

Zadanie egzaminacyjne

Grupa obcokrajowców zamówiła w restauracji „Gościniec” kolację składającą się z potraw kuchni polskiej, serwowanych przez kelnera. Sporządzone zamówienie zawiera informacje dotyczące przygotowania i obsługi kolacji.

Opracuj projekt realizacji prac związanych z przygotowaniem i obsługą kelnerską kolacji zgodnie z zamówieniem klientów. Przedstaw na schemacie pierwsze nakrycie stołu dla jednej osoby, uwzględniające zaproponowane menu, kolejność oraz sposób podawania potraw i napojów.

Projekt realizacji prac powinien zawierać:

1. Tytuł pracy egzaminacyjnej.
2. Założenia wynikające z treści zadania i zamieszczonej dokumentacji.
3. Propozycję menu kolacji.
4. Szkic ustawienia stołu, określenie liczby potrzebnych stołów (na podstawie obliczeń), rozmieszczenie gości oraz propozycję dekoracji stołu.
5. Wykaz białizny stołowej potrzebnej do nakrycia stołu, sprzętu pomocniczego oraz ilościowy wykaz zastawy stołowej niezbędnej do obsługi bez określania zapasu.
6. Propozycję obsługi kelnerskiej stosowną do ustaleń podanych w zamówieniu, uwzględniającą kolejność i sposób podawania potraw i napojów oraz czynności wykonywane przez kelnera z prawej lub lewej strony konsumenta.
7. Schemat pierwszego nakrycia stołu dla jednej osoby uwzględniający zaproponowane menu. Elementy nakrycia powinny być opisane pod schematem.

Do wykonania zadania wykorzystaj:

Zamówienie na zorganizowanie kolacji – Załącznik 1

Szkic sali i wymiary stołów – Załącznik 2

Menu restauracji „Gościniec” – Załącznik 3

Wykaz zastawy i białizny stołowej oraz sprzętu – Załącznik 4

Wzór tabeli do sporządzenia opisu obsługi kelnerskiej – Załącznik 5

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 240 minut.

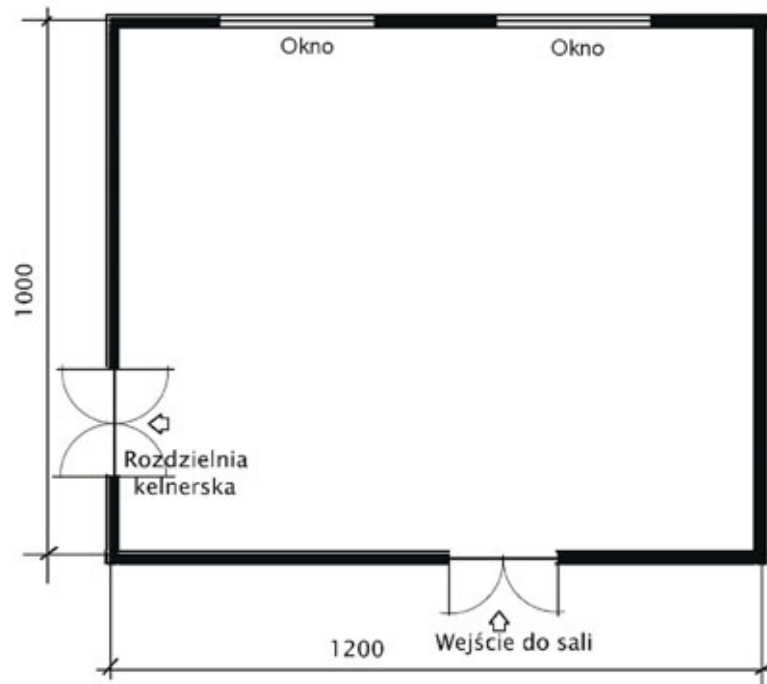
Załącznik 1**Zamówienie na zorganizowanie kolacji**

