

Przykłady wybranych fragmentów prac egzaminacyjnych z komentarzami Technik organizacji usług gastronomicznych 341[07]

Zadanie egzaminacyjne

Do restauracji „Zacisze” mieszczącej się w Gdańsku przy ul. Marynarskiej 45 reprezentowanej przez Jana Nowaka zgłosili się Joanna Wiśniewska i Rafał Król zamieszkali w Oliwie przy ul. Krótkiej 5. Narzeczeni złożyli wstępne zamówienie na organizację przyjęcia weselnego dla 60 osób.

Życzeniem klientów jest, aby :

- impreza rozpoczęła się w dniu 15.08.2008 r. o godz.17:00 i trwała 10 godzin,
- całkowity koszt imprezy nie przekroczył 10 500 zł,
- koszt konsumpcji nie przekroczył 120 zł na osobę,
- wystrój sali oraz bielizna stołowa były w tonacji białej z elementami błękitu i srebra,
- stół udekorowany był białymi orchideami,
- przyjęcie rozpoczęło się lampką wina musującego,
- menu składało się z 2 zup w tym barszcz czerwony z krokietem, 3 dań zasadniczych w tym kotlet de"Volaille z dodatkami, 5 zakąsek zimnych z dodatkami, 2 deserów oraz napojów zimnych i gorących,
- na czas przyjęcia udostępniono salę taneczną z zespołem muzycznym,
- napoje alkoholowe: wino białe, czerwone oraz musujące były dostarczone przez narzeczonych.

W dniu zawarcia umowy wstępnej narzeczeni wpłacą zaliczkę w wysokości 600 złotych.

Projekt realizacji prac powinien zawierać:

1. Tytuł pracy egzaminacyjnej.
2. Założenia czyli dane niezbędne do opracowania projektu wynikające z treści zadania i załączników.
3. Propozycję menu wraz z kalkulacją na 1 osobę.
4. Ofertę organizacyjną z uwzględnieniem przebiegu przyjęcia oraz elementów wystroju sali.
5. Wykaz bielizny, wykaz zastawy stołowej na przyjęcie z 20% zapasem.
6. Propozycję nakrycia do barszczu czerwonego z krokietem dla jednej osoby (w formie szkicu z opisem).
7. Całkowitą kalkulację finansową zamówienia oraz propozycję umowy wstępnej.

Do wykonania zadania wykorzystaj:

Informacje dodatkowe - Załącznik 1

Ofertę kulinarną z wagą i ceną 1 porcji - Załącznik 2

Blankiet umowy wstępnej do wypełnienia zamieszczony w KARCIE PRACY EGZAMINACYJNEJ.

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 180 minut.

Załącznik 1

Informacje dodatkowe

Restauracja „Zacisze” dysponuje:

- stołami okrągłymi 10 osobowymi,
- kompletną bielizną i zastawą stołową,
- salą taneczną wynajmowaną w cenie 80 zł za 1 godzinę.

Restauracja współpracuje z zespołem muzycznym.

Koszt wynajęcia zespołu wynosi 200 zł za 1 godzinę.

Orchidee i dekoracja sali kosztują 500 zł.

Oferta kulinarna z wagą i ceną 1 porcji

Nazwa dania	Waga 1 porcji	Cena gastronomiczna brutto 1 porcji (zł)
I. Zupy:		
1. Krem z pieczarek	200g	4,80
2. Barszcz czerwony zabieleny	350g	3,50
3. Krem z pomidorów	200g	4,30
4. Rosół	350g	3,00
5. Barszcz czerwony czysty	250g	2,50
II. Dodatki do zup:		
1. Groszek ptysiowy	20g	3,50
2. Krokiet	100g	3,50
3. Grzanki	50g	1,50
4. Makaron	100g	2,00
III. Potrawy mięsne:		
1. Schab duszony z borowikami	150g	4,80
2. Pieczeń z karkówki	100g/100g	6,20
3. Jagnięcina duszona	100g/100g	8,60
4. Kotlet de"Volaille	150g	4,50
5. Pieczeń z dzika	100g/100g	12,50
6. Kotlet schabowy	150g	3,50
7. Zrazy zawijane	100g/100g	4,90
8. Udko pieczone	250g	5,00
9. Faworki z drobiu	150g	4,30
IV. Dodatki skrobiowe:		
1. Ziemniaki puree	200g	2,50
2. Ziemniaki z wody	200g	1,50
3. Frytki	100g	2,50
4. Kluski śląskie	150g	1,50
5. Kopytka	150g	1,50
6. Ryż na sypko	100g	1,50
V. Dodatki warzywne:		
1. Surówka wiosenna	100g	2,80
2. Buraki zasmażane	150g	1,50
3. Marchew oprószana z groszkiem	150g	1,50
4. Mizeria	120g	1,90
5. Bukiet z jarzyn	150g	2,50
6. Surówka po żydowsku	100g	1,80
7. Sałatka z czerwonej kapusty	100g	1,20

