



Wielkopolska Izba Rzemieśnicza
w Poznaniu

EGZAMIN CZELADNICZY

INFORMATOR EGZAMINACYJNY
dla kandydatów przystępujących do egzaminu czeladniczego

KELNER

wydanie 1/2021

Wielkopolska Izba Rzemieśnicza w Poznaniu
al. Niepodległości 2, 61-874 Poznań
tel. 61 852 34 01, fax 61 859 35 22
e-mail: oswiata@irpoznan.com.pl
<http://www.irpoznan.com.pl>

Informacje ogólne
dla kandydatów ubiegających się o przystąpienie do egzaminu czeladniczego

Egzamin czeladniczy składa się z dwóch etapów:

1. Etap praktyczny:

Termin i miejsce etapu praktycznego ustala przewodniczący zespołu egzaminacyjnego. Czas trwania etapu praktycznego nie może być dłuższy niż 24 godziny łącznie, w ciągu trzech dni.

Zgłaszając się na etap praktyczny, kandydat zobowiązany jest posiadać:

- skierowanie na etap praktyczny,
- dowód tożsamości /przedkłada również na egzaminie teoretycznym/
- stosowną odzież roboczą,
- własne narzędzia stosowne według skierowania na egzamin.

2. Etap teoretyczny składa się z dwóch części:

- **Część pisemna** jest testem wyboru, który polega na udzieleniu przez kandydata odpowiedzi na pytania z zakresu następujących tematów:
 - 1) rachunkowość zawodowa,
 - 2) dokumentacja działalności gospodarczej,
 - 3) rysunek zawodowy,
 - 4) przepisy i zasady bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ochrony przeciwpożarowej,
 - 5) podstawowe zasady ochrony środowiska,
 - 6) podstawowe przepisy prawa pracy,
 - 7) podstawowa problematyka z zakresu podejmowania działalności gospodarczej i zarządzania przedsiębiorstwem.

W każdym temacie jest siedem pytań, natomiast każde pytanie zawiera trzy propozycje odpowiedzi, z których jedna jest prawidłowa.

- **Część ustna** polega na udzieleniu przez kandydata odpowiedzi na pytania z zakresu następujących tematów:
 - 1) technologia,
 - 2) maszynoznawstwo,
 - 3) materiałoznawstwo.

Każdy temat zawiera 3 pytania, zatem kandydat łącznie odpowiada na 9 pytań z tej części.

I. Przykładowe zestawy zadań praktycznych do wykonania na egzaminie czeladniczym

Podczas etapu praktycznego egzaminu zdający wykonuje 2 zadania :

ZESTAW 1.

Nakrycie wyjściowe rozszerzone do serwisu *à la carte* na stoliku czteroosobowym.
Serwowanie zupy.

ZESTAW 2.

Przygotowanie oraz podanie potraw z ustalonym menu zakładając podawanie potraw metodą niemiecką.
Przygotowanie i podanie napojów dla dwóch gości, zakładając podawanie napojów metodą niemiecką.

ZESTAW 3.

Nakrycie stołu dla czterech gości do ustalonego menu, zakładając podawanie potraw i napojów metodą francuską A.
Serwowanie przystawki i dodatków.

ZESTAW 4.

Nakrycie stołu dla czworga gości do ustalonego menu.
Serwowanie z butelki wina czerwonego dla czworga gości.

ZESTAW 5.

Nakrycie stołu dla dwóch gości do ustalonego menu, zakładając podawanie potraw i napojów metodą francuską A.
Podanie deseru oraz przygotowanie i podanie napoju do deseru.

ZESTAW 6.

Nakrycie stołu dla dwóch gości do ustalonego menu, zakładając podawanie zupy metodą niemiecką, dania zasadniczego, deseru oraz napojów metodą francuską A.
Serwowanie zupy.

ZESTAW 7.

Przygotowanie oraz podanie napojów dwóm gościom zgodnie z ustalonym menu, zakładając podanie soku w szklance a piwa w butelce.

