
Sos chrzanowy  
Grzybki marynowane

##### **Dodatki do napojów:**

Cukier Śmietanka  
Plastry cytryny

## **Napoje alkoholowe:**

### **Wina:**

musujące półwytrawne  
musujące słodkie  
białe wytrawne  
białe półwytrawne  
białe półsłodkie  
czerwone półwytrawne  
czerwone słodkie  
miód dwójniak

### **Wódki:**

whisky  
koniak  
likier

## **Załącznik 4.**

### **Wykaz zastawy stołowej, bielizny stołowej i sprzętu pomocniczego restauracji „Olimp”.**

#### **Zastawa szklana:**

Kieliszki do wina białego  
Kieliszki do wina czerwonego  
Kieliszki do wina musującego  
Kieliszki do wódki  
Kieliszki do koniaku  
Kieliszki do likieru  
Szlanki do zimnych napojów  
Goblety do wody  
Dzbanki do zimnych napojów  
Talerzyki do cytryn

#### **Zastawa porcelanowa:**

Talerze zakąskowe  
Talerze głębokie  
Talerze płaskie do dań zasadniczych  
Talerzyki deserowe  
Talerzyki do pieczywa  
Bulionówki  
Podstawki pod bulionówki  
Filizanki do herbaty  
Filizanki do kawy  
Podstawki pod filizanki  
Półmiski na 10 porcji

Salaterki na 5 porcji  
Sosjerki  
Podstawki pod sosjerki  
Cukiernice  
Dzbanuszki na mleko do kawy

**Zastawa metalowa:**

Widelce i noże średnie (zakąskowe)  
Widelce i noże duże  
Widelce i noże do ryb  
Łyżki duże  
Łyżki deserowe  
Łyżki do sosu Noże  
do masła  
Widelczyki do ciast  
Łyżeczki do herbaty  
Łyżeczki do kawy  
Łyżeczki do cukru  
Łopatki do tortu  
Noże do krojenia tortu  
Szczypce do ciast Łyżki do  
sałatek Patery  
Podstawki pod tort Tace  
do tartinek Sztućce  
serwisowe

**Bielizna stołowa:**

Obrusy okrągłe białe  
Obrusy okrągłe seledynowe, żółte  
Obrusy bankietowe białe  
Serwetki bawełniane białe, seledynowe i żółte  
Moltony  
Napperony seledynowe, żółte, białe  
Skirtingi białe, żółte, seledynowe Laufry

**Sprzęt pomocniczy:**

Koszyki do pieczywa  
Podgrzewacze do potraw (bemary)  
Ochładzacze do napojów  
Menaże  
Serwetniki  
Serwetki  
Świeczniki  
Świece  
Tace kelnerskie  
Wazony  
Wózek kelnerski

## Załącznik 5.

### Wzór tabeli

#### Propozycja obsługi przyjęcia

Lp.	Kolejne czynności wykonywane przez kelnerów	Sposób podawania/rodzaj serwisu	Strona podania oraz zbierania	
			lewa	prawa
1.				
2.				
3.				

#### 2. W pracach egzaminacyjnych oceniane były:

1. Tytuł pracy egzaminacyjnej.
2. Założenia wynikające z treści zadania i załączników.
3. Menu przyjęcia amerykańskiego uwzględniające propozycję zamówienia.
4. Wykaz ilościowy stołów bufetowych i konsumenckich oraz plan ich ustawienia. Propozycję dekoracji stołów.
5. Wykaz bielizny stołowej, sprzętu pomocniczego oraz ilościowy wykaz zastawy stołowej niezbędnej do podania i konsumpcji potraw i napojów.
6. Propozycja obsługi kelnerskiej z uwzględnieniem kolejności, sposobu podawania potraw i napojów zgodnie z zamówieniem oraz wykaz czynności wykonywanych przez kelnera z prawej lub lewej strony konsumenta.
7. Schemat pierwszego nakrycia stołu konsumenckiego dla jednego gościa uwzględniający zaproponowane menu. Elementy nakrycia powinny być opisane pod schematem.

## Ad. 1. Tytuł pracy egzaminacyjnej

Prawidłowo sformułowany tytuł powinien zawierać sformułowanie „projekt realizacji prac związanych z przygotowaniem i obsługą kelnerską przyjęcia z okazji 10 rocznicy działalności firmy kosmetycznej”. Większość zdających nie miała z tym problemu.