Nazwa dania	Waga 1 porcji	Cena gastronomiczna brutto 1 porcji (zł)
VI. Zakąski:		
1. Schab w galarecie	75g	6,50
2. Sałatka z drobiu	100g	5,00
3. Rolada z indyka	50g	7,00
4. Karp po królewsku	50g	6,50
5. Śledź w oleju	50g	3,50
6. Terrina z łososia	80g	10,50
7. Galaretka z drobiu	75g	4,00
8. Galantyna	50g	3,50
9. Jajka faszerowane	50g	2,50
10. Sałatka grecka	100g	6,20
11. Sałatka gyros	100g	4,80
VII. Sosy zimne:		
1. Sos cumberland	50g	3,50
2. Sos musztardowy	50g	2,00
3. Dip czosnkowy	50g	1,50
4. Dip koperkowy	50g	1,50
VIII. Dodatki:		
1. Pieczywo	100g	0,70
2. Masło	20g	1,00
3. Cytryna	20g	0,80
4. Cukier	20g	0,50
IX. Desery:		
1. Tort bakaliowy	150g	6,00
2. Sernik	150g	10,00
3. Tiramisu	150g	12,00
4. Delicje	150g	4,50
5. Lody pływające	200g	6,00
X. Napoje gorące i zimne:		
1. Kawa naturalna	0,200 l	3,00
2. Kawa rozpuszczalna	0,200 l	3,50
3. Herbata	0,200 l	2,00
4. Sok pomarańczowy	0,200 l	3,50
5. Sok jabłkowy	0,200 l	2,50
6. Woda mineralna gazowana	0,200 l	2,50
7. Woda mineralna niegazowana	0,200 l	2,50

Element 2. Założenia czyli dane niezbędne do opracowania projektu wynikające z treści zadania i załączników.

Zdający bardzo rzadko formułowali poprawnie założenia. Nie uwzględniano danych z załączników lub dane były niekompletne (brak kosztów). Niektóre dane ujmowano w tytule np. ilość osób, miejsce imprezy, rodzaj imprezy.

fragment pracy poprawnej



Element 3. Propozycja menu wraz z kalkulacją na 1 osobę.

Zdającym nie sprawiało problemu opracowanie menu. Sporadycznie niewłaściwie dobierano dodatki skrobiowe i witaminowe do potraw głównych. Nie uwzględniono wyraźnego polecenia: dobrania dodatków do kotleta de volaille, często dodatki zapisano w jednej grupie asortymentowej(dodatków).

Sporadycznie nie planowano masła lub pieczywa jako dodatków do zakąsek. W propozycji menu zupy planowano prawidłowo, czasami zdający nie stosowali się do polecenia zawartego w zadaniu dotyczącego podania barszczu czerwonego czystego z krolek.

Kalkulacja kosztów zaproponowanego menu nie sprawiała problemów, nieliczni zdający zanizali koszt menu poniżej zakładanej kwoty.

3 Propozycja menu wraz z kalkulacją na 1 osobę.

Nazwa dania	Miara, 1 porcji	Cena
Krem z pieczarek	200 g	4,80
Groszek pływający	20 g	3,50
Baranek czerwony czysty	250 g	2,50
Krokiet	100 g	3,50
Schab duszony z baranikami	150 g	4,80
Kopytka	150 g	1,50
Bukiet z jajzyn	150 g	2,50
Kotlet de'Volaille	150 g	4,50
Frytki	100 g	2,50
Surówka mięsna	100 g	2,80
Pieczeń z diuka	100g/100g	12,50
ziemniaki z wody	200 g	1,50
Buraki zasmażane	150 g	1,50
Schab w galarecie	75 g	6,50
Rolada z indyka	50 g	4,00
Karp po królewsku	50 g	6,50
Salatka grecka	100 g	6,20
Salatka gyoza	100 g	4,80
Pieczyno	100 g	0,70
Masło	20 g	1,00
Cytryna	20 g	0,80
Cukier	20 g	0,50
Tort bakaliowy	150 g	6,00
Tiramisu	150 g	12,00
Kawa naturalna	0,200 l	3,00
Kawa rozpuszczalna	0,200 l	3,50
Herbata	0,200 l	2,00
Sok pomarańczowy	0,200 l	3,50
Sok jabłkowy	0,200 l	2,50
Hoda mineralna gazowana	0,200 l	2,50
Hoda mineralna niegazowana	0,200 l	2,50