ZESTAW 8.

Nakrycie stołu dla dwóch gości do ustalonego menu, zakładając podawanie potraw metodą francuską oraz napojów metodą niemiecką.
Serwowanie przystawki.

ZESTAW 9.

Nakrycie stołu dla dwóch gości do ustalonego menu, zakładając podawanie zupy z wazy, dania zasadniczego i deseru metodą niemiecką oraz napojów metodą francuską A.
Serwowanie zupy.

ZESTAW 10.

Nakrycie stołu dla dwóch gości do ustalonego menu, zakładając podawanie potraw metodą francuską a napojów metodą niemiecką.
Przygotowanie oraz podanie potraw i napojów dla gości.

ZESTAW 11.

Nakrycie wyjściowe proste do serwisu *à la carte* na stoliku czteroosobowym.

Serwowanie przystawki i napoju.

ZESTAW 12.

Nakrycie stołu dla czterech gości do ustalonego menu, zakładając podawanie potraw metodą niemiecką oraz napojów metodą francuską A.
Serwowanie dania zasadniczego.

ZESTAW 13.

Nakrycie stołu dla trzech gości do ustalonego menu, zakładając podawanie potraw metodą niemiecką oraz napojów metodą francuską B.
Serwowanie wina do dania zasadniczego.

ZESTAW 14.

Nakrycie stołu dla dwóch gości do ustalonego menu, zakładając podawanie potraw metodą niemiecką a napojów metodą francuską.
Serwowanie z butelki wina białego.

ZESTAW 15.

Nakrycie stołu dla czterech gości do ustalonego menu, zakładając podawanie potraw i napojów metodą francuską A.
Serwowanie potraw.

Podczas egzaminu praktycznego należy zwrócić uwagę na:

- dobór odpowiedniej zastawy stołowej, sztućców i szkła
- właściwą technikę przenoszenia bielizny, zastawy stołowej i sprzętu,
- właściwe kierunki poruszania się i właściwe strony obsługi gości,
- przestrzeganie zasad higieny i bezpieczeństwa pracy przy obsłudze i posługiwaniu się zastawą stołową

Wszystkie niezbędne sprzęty ,narzędzia, przedmioty oraz bielizna I zastawa stołowa do wykonania zadań egzaminacyjnych będą dostępne dla osób zdających.

II. Wykaz pytań do części ustnej egzaminu z tematu:

➤ TECHNOLOGIA

1. Scharakteryzuj sześć podstawowych stopni wysmażenia befsztyka, określ czas smażenia i temperaturę wewnątrz kawałka mięsa.
2. Scharakteryzuj potrawy z mięsa duszonego w kawałkach drobnych.
3. Scharakteryzuj potrawy z mięs panierowanych oraz określ dodatki, jakie możemy do nich stosować.
4. Scharakteryzuj potrawy z mięs smażonych saute oraz określ dodatki, jakie możemy do nich zastosować.
5. Scharakteryzuj podział mięs smażonych i duszonych.
6. Wymień składniki podstawowe do sporządzenia deseru i omów kolejność układania warstw w deserze.
7. Określ podstawowe składniki sałatki Cesar.
8. Omów sposoby składania naleśników i zastosowanie ich w potrawach.
9. Wymień sposoby zagęszczania potraw i przypisz je do potraw.
10. Scharakteryzuj dodatki skrobiowo-ziemniaczane do dań zasadniczych.
11. Wymień niezbędne surowce do przygotowania ćwikły oraz sposób wykonania.
12. Omów, jak przyrządzić marchewkę oprószaną oraz określ jej zastosowanie w żywieniu.