Część zdających w tytule umieszczała informacje dotyczące daty organizowanego przyjęcia, rodzaju przyjęcia, miejsca, ilości osób itp. Jeśli tych informacji zdający nie powtórzył w założeniach tracił punkty.

*Przykład prawidłowego tytułu:*

Projekt realizacji prac związanych z przygotowaniem i obsługą kelnerską  
(tytuł pracy egzaminacyjnej)  
przyjęcia typu amerykańskiego z okazji 10 rocznicy działalności firmy kosmetycznej  
w restauracji „Olimpia”

## Ad. 2. Założenia wynikające z treści zadania i załączników

Przy formułowaniu założeń do projektu zdający postępowali najczęściej wg dwóch schematów:

- albo przepisywali prawie całe zadanie i załączniki (zdarzały się prace w których wypisane założenia nie miały wpływu na to co zdający dalej robił),
- albo traktowali wszystko bardzo lapidarnie, wymieniając tylko podstawowe informacje z treści zadania i tytuły załączników.

Poprawnie wypisane założenia powinny zawierać te elementy, które dalej zdający musi brać pod uwagę przygotowując projekt. Powinny więc zawierać takie informacje jak: miejsce przyjęcia, forma, data, godzina rozpoczęcia, czas trwania, ustalenia dotyczące menu, w tym to co powinien dobrać kelner, stoły jakimi restauracja dysponuje, wymiary sali konsumenckiej, życzenia zamawiającego dotyczące realizacji przyjęcia, np. sposób podania dania zasadniczego i sposób podania tortu.

Najczęściej pomijanymi elementami założeń był brak informacji, że należy dobrać alkohol do wskazanych potraw oraz brak wymiarów sali konsumenckiej i stołów bankietowych



## II Założenia

1. Charakter przyjęcia: 10 rocznica urodzin firmy kosmetycznej
2. Forma przyjęcia: amerykańskie
3. Miejsce przyjęcia: sala bankietowa w restauracji „Olimp”
4. Liczba gości: 40 osób
5. Data przyjęcia: 08 sierpnia 2011r.
6. Godziny przyjęcia: od 18:00 do 21:00
7. Czas trwania przyjęcia: 3 godziny
8. Kierodawca: właściciel firmy kosmetycznej Jan Stork
9. Kierownik: restauracja „Olimp”
10. Wykonawca zastawu stołowego
  - zamówienie na zorganizowanie przyjęcia typu amerykańskiego - zalecenie 1.
  - zakup sali bankietowej oraz naprawy i wymiary stołów w restauracji „Olimp” - zalecenie 2.
  - fragmenty oferty potraw i napojów restauracji „Olimp” - zalecenie 3.
  - wykaz zastawy stołowej, białej stołowej i sprzętu pomocniczego w restauracji „Olimp” - zalecenie 4.
  - wzór tabeli - propozycja dostęgi przyjęcia - zalecenie 5.
11. Kolejność podawania potraw:
  - deseru zimne

- zakuska gorzka
  - dodatki do zakuski
  - danie zasadnicze
  - deser
12. W skład <sup>menu</sup> wchodzi napoje bezalkoholowe zimne i gorzkie
  13. Napoje alkoholowe do poziomu <sup>over</sup> dobieiera kielisz
  14. Miejsca siedzące przy stołach konsumenci dla kompletu gości (40 gości)
  15. Przygotowany stół bufetowy dla 40 gości
  16. Stół konsumenci maksymalnie zgodzić z ustalonym menu
  17. Bielizna stołowa i dekoracja stołów przygotowane do barwacji logo firmy i biało-zielonymi
  18. Na aperitif serwowane wino musujące
  19. Na stole bufetowym ustawione: zakuski zimne, zakuska gorzka, dodatki do zakuski, deser <sup>over</sup> napoje zimne
  20. Zakuska gorzka serwowana przy stole bufetowym
  21. Napoje alkoholowe woda, napoje gorzkie serwowane przy stołach konsumenci.
  22. Danie zasadnicze wyporcjowane serwowane gościom przy stołach konsumenci.
  23. Port podany o godzinie 20:00 z dostosowaniem serwisu angielskiego
  28. Restauracja dysponuje
    - salą bankietową o wymiarach 15m x 18m

