

Kelner  
Komentarz do rozwiązania zadania i oceniania

Rozwiązanie zadania zawiera:

- projekt realizacji prac związanych z przygotowaniem i organizacją obsługi przyjęcia z okazji oficjalnej wizyty w Polsce delegacji sześciu krajów,
- dokumentację z wykonania pierwszego nakrycia stołu na cztery osoby z uwzględnieniem zaproponowanego w projekcie menu, kolejności i sposobu podawania potraw.

Projekt realizacji prac ma przejrzystą strukturę, w której wyróżnione są rozdziały. Tytuły rozdziałów przyjęte są zgodnie z treścią zadania. Treści projektu przedstawione w poszczególnych rozdziałach są odpowiednie do ich tytułów.

Założenia do projektu realizacji prac są sformułowane prawidłowo.

Prace związane z przygotowaniem i organizacją obsługi przyjęcia przedstawione w wykazie, są poprawnie nazwane, przedstawione w formie listy zgodnie z kolejnością ich wykonywania.

Zaproponowane na przyjęcie menu uwzględnia charakter przyjęcia i porę dnia, jest dobrane na podstawie załączonego wykazu potraw.

Plan ustawienia stołów i krzeseł dla gości uwzględnia układ sali konsumenckiej zgodnie z załączonym szkicem, wymiary stołów i ich liczbę w odniesieniu do liczby gości. Propozycja ustawienia stołów w kształcie litery U i rozmieszczenia gości po ich zewnętrznej stronie zapewnia przebieg przyjęcia zgodnie z programem. Ustalenie miejsc dla gości i gospodarzy zachowuje rangę gości.

Dekoracja stołu jest dobrana trafnie do charakteru przyjęcia.

Plan obsługi gości przez kelnerów uwzględnia kolejność podawania potraw i napojów oraz układ stołów i rozmieszczenie gości. Przejrzystość planu wzbogaca i uzupełnia opracowany szkic sytuacyjny obsługi gości.

Zestaw bielizny, zastawy stołowej i sprzętu jest odpowiedni do charakteru przyjęcia, uwzględnia niezbędny zapas.

Harmonogram podawania potraw i napojów jest poprawnie opracowany. Zaproponowane metody, sposób i czas podawania potraw i napojów są odpowiednie do charakteru i przebiegu przyjęcia, uwzględniają planowane przemówienia w trakcie przyjęcia.

Na schemacie poprawnie przedstawione jest pierwsze nakrycie stołu: elementy nakrycia, sztucce, naczynia do napojów (na podstawie załączonych do zadania wykazów), nakrycie stołu uwzględnia zaproponowane menu, kolejność i sposób podawania potraw.

Projekt realizacji prac jest opracowany w oparciu o wszystkie założenia do projektu. W dokumentacji z wykonania prac przedstawiony jest opis pierwszego nakrycia stołu na cztery osoby, uwzględniający bieliznę stołową, sposób, kolejność i miejsce ustawienia naczyń porcelanowych, naczyń szklanych, sztućców, dekoracji i serwetek, zgodnie z zaproponowanymi w projekcie: menu, kolejnością i sposobami podawania potraw oraz schematem pierwszego nakrycia stołu.

Rozwiązanie zadania jest opracowaniem uporządkowanym i zwartym w odniesieniu do treści, poprawnych terminologicznie i merytorycznie, właściwych dla zawodu. Treści te są poprzedzone wynikami analizy założeń. Zastosowanie formy osobowej do ich przedstawienia podkreśla indywidualny charakter opracowanego projektu realizacji prac.

Opracowanie jest opatrzone trafnym merytorycznie tytułem, stosownym do zawartości, wynikającej z treści zadania.

W opracowaniu niekonsekwentnie stosowane są niektóre sformułowania, np.: „oferta kulinarna”, „propozycja menu”, „wykaz potraw i napojów”, co wpływa na utratę 10% punktów.

Biorąc pod uwagę powyższy komentarz, za przedstawione rozwiązanie zadania można uzyskać 90% na 100% możliwych do uzyskania punktów.