13. Określ, jakie dodatki podaje się do kalafiora z wody.
14. Określ, czym jest klasyczna mizeria i jak ją przygotowujemy.
15. Wymień, jakie dodatki możemy podać, serwując zupę krem z dyni.
16. Określ surowce niezbędne do sporządzenia sałatki caprese.
17. Wyjaśnij, czym jest proces pieczenia.
18. Wyjaśnij, czym jest proces duszenia.
19. Wyjaśnij, czym jest smażenie.
20. Wyjaśnij, czym jest gotowanie.
21. Scharakteryzuj technikę przenoszenia bulionówki.
22. Omów zasadę trzymania dwóch talerzy chwytem dolnym.
23. Omów zasadę trzymania talerzy chwytem górnym.
24. Wyjaśnij zasady obowiązujące podczas przenoszenia zastawy stołowej.
25. Omów przygotowanie tac na przyjęcia okolicznościowe.
26. Omów sposób przygotowania nakrycia w obecności gości.
27. Omów zasadę układania szkła.
28. Omów zasady układania sztućców.
29. Omów zasady przenoszenia sztućców.
30. Omów technikę poruszania się kelnera podczas przygotowania nakryć.
31. Wymień elementy zastawy stołowej, które należy użyć do przygotowania nakrycia rozszerzonego.
32. Wymień elementy zastawy stołowej, które należy użyć do przygotowania nakrycia prostego.
33. Omów kolejność rozkładania bielizny stołowej na stole restauracyjnym.
34. Omów sposób układania kwiatów i pielęgnacji w wazonach stosowanych na stołach w salach restauracyjnych.
35. Omów, na jakie czynniki należy zwrócić uwagę, rozkładając kilka obrusów na większe stoły.
36. Wyjaśnij, na jakie czynniki należy zwrócić uwagę przy rozkładaniu obrusa na sali restauracyjnej.
37. Określ zasady ustawienia talerzyka do pieczywa.
38. Określ zasady przygotowania nakrycia rozszerzonego do serwisu a la carte.
39. Określ zasady przygotowania nakrycia podstawowego do serwisu a la carte.
40. Omów sposoby ułożenia serwet na stołach.
41. Omów technikę zbierania talerzy po konsumpcji.
42. Omów technikę przenoszenia szkła i filiżanek.
43. Omów technikę przenoszenia półmisek.
44. Porównaj wady i zalety korzystania z bufetu śniadaniowego dla gościa.
45. Porównaj wady i zalety stosowania bufetu śniadaniowego dla hotelu.
46. Omów kolejność czynności wykonywanych przy podawaniu śniadań rozszerzonych.
47. Omów nakrycia podstawowe do śniadań.
48. Omów kierunki obsługi przy podawaniu potraw.
49. Wymień czynności wykonywane przez kelnera z lewej strony konsumenta.
50. Wymień czynności wykonywane przez kelnera z prawej strony konsumenta.
51. Scharakteryzuj system samoobsługi typu polskiego.
52. Scharakteryzuj system samoobsługi typu francuskiego.
53. Scharakteryzuj system samoobsługi typu czeskiego.
54. Scharakteryzuj system samoobsługi typu szwedzkiego.
55. Scharakteryzuj technikę przenoszenia tac okrągłych.
56. Scharakteryzuj technikę przenoszenia tac dużych.
57. Wyjaśnij, na czym polega sztaplowanie.
58. Wyjaśnij, na czym polega proces dekantacji.
59. Omów, na czym polega proces stirowania.
60. Omów, na czym polega proces flambirowania.