- stołami konsumenckimi okrągłymi o średnicy 1,8m (180cm)
- stołami bufetowymi o wymiarach 1,5m (szer) x 3m (długość) x 1m (wysokość)

24. Należy pamiętać:

- przy stole konsumenckim okrągłym o średnicy 0,9m powinno siedzieć 4 gości
- na 10 gości przypada 3m stołu bufetowego, a na każdego następnego 10 gości przypada 1m stołu

### Ad. 3. Menu przyjęcia amerykańskiego uwzględniające propozycję zamówienia.

Zadanie zdającego polegało na wyborze dwóch zakąsek jarskich, dwóch zakąsek drobiowych oraz sałatki z serem feta, wyborze dodatków do tych zakąsek, wyborze dania zasadniczego, dobraniu napojów alkoholowych: do aperitif (wino musujące), do zakąsek zimnych, zakąski gorącej, dania głównego oraz na wybraniu napojów zimnych i gorących. Najczęściej popełniane błędy to:

- wino musujące słodkie wybierane na aperitif,
- zły wybór zakąsek jarskich, drobiowych i sałatki z serem feta
- nieprawidłowo dobierane alkohole
- uwzględnianie w menu potraw i napojów, których nie było w załączniku nr 3

*Prawidłowe menu:*

### 3. Menu przyjęcia amerykańskiego

#### Zakąski zimne

- Schab w galarecie
- Tartinki z polędwicą i żółtym
- Dwie zakąski jarskie: - jaja faszerowane pieczarkami  
- Warzywne kęsy w cieście ziołowym
- Dwie zakąski drobiowe: - Terrina z pulardą drobiową  
- Szamowe kuleczki drobiowe ✓

- Sałata z serem feta: - Sałata grecka
- Napój alkoholowy do zakąski zimnej: Wino białe <sup>pożywne</sup>

### Zakąska gorąca

- Grillowany filet z pstręga z warzywami
- Napój alkoholowy do zakąski gorącej: Wino białe <sup>pożywne</sup>

### Dodatki do zakąsek

- Pieczywo, masło
- Sos tatarski, Sos chrzanowy

### Danie zasadnicze

- Roladki wołowe z porami zapiekane w sosie pomidorowym, kluski francuskie
- Napój alkoholowy do dania zasadniczego: Wino czerwone <sup>pożywne</sup>

<u>Deser</u>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tort waniliowy - brzoskwinowy</li> <li>• Babeczki ze śmietaną i malinami</li> <li>• Mini serwicki w cieście francuskim</li> </ul>	
<u>Napoje bezalkoholowe</u>	
<u>zimne:</u>	<u>gorące:</u>
- Woda mineralna gazowana	- kawa espresso
- Woda mineralna niegazowana	- herbata czarna
- Soki: pomarańczowy, pomarańczowy grejpfrutowy, jabłkowy	<u> dodatki do napoju:</u>
- Pepsi Cola, Mirinda, 7-up	- cukier
	- śmietanka
	- plasterki cytryny
<u>Apertif:</u>	
- Wino musujące piętrowe	

#### Ad.4. Wykaz ilościowy stołów bufetowych i konsumenckich oraz plan ich ustawienia. Propozycja dekoracji stołów.

Ten obszar sprawiał zdającym niewielką trudność. Na ogół zdający prawidłowo obliczali ilość stołów bankietowych i konsumenckich. Czasami zdający nie wyznaczali miejsc siedzących przy stołach okrągłych.

Zdarzało się, że zdający pomijali część obszaru dotyczącego opisu dekoracji stołu. Nie uwzględniali elementów dekoracyjnych takich jak świeczniki, świece i wazoniki. Na ogół pamiętali, że kolorystyka dekoracji stołu ma być biało-seledynowa.