Przedmiot zamówienia:	kolacja dla grupy obcokrajowców
Liczba osób:	12
Data:	30 września 2009 r.
Godzina rezerwacji stołu:	20.00
Dane osoby zamawiającej:	Paolo Natti
Forma płatności:	gotówka
Zaliczka:	100 złotych
Ustalenia w zakresie menu:	potrawy kuchni polskiej wybrane z menu restauracji „Gościniec”, <ul style="list-style-type: none">• 3 zakąski zimne – w tym jedna zakąska z ryb• 1 zakąska gorąca• danie zasadnicze - potrawa z cielęciny z dodatkami• deser
Podawane napoje:	<ul style="list-style-type: none">• napoje alkoholowe• napoje bezalkoholowe zimne i gorące
Ustalenia dodatkowe:	<ul style="list-style-type: none">• goście powinni siedzieć przy jednym stole ustawionym w takim miejscu sali, aby zapewnić kameralne warunki konsumpcji• w czasie kolacji restauracja jest otwarta• potrawy podawane metodą francuską• napoje serwowane przez kelnera

Załącznik 2

Szkic sali i wymiary stołów

Szkic sali



Stoły o wymiarach 120 cm x 80 cm

Uwaga:

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

Załącznik 3**Menu restauracji „Gościniec”****Zakąski zimne:**

Śledzie w śmietanie
Rożki z łososia wędzonego
Grejpfruty nadziewane krewetkami
Koktajl z krabów
Paszтет z dzika
Schab pieczony ze śliwkami
Jaja garniowane kawiozem
Sałatka grecka
Sałatka meksykańska
Sałatka z tuńczyka i roszponki

Dodatki do zakąsek:

Pieczyno
Masło
Chrzan
Podgrzybki w occie
Papryka konserwowa
Żurawina do mięs

Zakąski gorące:

Omlet z krewetkami
Risotto z kurczakiem
Golonka duszona w piwie
Cebula smażona w cieście
Papryka faszerowana mięsem
Pierogi z kapustą i grzybami
Naleśniki z fetą i szpinakiem

Dania zasadnicze:

Kotlet schabowy z ziemniakami
Szaszłyki jagnięce z ryżem na sypko
Klopsiki drobiowe z kaszą jęczmienną
Cielęcina duszona a la Marengo z ryżem
Zrazy cielęce z jabłkami i kaszą gryczaną
Medaliony wieprzowe z kluskami kładzionymi
Dorsz zapiekany w sosie cytrynowym z frytkami
Befsztok z polędwicy z zielonym pieprzem i frytkami

Dodatki do dań zasadniczych:

Surówka z porów i jabłka
Surówka z marchwi i jabłka
Surówka z kapusty kiszonej
Sałata z sosem vinaigrette
Buraczki zasmażane
Kalafior w sosie beszamelowym
Brokuły gotowane na parze
Sałata ze śmietaną

Desery:

Tort bezowy z bitą śmietaną
Rożki francuskie z morelą
Tarta z gruszkami
Sernik wiedeński
Strucla makowa
Suflet jabłkowy
Lody cassate

Napoje gorące:

Kawa naturalna
Herbata czarna
Herbata owocowa

Dodatki: cukier, śmietanka, cytryna

Napoje zimne:

Woda mineralna niegazowana
Woda mineralna gazowana
Sok pomarańczowy
Sok porzeczkowy
Sok jabłkowy
Coca –cola
Fanta
Sprite

Napoje alkoholowe:

Wino białe wytrawne
Wino czerwone wytrawne
Miód pitny
Wermut słodki
Wódka czysta
Winiak
Whisky

Załącznik 4**Wykaz zastawy i bielizny stołowej oraz sprzętu****Zastawa porcelanowa:**

Talerze zakąskowe
Talerze płaskie do dań - zasadniczych
Talerzyki do pieczywa
Talerzyki deserowe
Talerze głębokie
Bulionówki
Podstawki pod bulionówki
Filiżanki do herbaty
Filiżanki do kawy
Podstawki pod filiżanki
Kompotierki z podstawkami
Półmiski
Salaterki
Wazy
Sosjerki z podstawkami
Dzbanki do napojów
Dzbanuszki
Cukiernice
Patery

Zastawa metalowa:

Widelce i noże średnie
Widelce i noże duże
Noże do masła
Łyżka do sosu
Widelczyki deserowe
Łyżki deserowe
Łyżki duże
Łyżeczki do herbaty
Łyżeczki do kawy
Łyżeczki do cukru
Łopatki do ciasta
Szcypce do ciasta
Sztućce serwisowe
Łyżki do sałatek
Łyżki wazowe

Zastawa szklana:

Kieliszki do wina białego
 Kieliszki do wina czerwonego
 Kieliszki do wina deserowego
 Kieliszki do wina musującego
 Kieliszki do wermutu
 Kieliszki do wódki
 Kieliszki do likieru
 Kieliszki do winiaku
 Szklaneczki do whisky
 Szklanki do wody – literatki
 Szklanki do piwa
 Szklanki do napojów
 Pucharki z podstawkami

Bielizna stołowa:

Obrusy białe
 Obrusy błękitne
 Serwetki bawełniane białe, żółte, granatowe,
 Serwety – napperony białe, granatowe
 Laufry (serwety) błękitne
 Moltony
 Skirtingi białe, błękitne.