➤ MASZYNOZNAWSTWO

1. Scharakteryzuj coolery i podaj ich podział.
2. Omów działanie wyciskacza do cytrusów.
3. Wymień dodatkowe elementy wyposażenia czajnika elektrycznego.
4. Omów działanie blendera.
5. Wyjaśnij zasady właściwej eksploatacji kuchenek mikrofalowych.
6. Wymień urządzenia będące meblami podgrzewczymi.
7. Scharakteryzuj sokowirówki do warzyw i owoców.
8. Omów zastosowanie wózka jodełkowego.
9. Scharakteryzuj wózki bemarowe.
10. Omów, do czego służą wózki kelnerskie.
11. Scharakteryzuj wózki wykorzystywane w zmywalni naczyń stołowych.
12. Scharakteryzuj polerkę do sztućców.
13. Scharakteryzuj polerkę do szkła.
14. Wymień sprzęt niezmechanizowany będący wyposażeniem zmywalni naczyń stołowych.
15. Scharakteryzuj zmywarki kapturowe.
16. Omów budowę zmywarek stołowych.
17. Scharakteryzuj zmywarkę do naczyń stołowych.
18. Wyjaśnij, do czego przeznaczony jest wyparzacz do naczyń stołowych.
19. Scharakteryzuj korkociąg wielofunkcyjny - trybuszon.
20. Wyjaśnij, do czego służy pomocnik kelnerski.
21. Omów programy komputerowe umożliwiające kompleksowe prowadzenie działalności gastronomicznej.
22. Wyjaśnij, do czego służą parawany wykorzystywane na sali konsumenckiej.
23. Scharakteryzuj grzewcze lady witrynowe.
24. Scharakteryzuj odsączarkę.
25. Porównaj urządzenia wchodzące w skład stanowiska do filetowania ze stanowiskiem do porcjowania serów pod kloszem.
26. Omów naczynie do podawania kruszonu.
27. Omów działanie chłodziarki do napojów butelkowych.
28. Wyjaśnij, do czego wykorzystywane są lady chłodnicze.
29. Omów witrynę chłodniczą do wina.
30. Wyjaśnij, do czego przeznaczona jest witryna chłodnicza ekspozycyjna.
31. Scharakteryzuj dispenser do serwetek papierowych.
32. Wyjaśnij, czym charakteryzują się lady sałatkowe.
33. Omów, czym jest terminal kelnerski.
34. Wyjaśnij, czym charakteryzują się stoliki koktajlowe.
35. Omów zastosowanie regałów ekspozycyjnych.
36. Omów hokery.
37. Wyjaśnij, czym powinny się charakteryzować krzesła restauracyjne.
38. Scharakteryzuj stoły stosowane w restauracjach, kawiarniach i cukierniach.
39. Wyjaśnij, czym jest płatnik kelnerski oraz, jak należy się nim posługiwać.
40. Omów zastosowanie stolików pomocniczych sali restauracyjnej.
41. Wyjaśnij, czym charakteryzuje się podgrzewacz do filiżanek.
42. Wymień akcesoria barowe wykorzystywane do owoców przez kelnera.
43. Omów automatyczne dozowniki do alkoholu.
44. Wymień akcesoria stosowane do lodu.
45. Wymień akcesoria do otwierania win musujących.
46. Omów rodzaje kruszarek do lodu.
47. Wyjaśnij działanie kostkarki do lodu.
48. Scharakteryzuj dystrybutory do wody.
49. Wyjaśnij, czym są bemaary.
50. Omów zastosowanie salamandry.
51. Scharakteryzuj griddle.

52. Omów działanie kuchenki indukcyjnej.
53. Wyjaśnij, do czego służy muddler, oraz opisz i scharakteryzuj ten sprzęt.
54. Porównaj młynki tarczowe z młynkami udarowymi.
55. Wyjaśnij, czym jest perkolator.
56. Wyjaśnij działanie ekspresów przelewowych.
57. Podaj zastosowanie oraz krótką charakterystykę warnika.
58. Porównaj ekspresy kolbowe i automatyczne.
59. Scharakteryzuj ekspresy typu caffetierka.
60. Omów zasadę działania ekspresu ciśnieniowego.

