

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, sztucce 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, sztućce, 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, sztućce do nabierania potraw: łyżki, widelce do wędlin, szczypce do pieczywa, łopatki do ciast i serów. Menaże do przypraw, koszyki do pieczywa. Elementy dekoracyjne stołów: wazon, wazoniki, kwiaty, świeczniki, świeczki. Serwetniki, serwetki papierowe. Karty potraw i karty napojów. Kasa fiskalna. Pojemnik na odpady. Środki ochrony indywidualnej. Apteczka.