Sprzęt:

Podgrzewacze do talerzy
 Wózki kelnerskie
 Tace kelnerskie
 Świeczniki
 Serwetniki
 Koszyczki do pieczywa
 Wazony
 Wazoniki
 Menaże z przyprawami
 Ochładzacze do napojów (tzw. kulery)
 Serwetki bibułkowe
 Świece

Załącznik 5**Wzór tabeli do sporządzenia opisu obsługi kelnerskiej**

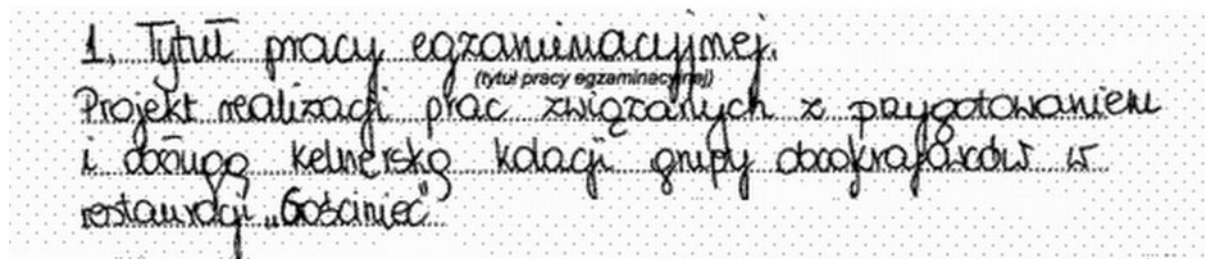
	Kolejne czynności wykonywane przez kelnerów	Sposób podawania/rodzaj serwisu	Strona podania, zbierania	
			Lewa	Prawa
1.				
2.				
3.				

W pracach egzaminacyjnych oceniane były:

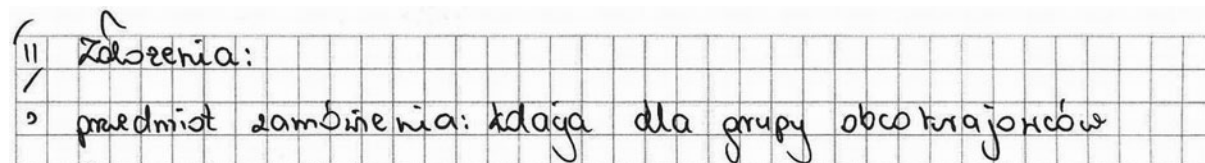
- I. Tytuł pracy egzaminacyjnej.
- II. Założenia wynikające z treści zadania i załączonej dokumentacji.
- III. Propozycja menu kolacji.
- IV. Szkic ustawienia stołu, określenie liczby potrzebnych stołów (na podstawie obliczeń), rozmieszczenie gości oraz propozycję dekoracji stołu.
- V. Wykaz bielizny stołowej potrzebnej do nakrycia stołu, sprzętu pomocniczego oraz ilościowy wykaz zastawy stołowej niezbędnej do obsługi bez określania zapasu.
- VI. Propozycja obsługi kelnerskiej stosowna do ustaleń podanych w zamówieniu, uwzględniająca kolejność i sposób podawania potraw i napojów oraz czynności wykonywane przez kelnera z prawej lub lewej strony konsumenta.
- VII. Schemat pierwszego nakrycia stołu dla jednej osoby uwzględniający zaproponowane menu - elementy nakrycia powinny być opisane pod schematem.
- VIII. Praca egzaminacyjna jako całość.

Ad. I. Tytuł pracy egzaminacyjnej

Prawidłowe zapisanie tytułu sprawiało zdającym trudność. Najczęściej brakowało zapisu dotyczącego miejsca przyjęcia i określenia grupy, dla której organizowano kolację.