➤ **MATERIAŁOZNAWSTWO**

1. Wymień, co wchodzi w skład zastawy do podawania zupy, podaj przykłady.
2. Scharakteryzuj kieliszki do wina białego.
3. Scharakteryzuj kieliszki do win musujących.
4. Scharakteryzuj kieliszki do wina czerwonego.
5. Wyjaśnij, czym jest tumbler.
6. Wymień tace, jakie mają do dyspozycji kelnerzy.
7. Wyjaśnij, co to jest molton i gdzie jest stosowany.
8. Wyjaśnij, czym jest goblet.
9. Wymień rodzaje sztuców klasycznych.
10. Wymień rodzaje materiałów używanych do produkcji zastawy stołowej.
11. Wyjaśnij, czym jest menaż.
12. Wyjaśnij, czym jest kokilka.
13. Wyjaśnij, czym jest płatnik kelnerski i jak należy się nim posługiwać.
14. Wyjaśnij, jaką funkcję spełniają serwety płócienne dla gości.
15. Wymień cechy charakterystyczne serwety kelnerskiej.
16. Wyjaśnij, czym są skirtingi.
17. Omów, czym są laufry.
18. Wyjaśnij, czym są napperony.
19. Wyjaśnij, jak dobiera się obrusy stołowe, biorąc pod uwagę rodzaje posiłków.
20. Wymień podstawowe wyposażenie zawodowe kelnera.
21. Wymień sztuce serwisowe do dań zasadniczych.
22. Wymień sztuce serwisowe do deserów.
23. Scharakteryzuj sery typu pleśniowego.
24. Wymień, na jakie elementy kulinarne kelner może podzielić pieczonego kurczaka.
25. Podaj przykłady ptactwa dzikiego wykorzystywanego w gastronomii.
26. Omów sposób pozyskiwania przypraw z części kwiatowej roślin. Podaj przykłady.
27. Omów cechy charakterystyczne wanilii.
28. Wymień, z jakiego rozbioru tuszy otrzymana jest schab i słoninę. Określ ich cechy charakterystyczne.
29. Omów cechy charakterystyczne przyprawy curry.
30. Omów właściwości i zastosowanie imbiru.
31. Scharakteryzuj owoce jagodowe i ziarnkowe.
32. Wyjaśnij, czym charakteryzuje się herbata earl grey.
33. Wymień owoce najczęściej wykorzystywane do dekoracji napojów.
34. Omów zastosowanie pucharków.
35. Scharakteryzuj kieliszki koktajlowe.
36. Omów naczynia do serwowania piwa.
37. Omów kieliszki wykorzystywane do serwowania wódek.
38. Scharakteryzuj kieliszki do serwowania koniaku.
39. Dokonaj podziału talerzy płaskich w przedziale średnicy od 13 cm do 21 cm i określ ich zastosowanie.

40. Dokonaj podziału talerzy płaskich w przedziale średnicy od 23 cm do 32 cm i określ ich zastosowanie.
41. Omów surowiec, z którego wykonane są sztuczce do kawioru.
42. Wymień potrawy i napoje podawane w śniadaniu prostym.
43. Wyjaśnij, co to są kalmary.
44. Wymień potrawy podawane w śniadaniu angielskim.
45. Wyjaśnij, czym jest masło orzechowe i do czego je stosujemy.
46. Wyjaśnij, czym jest rawierka i jakie ma zastosowanie.
47. Omów śniadanie wiedeńskie.
48. Porównaj nektar owocowy z sokiem owocowym.
49. Wyjaśnij skład Tonik Water.
50. Określ, czym są używki.
51. Omów strukturę dań klasycznego menu.
52. Przedstaw podstawowy podział kart menu.
53. Omów zastosowanie kamionki w gastronomii.
54. Omów zastosowanie fajansu w gastronomii.
55. Scharakteryzuj dobór bielizny stołowej w zakładzie gastronomicznym.
56. Wymień dodatkowe elementy dekoracyjne wykorzystywane na stołach restauracyjnych.
57. Wymień elementy zastawy stołowej, jakie przygotowuje kelner w obecności gości.
58. Wyjaśnij, czym jest sorbet.