Koszt konsumpcji na 1 osobę wynosi: 119,90 zł

fragment pracy, w której zdający przedstawił menu połączone z harmonogramem przyjęcia

2. Propozycja menu	godz. podania	Waga 1 porcji	2 kalkulacja, na 1 osobę; Cena gastr. brutto 1 porcji	Zastawa stołowa
Aperitif (wino musujące)	17 ⁰⁰		—	kieliszki do szampana
Zakąska zimna: • rolada z indyka	17 ¹⁵	50g	7,00 zł	talerz zakąskowy ϕ 18 cm
Zupa: • krem z pieczarek	17 ³⁰	200g	4,80 zł	bulionówka z podstawką
I danie zasa- dnicze: • Kotelet de Volaille • ziemniaki z wody • bukiet jarzyn	18 ⁰⁰	150g 200g 150g	4,50 zł 1,50 zł 2,50 zł	talerz płaski ϕ 26cm
Deser: • tiramisu	18 ³⁰	150g	12,00 zł	talerz deserowy ϕ 21 cm
Zakąski zimne: • sałatka z drobiu • śledź w oleju • jajka faszerowane • sałatka grecka	od 18 ³⁰ do 23 ⁰⁰ od 23 ⁰⁰ do 3 ⁰⁰	100g 50g 50g 100g	5,00 zł 3,50 zł 2,50 zł 6,20 zł	talerz zakąskowy ϕ 18 cm talerz zakąskowy ϕ 18 cm talerz zakąskowy ϕ 18 cm pucharki
Dodatki: • pieczywo x 5 • masło x 5		100g 20g	3,50 zł 5,00 zł	talerzyk na pieczywo
Sosy: • musztardowy • Dip czosnkowy		50g 50g	2,00 zł 1,50 zł	sosjerka sosjerka
II danie zasa- dnicze: • zrazy zawiązane • kopytka • buraki zasmażane	21 ⁰⁰	100g 150g 150g	4,90 zł 1,50 zł 1,50 zł	talerz płaski ϕ 26cm
Tort bakaliowy	24 ⁰⁰	150g	6,00 zł	talerz deserowy ϕ 21 cm

Strona 3 z 7

Zupa:	24 ³⁰			
• barszcz czerwony czysty + krokiet		250g	2,50 zł	bulionówka + podstawka
		100g	3,50 zł	kalisz na dodatki
II) danie zasa- dnicze:	24 ⁴⁵			kalisz płaski Ø 26 cm
• pierzeń z karkówki		100g	6,20 zł	
• ziemniaki puree		200g	2,50 zł	
• sałatka z czerwonej kapusty		100g	1,20 zł	
Napoje:				
• kawa naturalna		0,200 l	3,00 zł	filizanka z podstawką
• kawa rozpuszczalna		0,200 l	3,50 zł	filizanka z podstawką
• herbata x 2		0,200 l	4,00 zł	filizanka z podstawką
• sok pomarańczowy		0,200 l	3,50 zł	literatka
• sok jabłkowy		0,200 l	2,50 zł	literatka
• woda mineralna gazowana		0,200 l	2,50 zł	literatka
• woda niegazowana		0,200 l	2,50 zł	literatka
Razem			112,80 zł	

Koszt konsumpcji na 1 osobę zgodnie z kalkulacją wynosi: 112,80 zł.

Koszt konsumpcji ogółem (na 60 osób) wynosi: 6768 zł.

Wszystkie informacje są usystematyzowane dzięki czemu zdający nie popełnił błędów.

