

# Przykłady wybranych fragmentów prac egzaminacyjnych z komentarzami Kelner 512[01]

## Zadanie egzaminacyjne

Z okazji 90-tych urodzin Seniora Rodu zostanie wydane przyjęcie okolicznościowe w restauracji „Afrodyta”. W zamówieniu klient określił menu, termin, czas trwania przyjęcia oraz ilość zaproszonych gości.

Opracuj projekt realizacji prac związanych z przygotowaniem i obsługą kelnerską przyjęcia zgodnie z zamówieniem klienta. Zaproponuj uzupełnione menu, dobierz napoje alkoholowe oraz zaproponuj pierwsze nakrycie dla osoby dorosłej.

## Projekt realizacji prac powinien zawierać:

1. Tytuł pracy egzaminacyjnej.
2. Założenia do opracowania projektu realizacji prac.
3. Menu przyjęcia.
4. Propozycję obsługi kelnerskiej przyjęcia z uwzględnieniem kolejności i sposobu podawania potraw i napojów oraz czynności wykonywanych przez kelnera z prawej lub lewej strony konsumenta.
5. Plan ustawienia stołu bankietowego, określenie liczby potrzebnych stołów (na podstawie obliczeń), wyznaczenie miejsc dla gościa honorowego i pozostałych gości oraz propozycję dekoracji stołu.
6. Wykaz bielizny stołowej i sprzętu pomocniczego oraz ilościowy wykaz zastawy stołowej niezbędnej do realizacji przyjęcia bez określania zapasu.
7. Szkic pierwszego nakrycia stołu dla jednej osoby dorosłej, uwzględniający zaproponowane menu. Elementy nakrycia powinny być opisane pod schematem.

## Do wykonania zadania wykorzystaj:

Zamówienie klienta - Załącznik 1

Szkic sali bankietowej - Załącznik 2

Informacje dodatkowe - Załącznik 3

Wykaz napojów alkoholowych - Załącznik 4

Wykaz zup - Załącznik 5

Wykaz zastawy i bielizny stołowej oraz sprzętu - Załącznik 6

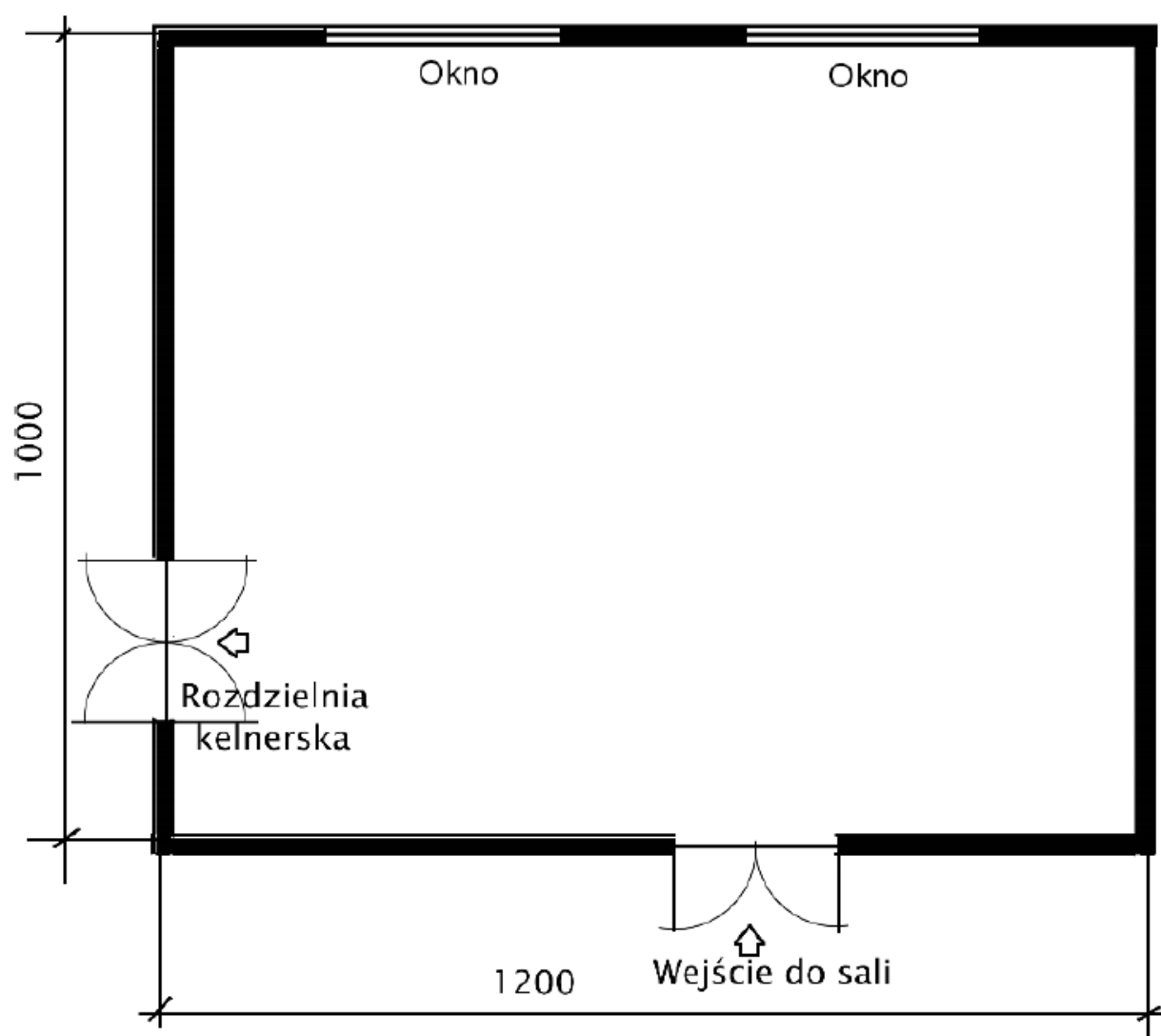
Wzór tabeli do sporządzenia opisu obsługi kelnerskiej - Załącznik 7