III. Wykaz zagadnień do części pisemnej egzaminu z tematu:

➤ RACHUNKOWOŚĆ ZAWODOWA

Przykładowe zadania

1. Ile należy przygotować stołów okrągłych o średnicy 1,4 m na przyjęcie dla 130 gości, przyjmując założenie, że jeden stół przeznaczony jest dla 8 gości?
2. Jaka jest moc alkoholowa napoju powstałego ze zmieszania 25 ml wódki o zawartości alkoholu 38% i 25 ml soku jabłkowego?
3. Ile kosztuje roboczo minuta przy stawce godzinowej 11,50 zł?
4. Cena gastronomiczna netto jednego rogalika wynosi 8,00 zł. Podatek VAT na wyroby cukiernicze wynosi 8%. Jaka będzie cena gastronomiczna brutto rogalika w restauracji?
5. Płaca zasadnicza kelnera wynosi 2800 zł. Ile otrzyma kelner po doliczeniu 15% premii?
6. Do 50 ml whisky o zawartości alkoholu 40% dodano tyle samo wody. Ile wynosi moc alkoholowa gotowego napoju?
7. Koszt surowców do sporządzenia porcji kawy wynosi 3,50 zł. Restauracja sprzedaje kawę w cenie 15,00 zł netto. Ile wynosi marża gastronomiczna?
8. Hotel wynajmuje salę konferencyjną w cenie 150 zł/godzinę. Jaki jest koszt wynajęcia sali na 9-godzinne szkolenie?
9. Pizzeria dolicza 10% do ceny za opakowanie do pizzy na wynos. Ile zapłaci gość za pizzę z dostawą do domu, której cena w pizzerii wynosi 29 zł?
10. Ile zarobi kelner w ciągu dnia (8 godz.) przy stawce godzinowej 18,50 zł?
11. Przy założeniu, że 90 g dorsza zawiera 14,2 g białka, oblicz ile białka dostarczy nam porcja dorsza o masie 120 g.
12. Cena gastronomiczna brutto butelki wina o pojemności 750 ml to 145 zł. Ile kosztuje kieliszek wina (150 ml)?
13. Ile krzeseł należy przygotować na przyjęcie w formie mieszanej dla 200 osób, jeżeli miejsca siedzące zaplanowano dla 80% gości?
14. Jaka będzie cena gastronomiczna netto deseru owocowego, jeżeli koszt zakupu surowców wynosi 11,00 zł, a marża gastronomiczna 300%?
15. Sałatka kosztuje 25,00 zł. Na wynos jest o 5% tańsza. Ile zapłaci gość za 8 porcji na wynos?
16. 20% liczby 170 to?