Element 4. Oferta organizacyjna z uwzględnieniem przebiegu przyjęcia oraz elementów wystroju sali.

fragment pracy poprawnej

IV. Oferta organizacyjna z uwzględnieniem przebiegu przyjęcia oraz elementów wystroju sali

1. Przebieg przyjęcia

- godz. 17⁰⁰ - powitanie gości, podanie wine menu
- godz. 17²⁰ - podanie 1upy - Rosół z młocznikiem
- sprzątanie naczyń
- godz. 17⁴⁰ - podanie 1 dania zasadniczego (kroket de'Volaille, ziemniaki, pierogi, bułki z jajem)
- sprzątanie i uzupełnianie naczyń i sprzętu
- godz. 18¹⁰ - podanie 1 deseru - lody piąsychy
- sprzątanie naczyń
- godz. 21⁰⁰ - podanie 2 dania zasadniczego (zary żurawie, kleśki śląskie, Buraki rosmarynowe)
- sprzątanie i uzupełnianie naczyń i sprzętu
- godz. 23⁰⁰ - podanie 2upy (Borscht ziemniaki, cytryny i kielbasę)
- sprzątanie naczyń
- godz. 23⁴⁰ - podanie 2 deseru (Tortu białobiałego)
- sprzątanie naczyń
- godz. 00⁰⁰ - Oczepianie
- godz. 1⁰⁰ - podanie 3 dania zasadniczego (Kroket śląski, frytki, surówka kiszona)
- godz. 3⁰⁰ - pożegnanie gości i zakończenie imprezy

UWAGA:

- Złoty zimnie znajduje się na stole podczas przyjęcia.
- Wino białe i czerwone jest serwowane przez kelnera przez całe przyjęcie na życzenie gości.
- Kawa i herbata jest serwowane pomiędzy posiłkami.
- Pomocnicy posilkowani przez młynarzy zaprasza do zabawy w sali towarzyszącej.

2. Wystrój sali

Goście siedzą przy 10 osobowych okrągłych stołach w jednej części sali. Stoły nakryte są białymi obrusami i białymi serwetkami. Serwetki są w kolorze srebrnym. Na stołach w równoległym znajdują się białe białe ozdoby. Na suficie sali panowane są symetrycznie białe i białe kolory oraz srebrne porcelanowe i metalowe. Na stołach znajdują się również srebrne i białe ozdoby.

Strona 3 z 7

Zaplanowanie przebiegu przyjęcia sprawiało zdającym bardzo dużo problemów. W większości przypadków nie uwzględniano podania wszystkich potraw i napojów zaplanowanych w menu. Często błędem było niewłaściwe rozłożenie czasowe podania potraw, zbyt ogólne ujmowanie nazw potraw tj. np.: danie pierwsze, danie drugie, zakąski, desery.

Wino musujące na początku przyjęcia w większości rozwiązań uwzględniano. Elementy dekoracyjne też z reguły proponowano prawidłowo, sporadycznie wprowadzano kolory dekoracji inne niż w zadaniu np. złoty, czerwony zamiast srebrnego. Do dekoracji

planowano orchideę bez podania koloru (kolor orchidei podkreślany był w poleceniu zadania).

Element 5. Wykaz zastawy, sztućców i sprzętu i bielizny stołowej na przyjęcie z 20% zapasem.

5 Wykaz bielizny i zastawy stołowej na przyjęcie z 20% zapasem.

		Białe obrusy
		Niebieskie Błękitne nasonki
		Białe orchidee
		Błękitne serwetki
		Srebrne serwetki
		Szklane świeczniki
		Błękitno-srebrne świeczki
1	4 4	bulionówki
1	4 4	łyżki (średnie)
2	1 6	talerczyki płaskie do dania zasadniczego
2	1 6	widelce dłuższe
2	1 6	noże dłuższe
	7 2	noże do masła
	7 2	talerczyki do pieczenia
1	4 4	talerczyków dekoracyjnych
1	4 4	widelczyków do ciasta
	7 2	kieliszki do wina białego
	7 2	kieliszki do wina czerwonego
	7 2	kieliszki do wina musującego
	7 2	fiżjanki do kawy
	7 2	podstawnki do fiżjonek od kawy
	7 2	fiżjanki do herbaty
	7 2	podstawnki do fiżjonek od herbaty
1	4 4	łyżeczki małe
2	1 6	talerczyków zakąskowych
2	1 6	noże średnich
2	1 6	widelce średnich
1	4 4	podstawnki pod bulionówkę
	7 2	szklanki do napojów
	8	włókna