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

## Zamówienie klienta

Restauracja „Afrodyta”			
Rodzaj przyjęcia:	Z okazji 90-tych urodzin Seniora Rodu		
Forma przyjęcia:	zasiadane		
Dane osoby zamawiającej:	Imię i nazwisko	adres	telefon
	Jan Grelak	Warszawa ul. Hoża 22	0-22 824 00 99
Forma płatności:	gotówka		
Data przyjęcia:	22 czerwca 2008 (niedziela)		
Czas trwania przyjęcia:	Rozpoczęcie	Zakończenie	
	godzina 15.00	godzina 20.00	
Liczba osób:	Dorośli	Dzieci	
	30 osób	10 osób	
Kolejność podawania potraw:	Zimne zakąski	półmisek wędlin szlachealnych jaja faszerowane, schab po warszawsku, sałatki: śledziowa, z tuńczyka, hawajska z kurczakiem, terrina z łososia, deska serów, masło, pieczywo, sos chrzanowy, borowiki marynowane, ogórek konserwowy	
	Gorąca zakąska	szparagi pod beszamelem	
	Zupa	.....	
	Danie zasadnicze	sznycel cielęcy ziemniaki z wody marchewka glazurowana	
	Desery	lody z owocami i bitą śmietaną tort jubileuszowy czekoladowy	
Napoje:	Zimne bezalkoholowe	Gorące	Alkoholowe
	woda mineralna sok pomarańczowy sok jabłkowy	kawa /herbata dodatki: cytryna, śmietanka, cukier	.....
Ustalenia dodatkowe:	Dzieci będą siedzieć przy stole razem z dorosłymi. Wzniesienie toastu przy deserze.		

## Szkic sali bankietowej

*Uwaga:*

Przyjęto, że odległość między środkiem jednego talerza a środkiem sąsiedniego talerza wynosi 60cm. Odległość od brzegu stołu do środka pierwszego nakrycia wynosi 40 cm.

**Informacje dodatkowe**

Restauracja „Afrodyta” dysponuje:

- salą bankietową o powierzchni 120m<sup>2</sup>,
- stołami o wymiarach 80cm x 80cm.