Przykładowy wykaz ilościowy stołów bufetowych i konsumenckich wraz z planem ich ustawienia i propozycją dekoracji:

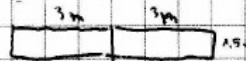


4) Wykaz ilościowy stołów bufetowych i konsumenckich oraz plan ich ustawienia. Propozycja dekoracji stołów

- Stoły bufetowe o wymiarach  $1,5\text{ m} \times 3\text{ m}$

założenie:  $20\text{ gości} = 3\text{ m stołu}$   
 $10\text{ koleżnych} = 1\text{ m stołu}$   
 $40\text{ gości na przyjęciu}$

$$3\text{ m} + 2 \cdot 1\text{ m} = 5\text{ m di. stołu bufetowego}$$



Potrzebne są 2 stoły bufetowe

- Stoły konsumenckie okrągłe o średnicy  $1,8\text{ m}$

założenie: przy stole okrągłym o średnicy  $0,5\text{ m}$  siedzi 4 gości

$$1,8\text{ m} = 0,9 \cdot 2$$

Potrzebna 5 stołów konsumenckich

$$1,8\text{ m} = 4(\text{gości}) \cdot 2 = 8(\text{gości})$$

$$40\text{ gości} : 8 = 5\text{ stołów}$$

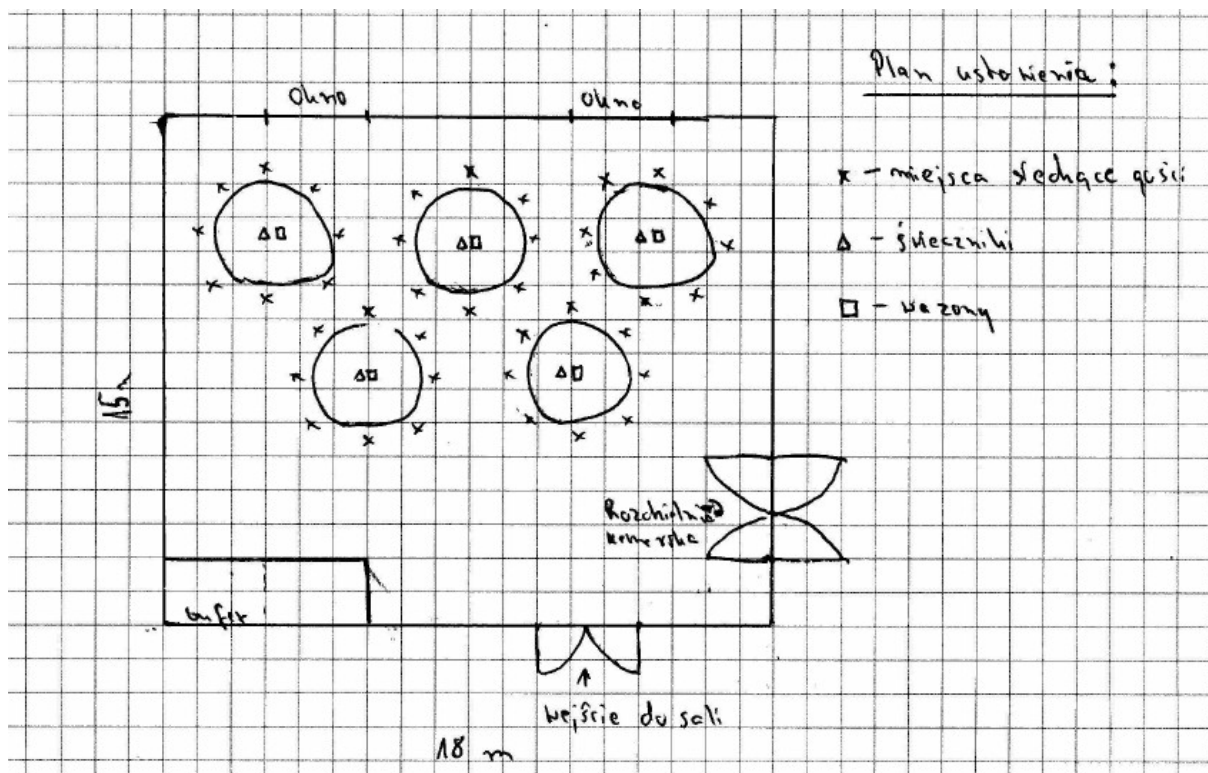
Propozycja dekoracji stołów

- Świece, świeczniki

~~serwetki~~

- Wazon

~~serwetki~~



Delikwencje w ~~kolonach~~ <sup>kolonach</sup> tego firmy: ↑ białe - seledynowe  
 Na stołach śliczniczki trójramienne, menu, obrusy  
 J - śliczniczki trójramienne

• menu

▲ - ubrania

Obrusy długie białe na stół długie, moltony  
 mapperony seledynowe, serwetki białe i niebieskie  
 seledynowe, obrusy białe i niebieskie  
 sztućce seledynowe

