

Zmiany w informatorze kelner 512[01]

Strona 16 wiersze 22÷27 otrzymują brzmienie:

Przykładowe zadanie 8.

Kiedy kelner podaje konsumentowi rachunek?

- A. Przed deserem.
- B. Na życzenie.
- C. Po zakończonej konsumpcji.
- D. Po sprzątnięciu stołu konsumenckiego.

Strona 20 punkt 3. otrzymuje brzmienie:

3. Bezpiecznie wykonywać zadania zawodowe zgodnie z przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska, a w szczególności:

3.1. stosować przepisy i zasady bezpieczeństwa i higieny pracy, przepisy ochrony przeciwpożarowej, ochrony środowiska oraz przepisy sanitarne w obiektach zbiorowego wyżywienia,

czyli:

- *stosować przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy obowiązujące w obiektach zbiorowego wyżywienia przy obsłudze konsumentów, np. dotyczące noszenia tac,*
- *stosować przepisy ochrony przeciwpożarowej, obowiązujące w obiektach zbiorowego wyżywienia przy obsłudze konsumentów, np. zasady dotyczące wykorzystywania wózków do sporządzania i wykańczania potraw w obecności konsumentów,*
- *stosować przepisy ochrony środowiska, obowiązujące w obiektach zbiorowego wyżywienia przy obsłudze konsumentów, np. przepisy dotyczące wentylacji sal konsumenckich,*
- *stosować przepisy sanitarne, obowiązujące w obiektach zbiorowego wyżywienia przy obsłudze konsumentów, np. zasady dotyczące mycia zastawy stołowej.*

Przykładowe zadanie 15.

Wyparzenie zastawy stołowej ma na celu

- A. niszczenie flory bakteryjnej.
- B. dokładne mycie.
- C. resztkowanie.
- D. osuszanie i polerowanie.

3.2. przewidywać zagrożenia występujące podczas wykonywania prac związanych z produkcją, dystrybucją żywności oraz obsługą gości

czyli:

- *przewidywać zagrożenia dla zdrowia i życia występujące podczas wykonywania prac związanych z produkcją żywności np. dotyczące pomieszczeń, obsługi maszyn i urządzeń,*

przechowywania i obróbki wstępnej i cieplnej oraz przechowywania surowców, potraw i napojów,

- *przewidywać zagrożenia dla zdrowia i życia występujące podczas wykonywania prac związanych z dystrybucją żywności dotyczące np. świadczenia usług cateringowych,*
- *przewidywać zagrożenia dla zdrowia występujące podczas wykonywania prac związanych z obsługą gości dotyczące np. stosowania zasad poruszania na sali konsumenckiej, wykonywania prac obsługowych w serwisie specjalnym.*

Przykładowe zadanie 16.

Typowym zagrożeniem dla zdrowia kelnera wykonującego prace obsługowe jest

- A. niestosowanie obuwia pełnego wiązanego.
- B. niestosowanie tacy okrągłej do podawania rachunków.
- C. podawanie konsumentom wyporcjowanych napojów gorących z lewej strony.
- D. podawanie konsumentom wyporcjowanych potraw na talerzach z prawej strony.

3.3. organizować stanowiska pracy zgodnie z wymaganiami ergonomii,

czyli:

- *organizować stanowiska pracy zgodnie z wymaganiami ergonomii do sporządzania potraw w obecności konsumenta np. przygotowanie stanowiska pracy do flambirowania, filetowania, tranżerowania,*
- *organizować stanowiska pracy pomocnicze np.: do obsługi przyjęć okolicznościowych organizowanych w zakładzie i poza zakładem.*
- *organizować stanowiska pracy w bufecie, barze, na sali konsumenckiej: np. przygotowanie pomocników kelnerskich, stołów pomocniczych,*

Przykładowe zadanie 17.

Aby organizacja prac obsługowych była zgodna z zasadami ergonomii, należy zaplanować w sali konsumenckiej po jednym pomocniku kelnerskim na

- A. jeden rewir kelnerski.
- B. dwa rewiry kelnerskie.
- C. trzy rewiry kelnerskie.
- D. cztery rewiry kelnerskie.