**Wykaz napojów alkoholowych**

1. Wina:

- białe wytrawne,
- czerwone wytrawne,
- musujące wytrawne,
- musujące słodkie,
- białe słodkie,
- czerwone słodkie.

2. Wódki:

- gin,
- whisky,
- brandy.

3. Piwa:

- jasne pełne,
- ciemne pełne.

**Wykaz zup**

Kapuśniak z ziemniakami

Rosół z makaronem

Krem z pieczarek z groszkiem ptysiowym

Śliwkowa z lanymi kluskami

Krupnik staropolski

### Wykaz zastawy i bielizny stołowej oraz sprzętu

- . Zastawa szklana i porcelanowa:
  - kieliszki do wódki,
  - kieliszki do wina białego,
  - kieliszki do wina czerwonego,
  - kieliszki do wina musującego,
  - kieliszki do wody,
  - kieliszki do koniaku,
  - szklanki – literatki,
  - szklanki do piwa,
  - szklanki do whisky,
  - pucharki szklane,
  - bulionówki z podstawkami,
  - talerze zakąskowe,
  - talerze głębokie,
  - talerze do dania zasadniczego,
  - talerzyki do pieczywa,
  - talerzyki deserowe,
  - półmiski,
  - salaterki,
  - patery,
  - sosjerki,
  - wazy,
  - dzbanki do kawy,
  - dzbanki do esencji herbacianej,
  - dzbanki do herbaty,
  - dzbanuszki do mleka lub śmietanki,
  - filiżanki do herbaty z podstawkami,
  - filiżanki do kawy z podstawkami,
  - filiżanki do kawy mokka z podstawkami.

## 2. Zastawa metalowa:

- widelce zakąskowe,
- noże zakąskowe,
- noże do masła,
- widelce zasadnicze,
- noże zasadnicze,
- łyżki zasadnicze,
- łyżki średnie,
- widelce deserowe,
- nożyki deserowe,
- łyżeczki deserowe,
- widelczyki do ciast,
- łopatka do ciasta,
- łyżeczki do herbaty,
- łyżeczki do kawy,
- łyżeczki do mokki,
- łyżeczki do cukru,
- łyżki wazowe,
- sztucce serwisowe.

## 3. Sprzęt:

- świeczniki,
- świece,
- koszyczki do pieczywa,
- menaże do przypraw,
- tace kelnerskie,
- wazoniki,
- wózki kelnerskie.

4. Bielizna stołowa:

- obrusy białe bankietowe,
- obrusy białe 120cm x120cm,
- obrusy pastelowe 120cm x120cm,
- obrusy pastelowe bankietowe (błękitne, morelowe),
- serwetki płócienne(białe, niebieskie, czerwone, zielone),
- moltony,
- skirtingi,
- laufry.

**Załącznik 7**

**Wzór tabeli do sporządzenia opisu obsługi kelnerskiej**

Lp.	Kolejne czynności wykonywane przez kelnerów	Godzina podania potrawy	Sposób podania/ rodzaj serwisu	Strona podania, zbierania	
				Lewa	Prawa
1					
2					

Zadanie egzaminacyjne w zawodzie *kelner* polegało na opracowaniu projektu realizacji prac związanych z przygotowaniem i obsługą kelnerską przyjęcia zgodnie z zamówieniem klienta. Zdający, aby opracować projekt musieli zapoznać się z dołączonymi do treści zadania załącznikami.

Ocenie podlegały następujące elementy pracy egzaminacyjnej:

- I. Tytuł pracy egzaminacyjnej.
- II. Założenia do opracowania projektu realizacji prac.
- III. Menu przyjęcia.
- IV. Propozycję obsługi kelnerskiej przyjęcia z uwzględnieniem kolejności i sposobu podawania potraw i napojów oraz czynności wykonywanych przez kelnera z prawej lub lewej strony konsumenta.
- V. Plan ustawienia stołu bankietowego, określenie liczby potrzebnych stołów (na podstawie obliczeń), wyznaczenie miejsc dla gościa honorowego i pozostałych gości oraz propozycję dekoracji stołu.
- VI. Wykaz bielizny stołowej i sprzętu pomocniczego oraz ilościowy wykaz zastawy stołowej niezbędnej do realizacji przyjęcia bez określania zapasu.
- VII. Szkic nakrycia stołu dla jednej osoby dorosłej, uwzględniający zaproponowane menu. Elementy nakrycia powinny być opisane pod schematem.