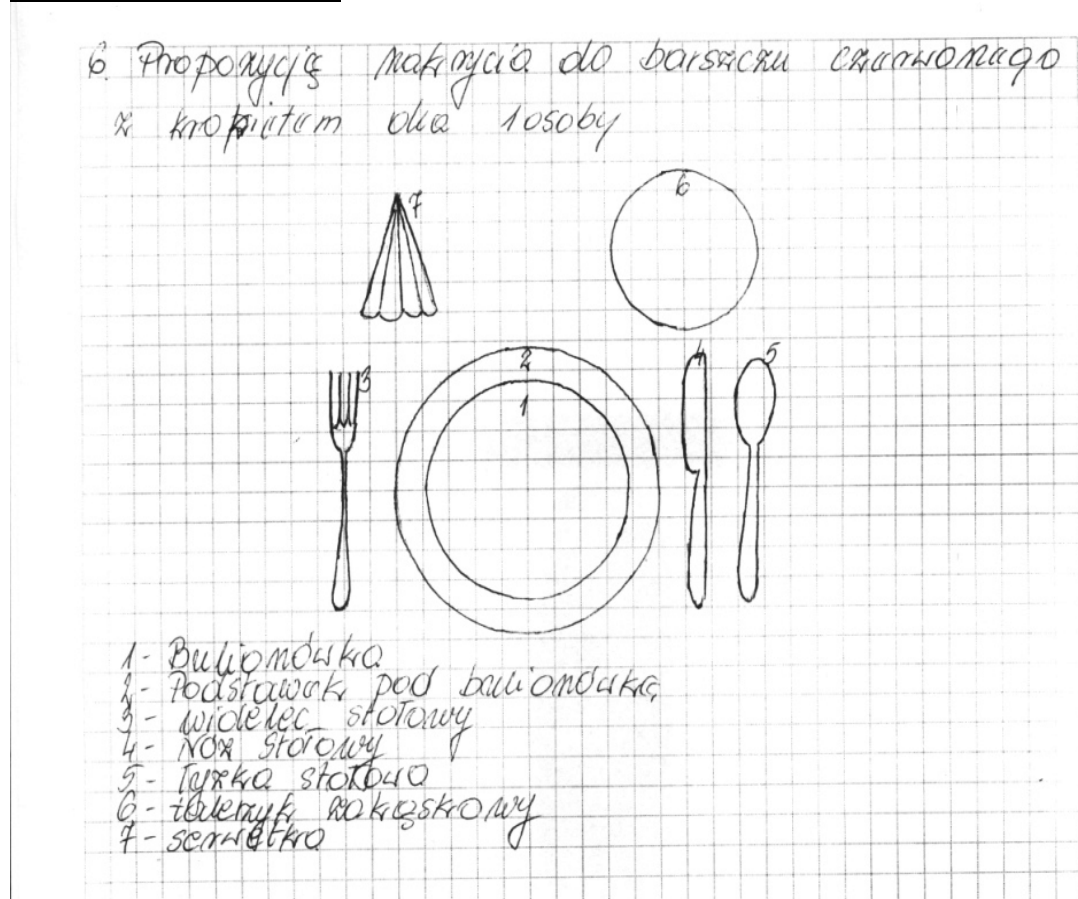
Zdający dobierali bieliznę stołową niekompletną z reguły proponowano: moltony, obrusy bankietowe, serwetki. Rzadko proponowano napperony i inną bieliznę stołową. Często używano niepoprawnych nazw bielizny stołowej.

Dużo problemów sprawiło zdającym właściwe i kompletne dobranie zastawy stołowej, sztućców i szkła.

Czasem zadający proponowali błędny dobór do podania barszczu czystego z krokietem np. szklanka lub talerz głęboki. Często używano ogólnych niejednorodnych nazw zastawy stołowej i sztućców tj.: talerzyk mały, bulionówka (bez podstawka), komplet sztućców, patery.

Zapas zastawy stołowej –duży problemem z podaniem właściwych ilości, z reguły zapas wykazywano procentowo (nie ilościowo).

Element 6. Propozycja nakrycia do barszczu czerwonego z krokietem dla jednej osoby (w formie szkicu).



Tylko nieliczni zdający przedstawili prawidłowy schemat nakrycia do barszczu czystego z krokietem. Często podawano barszcz czysty na talerzu głębokim .