3.4. stosować zasady udzielania pierwszej pomocy poszkodowanym podczas wykonywania prac związanych z produkcją, dystrybucją żywności oraz obsługą gości,

czyli:

- *wskazywać sposoby udzielania pierwszej pomocy poszkodowanemu w wypadku na stanowisku związanym z wykańczaniem potraw, np.: w przypadku skaleczenia, krwotoku,*
- *wskazywać sposoby udzielania pierwszej pomocy poszkodowanemu w wypadkach na stanowiskach związanych z dystrybucją potraw, np.: omdlenia, złamania, zwichnięcia,*

- wskazywać sposoby udzielania pierwszej pomocy poszkodowanemu w wypadkach na stanowiskach związanych z obsługą gości, np. oparzenia wrzącą wodą lub tłuszczem.

Przykładowe zadanie 18.

Jeżeli w czasie pracy kelner zwichnął kończynę dolną, pierwszą pomocą powinno być

- A. nastawienie kończyny.
- B. unieruchomienie kończyny.
- C. ułożenie kończyny na temblaku.
- D. zastosowanie masażu kończyny.

2.4. Odpowiedzi do przykładowych zadań

Część pierwsza

Zadanie 1	B	Zadanie 7	A	Zadanie 13	D
Zadanie 2	C	Zadanie 8	B	Zadanie 14	A
Zadanie 3	A	Zadanie 9	C	Zadanie 15	A
Zadanie 4	C	Zadanie 10	B	Zadanie 16	A
Zadanie 5	A	Zadanie 11	C	Zadanie 17	A
Zadanie 6	C	Zadanie 12	B	Zadanie 18	B

Strona 38 punkt 4.1. „Standard wymagań egzaminacyjnych dla zawodu” otrzymuje brzmienie:

Zawód: **kelner**

symbol cyfrowy: **512[01]**

Etap pisemny egzaminu obejmuje:

Część I – zakres wiadomości i umiejętności właściwych dla kwalifikacji w zawodzie

Absolwent powinien umieć:

1. Czytać ze zrozumieniem informacje przedstawione w formie opisów, instrukcji, rysunków, szkiców, wykresów, dokumentacji technicznych i technologicznych, a w szczególności:
 - 1.1. stosować nazwy i pojęcia z zakresu obsługi kelnerskiej;
 - 1.2. identyfikować systemy i techniki obsługi konsumentów;
 - 1.3. rozpoznawać naczynia, sztuce i sprzęt stosowany do podawania potraw i napojów;
 - 1.4. rozróżniać przyjęcia okolicznościowe z uwzględnieniem zasad nakrywania stołów i zastosowanych metod obsługi;
 - 1.5. identyfikować informacje zawarte na etykietach napojów;
 - 1.6. rozróżniać podstawowe potrawy i napoje kuchni polskiej i innych narodów;
 - 1.7. określać sposób przyjmowania i rejestrowania zamówień oraz sposoby rozliczenia gotówkowego i bezgotówkowego.

2. Przetwarzać dane liczbowe i operacyjne, a w szczególności:

- 2.1. dobierać bieliznę, zastawę stołową i sprzęt niezbędny do podawania określonych potraw i napojów;
- 2.2. określać ilość zastawy stołowej i sprzętu do obsługi określonego przyjęcia okolicznościowego;
- 2.3. określać wartość energetyczną i odżywczą potraw i napojów;
- 2.4. doradzać klientom przy wyborze potraw i napojów;
- 2.5. określać temperatury podawania potraw i napojów;
- 2.6. stosować różne techniki podawania potraw i napojów.

3. Bezpiecznie wykonywać zadania zawodowe zgodnie z przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska, a w szczególności:

- 3.1. stosować przepisy i zasady bezpieczeństwa i higieny pracy, przepisy ochrony przeciwpożarowej ochrony środowiska oraz przepisy sanitarne w obiektach zbiorowego żywienia;
- 3.2. przewidywać zagrożenia występujące podczas wykonywania prac związanych z produkcją, dystrybucją żywności oraz obsługą gości;
- 3.3. organizować stanowiska pracy zgodnie z wymaganiami ergonomii;
- 3.4. stosować zasady udzielania pierwszej pomocy poszkodowanym podczas wykonywania prac związanych z produkcją, dystrybucją żywności oraz obsługą gości.