#### Ad I. Tytuł pracy egzaminacyjnej

Większość zdających poprawnie sformułowała *tytuł* pracy, był on zwięzły i uwzględniał miejsce oraz okoliczność organizowanego przyjęcia.

Część zdających formułowała tytuł pracy zbyt obszernie albo w formie polecenia.

Poniżej zamieszczono przykład poprawnie napisanego *tytułu*.

Przykład 1.

I Projekt realizacji prac związanych z przygotowaniem i  
(tytuł pracy egzaminacyjnej)  
obsługą kelnerską przyjęcia z okazji 90-tych urodzin  
Seniora Rodu, jest to przyjęcie dwudziestoosobowe organizowane  
w restauracji "Afrodyta" zgodnie z zamówieniem klienta.

Przykład 2.

Projekt realizacji prac związanych z przygotowaniem  
(tytuł pracy egzaminacyjnej)  
i obsługą kelnerską przyjęcia urodzinowego 90-letniego  
letniego seniora Rodu w restauracji Afrodyta.



## Ad II. Założenia do opracowania projektu realizacji prac

W założeniach do projektu zdający powinni wypisać z treści zadania oraz załączników najistotniejsze dane do opracowania projektu realizacji prac.

Poniżej zamieszczono przykład poprawnie zapisanych założeń.

### 2) Założenia do opracowania projektu realizacji prac

Miejsce przyjęcia: Restauracja „Afrodyta”

Rodzaj przyjęcia: z okazji 90-tych urodzin Seniora Ruchu

Typ przyjęcia: zastawiane z ustalonym menu

Dane osobowe os. zamawiającej: Jan Grelak, Warszawa ul. Hoża 22, 0-22 824 00 99

Data przyjęcia: 22 czerwca 2008 (niedziela)

Godz. rozp. przyjęcia: 15.00

Forma płatności: gotówka

Godz. zak. przyjęcia: 20.00

Charakterystyka gości: 40 osób w tym 30 osób dorosłych (w tym gospodarz) i 10 dzieci

Menu:

Kolejność podawania potraw: zimna zakąska, ciepła zakąska, zupa, danie zasadnicze, deser

(Załącznik 3)

Dodatkowe informacje: - Restauracja dysponuje stolami o wymiarach 80cm x 80cm w sali bankietowej o powierzchni 120 m<sup>2</sup>

Ustalenia dodatkowe: - Dzieci będą siedzieć przy stole razem z dorosłymi

- Toast zostanie wniesiony przy deserze

Do dyspozycji: - Zamówienie klienta - Załącznik 1

- Salka sali bankietowej - Załącznik 2

- Informacje dodatkowe - Załącznik 3

- Wykaz napojów alkoholowych - Załącznik 4

- Wykaz zup - Załącznik 5

- Wykaz zastawy i bielizny stołowej oraz sprzętu - Zał 6

- Wzór tabeli do sporządzenia opisu obsługi kelnerskiej - Załącznik 7

Większość zdających wypisała wszystkie założenia, uwzględniając dane, które wynikały zarówno z treści zadania, jak i załączników.

Nieliczni zdający zamiast podania konkretnych danych wypisywali jedynie numery załączników.

### Ad III. Menu przyjęcia

W tej części pracy zdający powinni zaproponować zupę oraz napoje alkoholowe z podanych załączników nr 4 i 5 uzupełniając w ten sposób zamówienie klienta.

Poniższy przykład przedstawia prawidłowy dobór menu.

3. MENU PRZYJĘCIA WEDŁUG KOLEYNOŚCI PODAWANIA POTRAW

ZAKĄSKI ZIMNE : PŁECHISEK WĘDLIN SZLACHETNYCH,  
TATA PASZEROWANE,  
SCHAB PO WARSZAWSKU.