Bulionówkę ustawiano na talerzu płaskim np. do dania zasadniczego lub podawano bez podstawka

Błędy popełniano:

1. w ustawianiu bulionówki z barszczem po prawej stronie nakrycia lub nakryciem
2. w podaniu łyżki do zupy (brak łyżki średniej)
3. w podaniu kroieta (często na talerzu małym a lewej stronie nakrycia, sporadycznie ustawiano na, talerz zakąskowy z krokietem z prawej strony, ale bez widelca zakąskowego na tym talerzyku.

W większości przypadków proponowano nóż i widelec zakąskowy ułożony prawidłowo przy nakryciu. Czasem proponowano sztucze stołowe duże.

Element 7. Całkowita kalkulacja finansowa zamówienia oraz propozycja umowy wstępnej.

ad.7.

Całkowita kalkulacja finansowa:

Koszt konsumpcji na 1 osobę: 110,70 zł

Koszt konsumpcji na 60 osób: $110,70 \text{ zł} \cdot 60 = 6642 \text{ złotych}$.

Zespół muzyczny: 200 zł za 1 godzinę: $200 \text{ zł} \cdot 10 \text{ godzin} = 2000 \text{ złotych}$

Sala taneczna: 80 zł za 1 godzinę: $80 \text{ zł} \cdot 10 \text{ godzin} = 800 \text{ złotych}$

Orchidee i dekoracja sali: 500 złotych.

Zaliczka: 600 złotych

Koszt imprezy: $6642 + 2000 + 800 + 500 = 9942 \text{ złote}$

Do zapłaty: $9942 - 600 \text{ złotych zaliczki} = 9342 \text{ złotych}$.

Koszt całkowity przyjęcia wynosi: 9342 złotych.

W większości rozwiązań kalkulacja finansowa została wyliczona poprawnie. Ujmowano właściwie: ilość osób, koszt konsumpcji na 1 osobę, zaliczkę, koszty dodatkowe (dekoracja i zakup orchidei, wynajęcie sali tanecznej, wynajęcie sali tanecznej, wynajęcie zespołu muzycznego).

Często zaliczki nie odejmowano od sumy do zapłaty lub ją dodawano. Były też błędy w obliczeniach rachunkowych.

UMOWA WSTĘPNA

Dnia 15.04.2008 została zawarta umowa między Joanna W. Śmiech
data zleceniodawca

..... Rafałem Królem zomiczkojela w Okręgowej ul. Królów 5
zleceniodawca adres

a Marek Kowalczyk sp. restauracja "Zacisze" Głociszki ul. Korymbar 15
zleceniobiorca adres

Przedmiotem umowy jest zorganizowanie przyjęcie weselne
rodzaj imprezy

na 60 osób w dniu 15.08.2008 o godz. 17:00
ilość osób termin godzina rozpoczęcia

Koszt konsumpcji na 1 osobę < 110 zł, całkowity koszt imprezy < 10 500 zł

Z tytułu zobowiązania wpłacono zaliczkę w wysokości 600 zł
która podlega zaliczeniu na poczet ogólnej ceny usługi.

W przypadku anulowania imprezy przez zamawiającego w ostatnim tygodniu
zaliczka w wysokości 600 zł nie podlega zwrotowi.

Postanowienia dodatkowe:

życzenia zleceniodawcy

..... Wystrój sali oraz bielino stołowe w kolorach bieli
..... 2 elementami bieli i srebra; szkl. i dekoracyjny
..... inkludencji; przyjęcie rozpoczyna się od kompla i tance
..... muzycznego
..... - menu składa się z 2 up. i tym samym zawiera 2 kucharze
..... 3 dań rozdrużonych w tym kotelet de Volaille z dodatkami
..... 5 rolupseł zimnych z dodatkami i deserów w postaci
..... zimnych i ciepłych; dodatkowo soli tanecznej z rozpięciem
..... muzycznym; napoje alkoholowe i tance
..... oraz muzykę będą dostarczone przez nas w ramach
.....

Forma płatności gotówką
dowolny rodzaj

Umowy sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach po jednej dla stron.

..... J. W. Śmiech P. Król
podpis zleceniodawcy

..... Jan Kowalczyk
podpis zleceniobiorcy

Strona 7 z 7

Element 8. Praca egzaminacyjna jako całość.

Prace zdających były przejrzyste z zachowaną strukturą zadania. Niektóre prace były nieczytelne. Rzadko stosowano terminologię nieprawidłową niezgodną dla zawodu. Nie stwierdzono poważnych błędów merytorycznych.