**Ad. II. Założenia**

Założenia były formułowane prawidłowo. W niepełnym wykazie danych najczęściej brakowało określenia miejsca organizacji kolacji oraz wymiarów sali i stolików. Poniżej przedstawiono prawidłowo zapisane założenia.



- ▷ Liczba osób: 12
- ▷ data: 30 września 2009 r.
- ▷ godzina rezerwacji stołu: 20.00
- ▷ dane osoby zamawiającej: Paolo Matti
- ▷ forma płatności: gotówka
- ▷ załóżka: 100 złotych
- ▷ miejsce ~~przyjęcia~~ kolacji: restauracja „Gospinięc” dysponująca salą o powierzchni 10 m x 12 m oraz stolami o wymiarach 120 cm x 80 cm
- ▷ Ustalenia z zakresu menu: potrawy kuchni polskiej wybrane z menu restauracji „Gospinięc”:
 - 3 dania zimne - w tym jedna sałatka z ryb
 - 1 sałatka gorąca
 - danie zasadnicze - potrawa z cielęciny z dodatkami
 - deser
- ▷ Podane napoje: - napoje alkoholowe
 - napoje bezalkoholowe zimne i gorące
- ▷ Ustalenia dodatkowe: ~~posiłek~~
 - gości powinni siedzieć przy jednym stole ustawionym w takim miejscu sali, aby zapewnić kameralne warunki konsumpcji
 - w czasie kolacji restauracja jest otwarta
 - potrawy podane według francuskiej
 - napoje serwowane przez kelnera
- ▷ do wykonywania:
 - działanie 1 - zamówienie na zorganizowanie kolacji
 - działanie 2 - przygotowanie sali i wymiarów stołów
 - działanie 3 - menu restauracji „Gospinięc”

Załącznik 4 - wykaz zastawy i bielizny stołowej
 oraz sprzętu
 Załącznik 5 - wzór tabeli do sporządzenia
 opisu obsługi kelnerskiej

Część zdających przedstawiła założenia w dużym uproszczeniu, tylko wymieniając załączniki bez wskazania, które dane w nich zawarte należy uwzględnić, co nie było prawidłowe.

do wykonania: Załącznik 1 - zamówienie na zorganizowanie
 kolacji
 Załącznik 2 - szkic sali i wymiarów stołów
 Załącznik 3 - menu restauracji „Gosinięca”
 Załącznik 4 - wykaz zastawy i bielizny stołowej
 oraz sprzętu
 Załącznik 5 - wzór tabeli do sporządzenia
 opisu obsługi kelnerskiej

Ad. III Propozycja menu kolacji

Poprawne sporządzenie menu polegało na wyborze potraw kuchni polskiej zgodnie z zamówieniem.

3. Propozycja menu kolacji.
 Kuchniem z załącznika 3.

a) zakąski zimne:

- Sledzie w śmietanie
- Szyb pierzany ze śliwką
- Pasztecik z dzika

b) zakąska gorąca:

- Pierogi z kapustą i grzybami

c) dodatki do zakąsek:

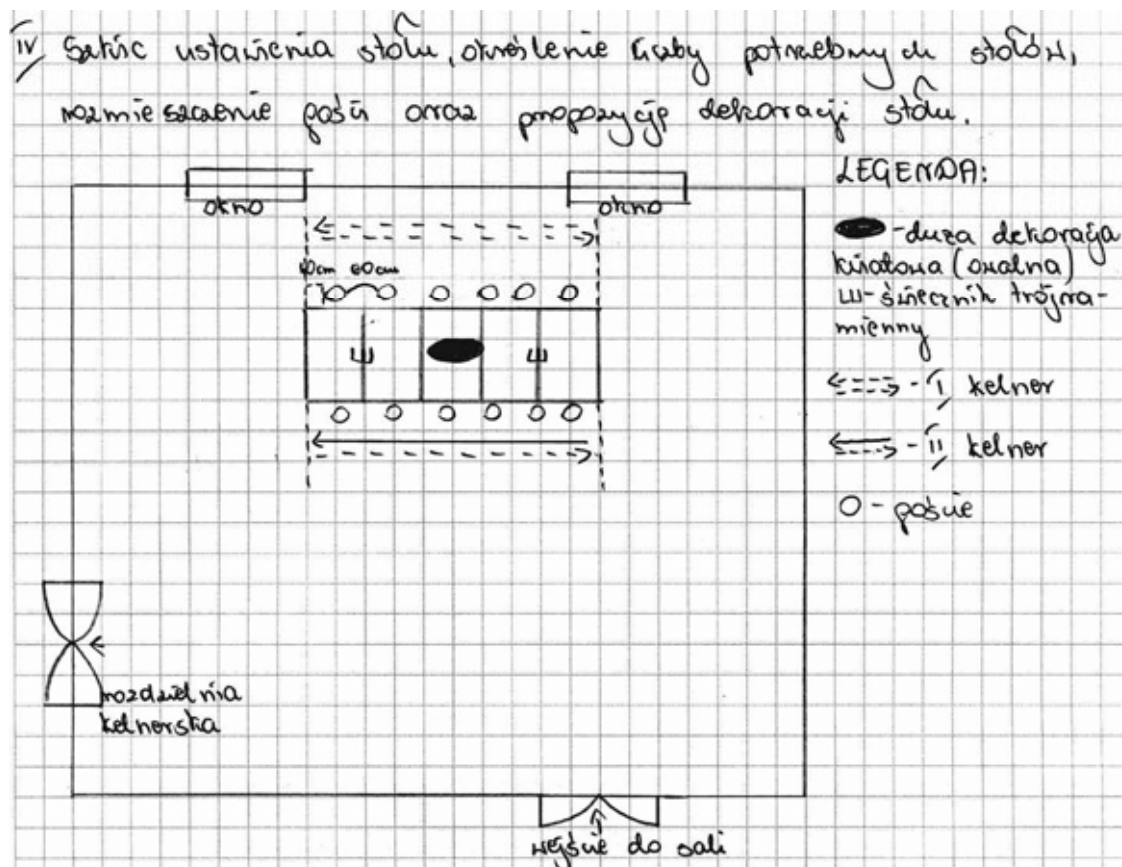
- pierogi
- masło
- chrzan

- d) danie zasadnicze: • Zrazy ulece z jabłkami i kaszą gryczaną
- e) dodatek do dania zasadniczego: • kawałek zasmażane
- f) deser: • Smażka makowa
- g) napoje alkoholowe: • wino białe wytrawne, wódka
- h) napoje bezalkoholowe gorące: • herbata czarna, kawa naturalna, dodatki: cukier, śmietana, sytna
zimne: • woda mineralna niegazowana
• sok pomarańczowy
• Coca-Cola

Zdający często wybierali potrawy nie należące do potraw kuchni polskiej, zapominali również o dodatkach: pieczywo i masło oraz o napojach zimnych i białym winie wytrawnym do dania zasadniczego.

Ad. IV. Szkic ustawienia stołu, określenie liczby potrzebnych stołów, rozmieszczenie gości oraz propozycja dekoracji stołu

Gości należało usadzić przy jednym stole ustawionym w kształcie litery I, w miejscu nie zasłaniającym drzwi wejściowych i wyjścia z rozdzielni kelnerskiej.



Miejsce dla jednego gościa powinno mieć wynosić 60 cm, a odległość od krawędzi stołu do pierwszego nakrycia 40 cm. Zgodnie z zamówieniem goście siedzą dwójkami przy jednym stole. Miejsca dla poszczególnych gości należy oznaczyć wzywkami umieszczonymi przed nakryciem.

$$2 \times 40 \text{ cm} + 5 \times 60 \text{ cm} = 80 \text{ cm} + 300 \text{ cm} = 380 \text{ cm}; 380 \text{ cm} : 80 \text{ cm} = 4,75 \approx 5 \text{ stołów}$$

Potrzebnych do zamieszczenia 12 nakryć ilość stołów wynosi $2 \times 40 \text{ cm} + 5 \times 60 \text{ cm} = 380 \text{ cm} : 80 \text{ cm} = 4,75$, czyli potrzebnych jest 5 stołów.

* Propozycja dekoracji stołu:

W centralnym miejscu stołu proponuję umieścić dużą owalną dekorację kwiatową i kolone zółtym, a po jej bokach świeczniki trójramienne, także ze świecami i kolone zółtym. Na stoły proponuję obrus i kolone błękitnym, serwetki bawełniane złote, a po bocznych stronach stołu skirtingi i kolone błękitnym.

Najwięcej trudności zdającym sprawiało obliczenie liczby stołów, zapominali również o zaplanowaniu elementów dekoracyjnych tj. kwiatów, świeczników, bawełnianych serwetkach dla gości. Zdarzało się również niepoprawne ustawienie stołu w literę U oraz L, jak również usadzenie gości po jednej stronie stołu.