• SAŁATKI : ŚLEDZIOWA,  
Z TUŃCZYKA  
HAWAJSKA  
Z KURCZAKIEM

TERRINA Z ŁOSOŚCIĄ  
DESKA SERÓW

DODATKI : MASŁO, PIECZYWO, JOS CHRZANOWY  
BOROWIKI MARYNOWANE, OGÓREK KONSE  
- RUOWY.

GORĄCA ZAKĄSKA : SZPARAGI POD BESZAMELEM

ZUPA : KREM Z PIECZAREK Z GROSZKIEM PTYSIOWYM

DANIE ZASADNICZE : SZNYCEL CIEŁĘCY  
ZIEMNIANKI Z WODY  
MARCHEWKA GLAZUROWANA

DESERY : LOPY Z OWOCEMI I BITĄ ŚMIETANĄ  
TORT TUBILEUSZOWY CZEKOLADOWY

NAPoje ZIMNE BEZALKOHOLOWE : WODA MINERALNA  
SOK POMARAŃCZOWY  
SOK TRĄBKOWY

NAPoje GORĄCE : KAWA  
HERBATA  
DODATKI : CYTRYNA, ŚMIETANKA, CUKIER

NAPoje ALKOHOLOWE : WINO MUSUJĄCE WYTRAWNE  
WINO BIAŁE WYTRAWNE  
~~WINO Czerwone słodkie~~  
WINO Czerwone wytrawne  
BRANDY

Większość zdających błędnie uzupełniła menu, pomijała w doborze napojów wino musujące, które miało być podane przy toaście.

#### Ad IV. Propozycję obsługi kelnerskiej przyjęcia z uwzględnieniem kolejności i sposobu podawania potraw i napojów oraz czynności wykonywanych przez kelnera z prawej lub lewej strony konsumenta

W tym elemencie rozwiązania zadania zdający powinni wykazać się umiejętnością doboru sposobu podawania potraw i napojów zaproponowanych w menu z uwzględnieniem kolejności i sposobu ich podawania.

W tej części projektu zdający popełniali najwięcej błędów, najczęściej dotyczyły one:

- nieprawidłowego określenia strony podawania potraw i napojów przy zaproponowanym sposobie obsługi,
- pomijania zbierania naczyń przed podaniem kolejnych potraw,
- wskazywania nieprawidłowej strony zbierania naczyń.

Poniżej zamieszczono poprawną propozycję obsługi kelnerskiej

4) Propozycja obsługi kelnerskiej przyjęcia z uwzględnieniem kolejności i sposobu podawania potraw i napojów oraz czynności wykonywanych przez kelnera z prawej lub lewej strony konsumenta.

\*Korzystam ze wzoru tabeli do sporządzenia opisu obsługi kelnerskiej  
załącznik 4

L.P	Kolejne czynności	Godzina podawania	Sposób podania/ rodzaj serwisu	Strona podania/zbierania	
				Lewa	Prawa
1	Nalewanie wody do garnków i podanie dodatków	15.05	Wieloporgowo		+
3	Podanie talerzy do zakąski zimnej	15.10	—		+
4	Serwis zakąski zimnej	15.10	serwis francuski typu A	+	
2	serwis wina białego wytrawego	15.05	nalewanie do kieliszków		+
5	Spzątnięcie zastawy stołowej po konsumpcji.	15.20	—	*	+
6	Podanie zupy	15.30	serwis niemiecki		+
7	Spzątnięcie zastawy stołowej po konsumpcji	15.45	—		+

8	Uzupełnienie kieliszków białym wytrawnym winem	15.50	nalewanie do kieliszków		+
9	Podanie zakuski gorącej	16.00	serwis niemiecki		+
10	Sprzątnięcie zastawy po konsumpcji	16.15	—————		+
11	serwis wytrawego czerwonego wina	16.20	nalewanie do kieliszków		+
12	Podanie dania zasadniczego	16.40	serwis niemiecki		+
13	Sprzątnięcie zastawy po konsumpcji	17.10	—————		+
14	Przygotowanie stela do podania deseru	17.20	zabranie menu, sprzątnięcie obruchów		+
15	<del>Toast</del> musujące wino (serwis wina)	17.25	nalewanie do kieliszków		+
16	Toast	17.30			
17	Podanie toru	17.45	serwis angielski		+
18	Podanie lodów	18.05	serwis niemiecki		+
19	Podanie kawy i kanoniku	18.30			