**Ad. 5. Wykaz bielizny stołowej, sprzętu pomocniczego oraz ilościowy wykaz zastawy stołowej niezbędnej do podania i konsumpcji potraw i napojów.**

W tym obszarze zdający powinni wypisać potrzebną bieliznę, zastawę stołową i sprzęt zgodnie z dołączonym w załączniku wykazem, konieczny do realizacji zamówienia. Robili to w dwojaki sposób, albo zgodnie z menu, albo zgodnie z porządkiem wykazu załącznika. Na ogół radzili sobie dobrze ale pomijali niektóre elementy zastawy, lub podawali złe ilości. Czasem pomijano odpowiednie szkło do napojów lub dobierano jego niewłaściwe ilości. Zdarzały się też błędnie dobrane naczynia, niewłaściwe sztucce, brakował sprzętu pomocniczego, np. ochładzaczy do napojów. Częstym błędem było planowanie niewłaściwej ilości poszczególnych składowych zastawy stołowej.

15] Wykaz bielizny stołowej, sprzętu pomocniczego oraz ilościowy wykaz zastawy stołowej, niezbędnej do podania i konsumpcji potraw i napojów

Bielizna stołowa:

- Obrusy długie białe, seledynowe
- Obrusy bankietowe białe
- Serwetki bawełniane białe, seledynowe
- Maltony
- Napierany seledynowe, białe
- Skirtingi białe, seledynowe
- Ławfy

Sprzęt pomocniczy:

- Koszyki do pieczywa
- Podgiewacze do potraw
- Ochładzacze do napojów
- mernic
- Serwetniki, serwetki
- Świeczniki, świece
- Tace kelnerskie
- Wazonny
- Wózek kelnerski

Zastawa metalowa:

- Widelce i noże średnie x 80 szt.
- Widelce i noże duże x 40 szt.
- Tyżki do sosu x 4 szt.
- Noże do masła x 40 szt.
- Widelczyki do ciast x 80 szt.
- Tyżeczki do herbaciny x 40 szt.
- Tyżeczki do kawy x 40 szt.
- Tyżeczki do cukru x 5 szt.
- Łopatkki do tortu x 5 szt.
- noże do krojenia tortu x 5 szt.
- Tyżeczki deserowe x 40 szt.
- szczypcy do ciast x 2 szt.
- Patery x 2 szt.
- Podstawki pod tort x 5 szt.
- tace do tarti weli x 2 szt.
- Sztucice serwisowe x 7 szt.
- tyżaki do solotek 8 szt.



<u>Zastawa szklana:</u>	<u>Zastawa porcelanowa:</u>
- kieliszki do wina białego x 40 szt.	- talerze zakąskowe x 80 szt.
- kieliszki do wina czerwonego x 40 szt.	- talerze płaskie do daní zasad x 40 szt.
- kieliszki do wina męgącego x 40 szt.	- talerzyki deserowe x 80 szt.
- szklanki do zimnych napojów x 40 szt.	- talerzyki do pieczywa x 40 szt.
- Goblety do wody x 40 szt.	- filiżanki do herbaty x 40 szt.
- Dzbanki do zimnych napojów x 4 szt.	- filiżanki do kawy x 40 szt.
- talerzyki do cytryn x 2 szt.	- podstawki pod filiżanki x 80 szt.
	- pól miski na 10 porcji x 5 szt.
	- salaterki na 5 porcji x 8 szt.
	- serjeterki x 4 szt.
	- podstawki pod serjeterki x 4 szt.
	- rubiernice x 5 szt.
	- dzbanuszek na mleko do kawy x 10 szt.

**Ad. 6 Propozycja obsługi kelnerskiej z uwzględnieniem kolejności, sposobu podawania potraw i napojów zgodnie z zamówieniem oraz wykaz czynności wykonywanych przez kelnera z prawej lub lewej strony konsumenta.**

W tym obszarze zdający powinni uwzględnić wszystkie czynności jakie wykonuje kelner przy realizacji zamówienia. Niektórzy ograniczali się tylko do określenia metod i stron podawania potraw. Zapominali o rozstawieniu zakąsek zimnych i dodatków do zakąsek na stołach bufetowych, podawaniu napojów, podawaniu zakąski gorącej przy stołach bufetowych czynnościach porządkowych jak zbieranie zastawy stołowej po każdym daniu Zdarzały się też podstawowe błędy jak podawanie metod np. francuskiej przy zbieraniu zastawy stołowej, a przede wszystkim złe określanie stron wykonywanych czynności. Najwięcej błędów dotyczyło metod i stron podawania potraw i napojów.