Część II – zakres wiadomości i umiejętności związanych z zatrudnieniem i działalnością gospodarczą

Absolwent powinien umieć:

1. Czytać ze zrozumieniem informacje przedstawione w formie opisów, instrukcji, tabel, wykresów, a w szczególności:

- 1.1. rozróżniać podstawowe pojęcia i terminy z zakresu funkcjonowania gospodarki oraz prawa pracy, prawa podatkowego i przepisów regulujących podejmowanie i wykonywanie działalności gospodarczej;
- 1.2. rozróżniać dokumenty związane z zatrudnieniem oraz podejmowaniem i wykonywaniem działalności gospodarczej;
- 1.3. identyfikować i analizować informacje dotyczące wymagań i uprawnień pracownika, pracodawcy, bezrobotnego i klienta.

2. Przetwarzać dane liczbowe i operacyjne, a w szczególności:

- 2.1. analizować informacje związane z podnoszeniem kwalifikacji, poszukiwaniem pracy i zatrudnieniem oraz podejmowaniem i wykonywaniem działalności gospodarczej;
- 2.2. sporządzać dokumenty związane z poszukiwaniem pracy i zatrudnieniem oraz podejmowaniem i wykonywaniem działalności gospodarczej;
- 2.3. rozróżniać skutki wynikające z nawiązania i rozwiązania stosunku pracy.

Etap praktyczny egzaminu obejmuje wykonanie określonego zadania egzaminacyjnego wynikającego z zadania o treści ogólnej - opracowanie projektu realizacji i wykonanie obsługi kelnerskiej klienta krajowego lub zagranicznego zgodnie z zamówieniem.

Absolwent powinien umieć:

1. Analizować zamówienie dla potrzeb przygotowania i obsługi kelnerskiej.
2. Opracować ofertę kulinarną zgodnie z zamówieniem dla klienta krajowego i zagranicznego.
3. Ustalać kolejność oraz sposoby podania potraw i napojów zaproponowanych w menu.
4. Przygotowywać wykaz niezbędnej bielizny i zastawy stołowej, oraz elementów dekoracyjnych niezbędnych do nakrycia stołu i obsługi kelnerskiej.
5. Nakrywać stoły dla określonej liczby gości zgodnie z zaproponowanym menu.
6. Posługiwać się sprzętem używanym przy sporządzaniu i wykańczaniu potraw przygotowywanych bezpośrednio w sali konsumpcyjnej.
7. Wykonywać prace związane z obsługą klientów z zastosowaniem różnych technik.

Niezbędne wyposażenie stanowiska do wykonania zadania egzaminacyjnego:

Stanowisko komputerowe: komputer podłączony do sieci lokalnej, drukarka sieciowa. Oprogramowanie: pakiet biurowy (edytor tekstu, arkusz kalkulacyjny, program do prezentacji). Stoły konsumenckie różnej wielkości i kształtów z krzesłami. Stół przystawka lub stół pomocniczy. Bielizna stołowa: obrusy, serwety nakrywające, serwetki w szerokim asortymencie, przywieszki. Zastawa stołowa: talerze, sztucce, szkło w szerokim asortymencie, dzbanki, filiżanki, bulionówki, półmiski różnej wielkości, sosjerki, cukiernice, kokilki. Sprzęt serwisowy: wózki kelnerskie, tace kelnerskie, sprzęt do serwowania wina białego i czerwonego, sztucce do nabierania potraw: łyżki, widelce do wędlin, szczypcy do pieczywa, łopatkę do ciast i serów. Menaże do przypraw, koszyki do pieczywa. Elementy dekoracyjne stołów: wazon, wazoniki, kwiaty, świeczniki, świece. Serwetniki, serwetki papierowe. Karty potraw i karty napojów. Kasa fiskalna. Pojemnik na odpady. Środki ochrony indywidualnej. Apteczka.