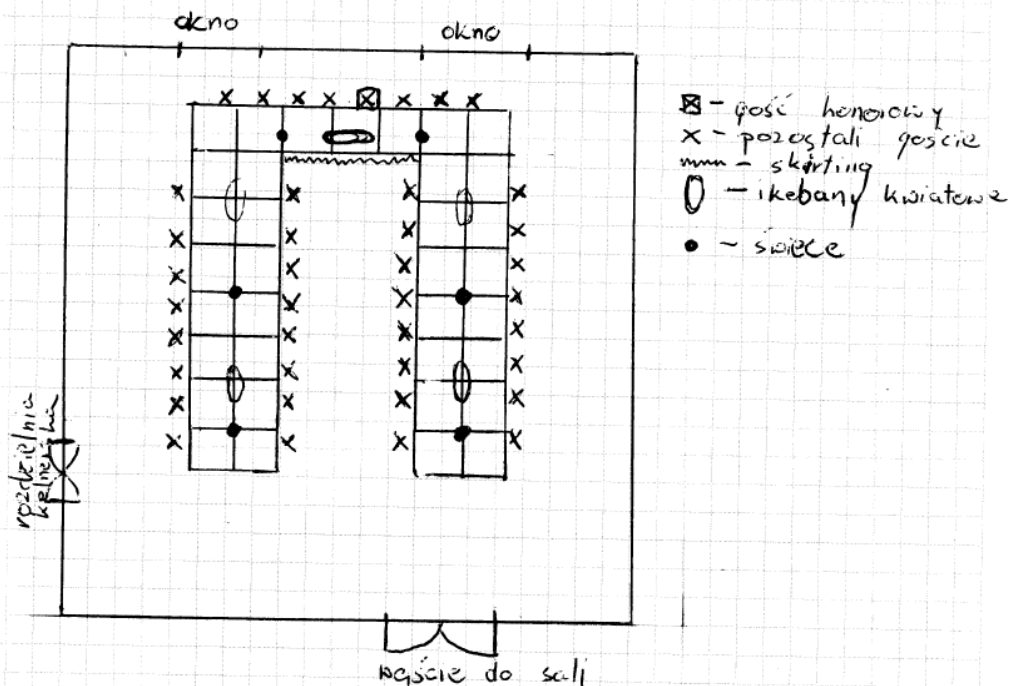
**Ad V. Plan ustawienia stołu bankietowego, określenie liczby potrzebnych stołów (na podstawie obliczeń), wyznaczenie miejsc dla gościa honorowego i pozostałych gości oraz propozycję dekoracji stołu**

W planie ustawienia stołu bankietowego należało zaproponować formę ustawienia stołu bankietowego i prawidłowe obliczenie potrzebnej liczby stołów (z uwzględnieniem informacji podanych w załącznikach nr 2 i nr 3).

Większość zdających określiła liczbę stołów jednak nie wynikała ona z prawidłowych obliczeń. Zaproponowana przez nich forma ustawienia i liczba stołów nie mieściła się w obrębie podanej wielkości sali bankietowej, zasłaniała wejście do rozdzielni kelnerskiej bądź do sali bankietowej. Część zdających zaproponowała formę ustawienia stołów, ale nie umieściła go w obrębie sali bankietowej (załącznik nr 2).

Poniżej zamieszczono poprawną propozycję planu ustawienia stołu bankietowego.

Przykład 1.