Ad. V. Wykaz białizny stołowej potrzebnej do nakrycia stołu, sprzętu pomocniczego oraz ilościowy wykaz zastawy stołowej niezbędnej do obsługi bez określania zapasu

WYKAZ BIAŁIZNY, ZASTAWY ORAZ SPRZĘTU STOŁOWEGO	
BIAŁIZNA:	
OBRUS BŁĘKITNY 160x120	- 3szt
MOLTON 360x80	- 1szt
SERWETY - NAPPERON BIAŁE	- 3szt
SERWETKI BAWELNIANE KOLOR BIAŁY	- 12szt
	(60x60)
	(90x90)

ZASTAWA PORCELANOWA	
TALERZ ZAKRĘSKOWE	- 48 szt.
T - II - PEASKIE DO DAN' ZASADNICZYCH	- 12 szt.
TALERZYKI DO PIECZYWA	- 12
TALERZYKI DESEROWE	- 12
FILIZANKI DO KAWY	- 12
- II - II - HERBATY	- 12
PODSTAWKI POD FILIZANKI	- 24
SALATEK	- 3
PŁEMISKI	- 3
DOBANKI DO NAPÓJÓW	- 3
DOBANUSZKI	- 3
CUKLERNICE	- 3
SOSIERYKI Z PODSTAWKAMI	- 3 szt.
ZASTAWA METALOWA	
WIDELEC I NOŻ ŚREDNI	- 48
WIDELEC I NOŻ DUŻY	- 12
NOŻ DO MASŁA	- 3
ŁYŻKA DO SOSU	- 3
WIDELCZYKI DESEROWE	- 12
ŁYŻECZKI DO HERBATY	- 12
- II - II - KAWY	- 12
- II - II - CUKRU	- 3
ŁOPATKA DO CIASTA	- 3
SZTUCE SERWISOWE	- 3
SPRZĘT:	
TACE KELNERSKIE	2
ŚNIECZNIKI	2
SERWETNIKI	2
KOSZYCZKI NA PIECZYWO	3
NARZON	1
MENAJ	3
ŚNIECE	2
OCHŁADZACIE	
DO NAPÓJÓW (z kieliszkiem)	2
ZASTAWA SZKLANA	
KIELISZEK DO WINA CZER.	12
II DO WINA BIAŁEGO	12
- II - DO WÓDKI	12
SZKLANKI DO NAPÓJÓW	12
SZKLANKI DO WÓDKI (POKALE)	12

W wykazach sprzętu pomocniczego i zastawy stołowej zdający często nie uwzględniali sztućców serwisowych, półmisków, szczypców do ciasta. W wykazie bielizny stołowej pomijali lub błędnie podawali ilości zastawy stołowej. Ponadto nie korzystali z wykazu bielizny i zastawy stołowej zamieszczonego w arkuszu egzaminacyjnym, posługiwali się innym nazewnictwem, często regionalnym.

Ad. VI. Propozycja obsługi kelnerskiej stosowna do ustaleń podanych w zamówieniu, uwzględniająca kolejność i sposób podawania potraw i napojów oraz czynności wykonywane przez kelnera z prawej i lewej strony konsumenta