Przykładowy przebieg obsługi:

Lp.	Kolejne czynności wykonywane przez kelnera	Sposób podania oraz rodzaj serwisu	Strona podania oraz zbierania	
			lewa	prawa
1.	Podanie aperitif	francuski B	X	
2.	Zakąski zimne ustawione na stole bufetowym	Rosyjski	—	—
3.	Serwowanie napoju alkoholowego	Francuski A		X
4.	Zbieranie brudnej zastawy stołowej po dalszej zimnej	(zob. gotuje sznycel) podanie zalepski z bufetu - serwis serwetki		+
5.	Podanie wina do zalepski gorącej	malawie a butelki do kiel. góra		+
6.	Serwis zalepski gorącej	podanie przy stole bufetowym z bearnais - s. angielski	—	—
7.	Zbieranie brudnej zastawy stołowej po konsumpcji wina gorącej			+

Strona 9 z 11

8.	Podanie Hotaru dla	Wolna do zasadniczego	uplanie z kiel. zaci			+
9.	Senor's cięgo	danie zasadnicze	senor's (proporcjonalnie)			+
10.	Sebraune zastawy po wym	brudnej stolowej po daniu wym		-		+
11.	Dotarcie podanie	umykanie stolig deseru		-	-	-
12.	Podanie (niepoda)	karay-herb propocydu)	senor's miewecku			+
13.	Senorocanie podanie godz. 20:00	torfu deseru)	senor's angielski	-		-
14.	Smpofanie zastawy po torfu	brudnej stolowej po daniu torfu				

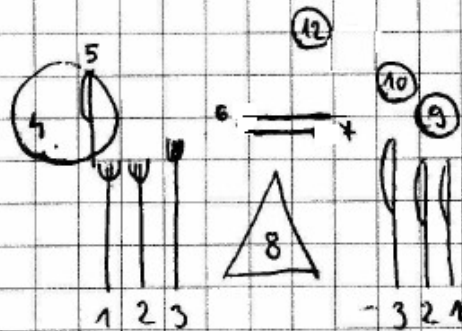
**Ad. 7 Schemat pierwszego nakrycia stołu konsumenckiego dla jednego gościa uwzględniający zaproponowane menu. Elementy nakrycia powinny być opisane pod schematem.**

W tym obszarze zdający powinni wykonać rysunek nakrycia i opisać wszystkie jego elementy.

Najczęściej popełniane przez zdających błędy to:

- pomijanie talerzyków do pieczywa i noży do masła,
- niewłaściwe sztucce oraz zła kolejność ułożonych sztucców,
- brak szkła do napojów lub niewłaściwy dobór
- zła kolejność wystawionego szkła,
- brak wytyczenia miejsca serwetką lub pod talerzem.

7 Schemat pierwszego nakrycia



Legenda:

- 1 - Sztućce do zalogarki zimnej
- 2 - Sztućce do ~~zalogarki~~ ryby (zalogarka gorąca)
- 3 - Sztućce do dania zasadniczego
- 4 - talerzyk do pieczywa
- 5 - nożyki do masła
- 6 - łyżeczki deserowe
- 7 - widelczyk deserowy
- 8 - Serwetka bawełniana konsumencka
- 9 - Goblet
- 10 - kieliszek do wina białego
- 12 - kieliszek do wina do dania zasadniczego

## **Ad. VIII. Praca egzaminacyjna jako całość**

W tym obszarze oceniano przejrzystość i estetykę pracy, logiczne uporządkowanie treści oraz poprawność terminologiczną i merytoryczną pracy egzaminacyjnej.

Prace zdających w większości zawierały powiązane ze sobą poszczególne elementy oraz poprawną terminologię, właściwą dla zawodu bez błędów merytorycznych. Posiadały przejrzystą strukturę i odpowiednią formę.

Zdarzały się jednak prace w których brakowało spójności np. zdający układał prawidłowe menu ale już nie wszystkie ujęte w nim potrawy i napoje uwzględniał w przebiegu obsługi., lub szkic nakrycia nie zgadzał się z wykazem zastawy stołowej.