$$(8-1) \cdot 60 = 420$$

$$420 + 2 \cdot 40 = 420 + 80 = 500$$

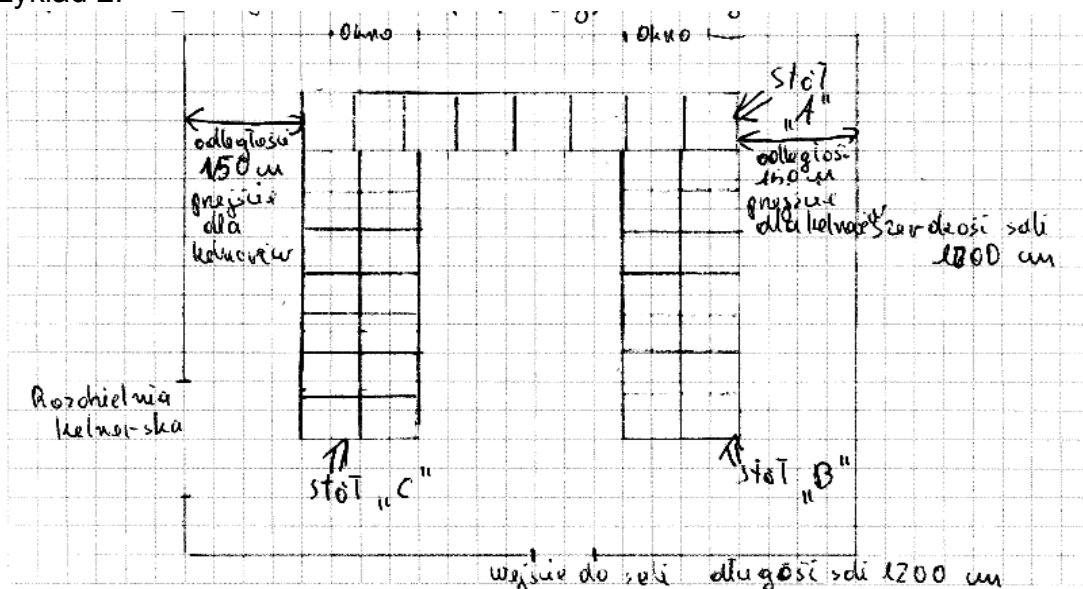
$$500 : 80 = 6,25 \approx 7 \quad \text{- Obliczamy stołów w jednym rzędzie}$$

$$5 \cdot 7 = 35$$

Potrzeba 35 stołów o wymiarach 80 x 80

na stole ustawiam 5 ikebany kwiatowych i 6 świec.  
 przed posiedzeniem znajdujące się będą serwetki płocienne i kelner  
 czarny. Obrys bankietowy będzie warty i do tego czarna skirting

Przykład 2.



## Ad VI. Wykaz bielizny stołowej i sprzętu pomocniczego oraz ilościowy wykaz zastawy stołowej niezbędnej do realizacji przyjęcia bez określania zapasu

Zdający powinni przygotować ilościowy wykaz zastawy stołowej do podanego menu wykorzystując załącznik nr 6 (wykaz zastawy i bielizny stołowej oraz sprzętu).

Większość błędów popełniana przez zdających w tej części pracy wynikała prawdopodobnie z niedokładnego odczytania polecenia w treści zadania. Najczęściej popełniane przez zdających błędy dotyczyły: uwzględnienia zapasu zastawy i bielizny stołowej, stosowania błędnego nazewnictwa oraz zaplanowania ilości zastawy szklanej do napojów alkoholowych z uwzględnieniem dzieci.

Poniżej zamieszczono poprawną propozycję wykazu.

5. Wykaz bielizny stołowej i sprzętu pomocniczego oraz ilościowy wykaz zastawy stołowej niezbędnej do realizacji przyjęcia bez określania zapasu.

a) bielizna stołowa

- obrus biały bawełniany: Element I dł.:  $880 \text{ cm} + 2 \cdot 45 = 970 \text{ cm}$

↑                                  ↑  
dł. stołu                                  szerokość obrusu

szerokość:  $80 \text{ cm} + 2 \cdot 45 = 170 \text{ cm}$

długość obrusu potrzebnego do wykonania elementu I wynosi 970 cm, a szerokość 170 cm.

Element II i III dł.:  $720 + 2 \cdot 45 = 810 \text{ cm}$

szerokość:  $80 + 2 \cdot 45 = 170$ .

Do wykonania elementu II i III potrzebujemy obrusu o wymiarach 810 cm x 170 cm.

- skatling:  $2 \cdot 80 + 2 \cdot 720 + 720 = 2320 \text{ m}$

- serwetki płócienne

- lauffer

- molton:  $970 + 2 \cdot 810 = 2590 \text{ cm}$ .

b) sprzęt pomocniczy:

- ściereczka 4 szt.