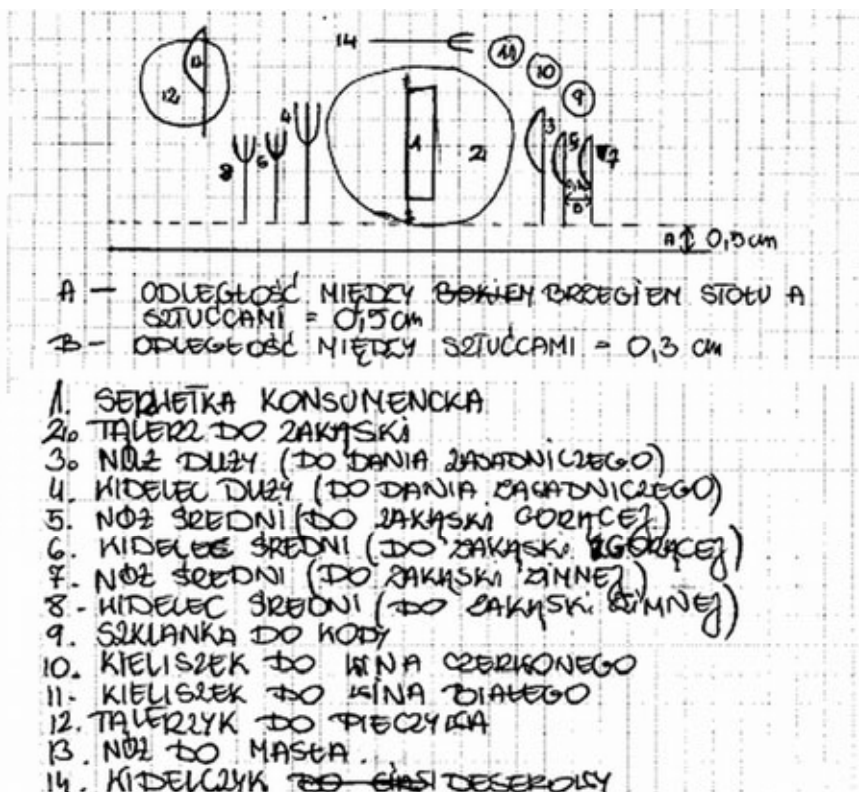
Z tym elementem pracy zdający mieli wiele trudności powtarzając wielokrotnie te same błędy. Brakowało spójności pomiędzy zaplanowanym menu, a czynnościami. W zamówieniu zleceniodawca określił metodę podawania potraw, jednak zdający nie uwzględniali tej danej (zał.1), mylili strony podawania potraw i napojów oraz zapominali o zbieraniu naczyń po konsumpcji. Poniżej przedstawiono przykład najlepiej wykonanego harmonogramu obsługi gości w formie tabeli.

2.	Podanie alkoholu do zaskaki zimnej	Nalewanie alkoholu do kieliszków gości		*	20.10
3.	Podanie zaskaki zimnej	Metoda francuska typu A.	podanie	zbióranie	20.15
4.	Sprzątanie brzośnych naczyń			*	20.40
5.	Podanie alkoholu do zaskaki gorącej	Nalewanie alkoholu do kieliszków gości		*	20.50
6.	Podanie zaskaki gorącej	Podawanie wieloporcjową metodą francuską	podanie	zbióranie	20.55
7.	Sprzątanie brzośnych naczyń			*	21.20
8.	Ustawienie dodatków do dania deserowego		*		21.30
9.	Podawanie alkoholu do dania deserowego	Nalewanie alkoholu do kieliszków gości		*	21.40
10.	Podawanie dania deserowego	metoda francuska typu B.	* podanie	* zbióranie	21.45
11.	Zbióranie brzośnych naczyń z desernem			*	22.15
12.	Podawanie deseri	Podawanie wieloporcjową metodą francuską	podanie	zbióranie	22.25
13.	Sprzątanie z desernem			*	22.45

14.	Ustawienie sztućców do dania z suszonymi owocami	Ustawienie małych łyżeczek do porcy i metody francuskiej			22.55.
15.	Podawanie kawy, herbaty			✗	23.05.
16.	Napój zimny bezalkoholowy nalewanie przed kolacją	Nalewanie do kieliszków i ustawienie sztućców do dania		✗	
17.	Zakończenie				23.10

Ad. VII. Schemat pierwszego nakrycia stołu dla jednej osoby uwzględniający zaproponowane menu - elementy nakrycia powinny być opisane pod schematem

Zdający w większości przypadków prawidłowo przedstawiali schemat pierwszego nakrycia.



Najczęściej pojawiającymi się błędami w tym elemencie było:

- nieprawidłowe rozmieszczenie sztućców i kolejność ułożenia,
- zbyt duża lub zbyt mała liczba sztućców i naczyń szklanych,

- brak narysowanego talerzyka do pieczywa z nożem do masła,
- niezgodność rysunku z opisem oraz menu.

Ad. VIII. Praca egzaminacyjna jako całość

Prace zdających w większości zawierały logicznie powiązane ze sobą poszczególne elementy oraz poprawną terminologię, właściwą dla zawodu bez błędów merytorycznych. Posiadały przejrzystą strukturę, a elementy pracy były zatytułowane stosownie do zawartych w nich treści. Posiadały też odpowiednią formę – treści były uporządkowane, a w zapisach i dokumentach uwzględnione były obowiązujące zasady.