- ścierece 12 szt.

- koszyka do pieczywa 10 szt.

- meższe do pręparów 8 szt.
- tace kelmerskie
- wazony 8 szt.
- c) ilościowy wykaz zastawy stołowej bez dodatkami zaprawki.
- kieliszki do wina białego 30 szt.
- kieliszki do wina czerwonego 30 szt.
- kieliszki do wina musującego 30 szt.
- kieliszki do wody 40 szt.
- kieliszki do koniaku 30 szt.
- szklanki literalki 40 szt.
- szklanki do piwa 30 szt.
- szklanki do winy 30 szt.
- podstawniki szklane 40 szt.
- butelki z podstawkami 40 szt.
- talerze zakłaskowe 80 szt.
- talerze do dania zasadniczego 40 szt.
- talerzki do pieczenia 40 szt.
- talerzki deserowe 40 szt.
- półmisek 12 szt.
- salatek 16 szt.
- serwetki 6 szt.
- dekantatory do wódki lub śmietanki 10 szt.
- filiżanki do herbaty z podstawkami 40 szt.
- filiżanki do kawy z podstawkami 40 szt.
- widelce zakłaskowe 80 szt.
- noże zakłaskowe 80 szt.
- noże do masła 40 szt.
- widelce zasadnicze 40 szt.
- noże zasadnicze 40 szt.

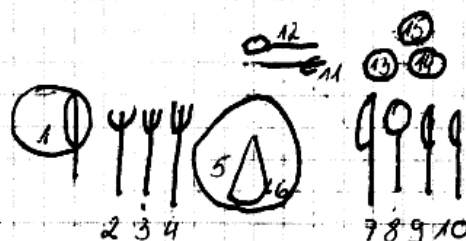
- Tępatki do ciasta 40 szt.
- Tępatki deserowe 40 szt.
- widelczyki do ciast 40 szt.
- Tępatki do ciast 6 szt.
- Tępatki do herbaty 40 szt.
- Tępatki do kawy 40 szt.
- Tępatki do cukru 10 szt.

**Ad VII. Szkic nakrycia stołu dla jednej osoby dorosłej, uwzględniający zaproponowane menu. Elementy nakrycia powinny być opisane pod schematem**

Szkic pierwszego nakrycia stołu dla jednej osoby dorosłej proponowany przez większość zdających nie uwzględniał określonego w zadaniu menu. Najczęściej popełniane błędy dotyczyły nieprawidłowego ułożenia sztućców, talerzyka do pieczywa oraz niewłaściwego opisu elementów znajdujących się na schemacie.

Poniżej zamieszczono poprawną propozycję nakrycia stołu dla jednej dorosłej osoby.

6. Szkic pierwszego nakrycia stołu dla jednej osoby dorosłej, uwzględniający zaproponowane menu.



- 1 - talerzyk do pieczywa z nożem do mięs
- 2 - widelec ząbkowany (ząbkos zinn)
- 3 - widelec ząbkowany (ząbkos gęsi)
- 4 - widelec ząbkowany
- 5 - talerzyk ząbkowany
- 6 - serwetka ściągacz
- 7 - noż ząbkowany



- 8 - Tygiel średni  
 9 - uci zakłaskowy (zakłask gorący)  
 10 - uci zakłaskowy (zakłask zimny)  
 11 - widelczyk do ciast  
 12 - Tygielki desecyjne  
 13 - kieliszek do wina  
 czerwonego  
 14 - kieliszek do wina  
 białego  
 15 - kieliszek do wódki.

#### Ad VIII. Praca egzaminacyjna jako całość

Praca egzaminacyjna powinna:

- zawierać logicznie powiązane ze sobą poszczególne elementy pracy;
- posiadać przejrzystą strukturę, a poszczególne elementy pracy powinny być zatytułowane stosownie do zawartych w nich treści;
- mieć odpowiednią formę - treści powinny być uporządkowane, a w zapisach i dokumentach uwzględnione być powinny obowiązujące zasady;
- zawierać poprawną terminologię, właściwą dla zawodu, bez błędów merytorycznych.

Większość prac spełniała te kryteria.