17. W barze w godzinach od 18.00 do 20.00 obowiązuje jednakowa cena na wszystkie drinki z whisky, tj. 10,00 zł za każdy drink. O ile mniej zapłaci gość za trzy drinki w standardowych cenach 12,00 zł, 13,50 zł i 15,00 zł?
18. Jaka jest cena gastronomiczna netto butelki wina o cenie zakupu 85 zł, jeżeli marża gastronomiczna w restauracji wynosi 200%?
19. W sali restauracyjnej znajduje się 6 stolików 2-osobowych, 10 stolików 4-osobowych i 4 stoliki 8-osobowe. Ile gości jednorazowo może przyjąć restauracja?
20. Restauracja sprzedaje zestawy obiadowe w cenie 25,99 zł. Zysk stanowi 15% ceny. Ile wynosi wysokość zysku ze sprzedaży 25 zestawów obiadowych.
21. Dla jednego gościa przypada 80 cm bieżącej długości stołu. Jaka długość będzie miał stół bankietowy w kształcie bloku dla 14 gości zajmujących miejsca po jednej z dłuższych stron?
22. Jaka jest cena gastronomiczna brutto jednej porcji (300 ml) soku owocowego, jeżeli koszt zakupu wynosi 4,50 zł za litr, marża gastronomiczna 300%, a stawka podatku VAT 8%?
23. Restauracja dysponuje stolikami o wymiarach 90 x 120 cm. Aby zbudować stół o szerokości 120 cm i długości 4,5 m potrzeba stolików?
24. Cena gastronomiczna brutto kilograma szarlotki wynosi 280 zł. Ile kosztuje porcja ciasta (50 g)?
25. Koszt surowców do przygotowania porcji zupy pomidorowej wynosi 4,40 zł, a jej cena gastronomiczna netto to 10,00 zł. Marża gastronomiczna wynosi?
26. Koszt surowców do sporządzenia porcji herbaty wynosi 1,30 zł. Restauracja sprzedaje herbatę w cenie 8,00 zł netto. Ile wynosi marża gastronomiczna?
27. Ile kieliszków do wina czerwonego należy przygotować dla 60 gości, przy założeniu, że zapas wynosi 10%?
28. Ile gramów białka może przyswoić organizm z 300 g steku, jeżeli zawartość białka w mięsie wynosi 20%, a przyswajalność białka wynosi 75%?
29. Kelner pobrał zaliczkę w wysokości 520 zł, co stanowi 18% jego miesięcznego wynagrodzenia. Ile wynosi wynagrodzenie kelnera?
30. Kelner wystawił rachunek gościom restauracji na kwotę 118,75 zł. Goście zdecydowali się na napiwek dla kelnera w wysokości 20% tej sumy. Ile pieniędzy otrzymał kelner?
31. Cena kilograma ogórków w ciągu roku wynosiła 12 zł w miesiącach zimowych, 8 zł w miesiącach wiosennych i 3 zł w miesiącach letnich i jesiennych. Ile wyniosła średnia cena ogórków?
32. Różnica pomiędzy kosztami surowca a ceną gastronomiczną netto dania w restauracji wynosi 12,50 zł. Ile wynosi marża gastronomiczna?
33. Dom weselny oferuje pakiet napojów w cenie 10 zł/osobę. Ile wyniesie koszt napojów dla 110 gości weselnych?
34. Do obsługi przyjęć zasiadanych należy zaplanować jednego kelnera dla 12 osób. Ilu kelnerów powinno obsługiwać przyjęcie dla 250 gości?
35. Do 40 ml whisky o zawartości alkoholu 40% dodano 50 ml wody. Ile wynosi moc alkoholowa gotowego napoju?

➤ DOKUMENTACJA DZIAŁALNOŚCI GOSPODARCZEJ

1. Co to jest REGON, jak brzmi jego pełna nazwa i kto go nadaje?
2. Co to jest PESEL, jak brzmi jego pełna nazwa i kto go nadaje?
3. Jakie składki pracodawca odprowadza do zakładu ubezpieczeń społecznych?
4. Gdzie dokonuje osoba fizyczna rejestracji działalności gospodarczej?
5. Jak nazywamy jednostkę organizacyjną prowadzącą działalność gospodarczą?
6. Jak nazywamy wytwarzanie produktów i świadczenie usług w celach zarobkowych?
7. Jaka jest ustawowa definicja działalności rzemieślniczej?
8. Podaj pojęcie, które określa wartość towaru wyrażoną w pieniądzu?
9. Co jest podstawową funkcją każdego wyrobu lub usługi na rynku?
10. Co to jest popyt i jak go określamy?
11. Wymień uczestników rynku.
12. Przez kogo na rynku reprezentowany jest popyt?
13. Co to jest podaż?
14. Jak nazywamy czynności o charakterze naprawczym, remontowym i konserwacyjnym?

15. Co to jest proces produkcji?
16. Na czym polega dystrybucja towarów?
17. Ile lat powinna ukończyć osoba fizyczna, która zamierza prowadzić działalność gospodarczą?
18. Jak nazywamy przymusowe, bezzwrotne, pobierane przez Budżet Państwa, województwo, powiat lub gminę świadczenie?
19. Co należy spisać w przypadku złożenia zamówienia przez klienta na wykonanie usługi?
20. Jakie dokumenty musi złożyć kandydat na pracownika przyszłemu pracodawcy?
21. Kto podpisuje umowę o pracę?
22. Kto jest osobą fizyczną?
23. Kto nadaje numer NIP i jaka jest jego pełna nazwa?
24. Gdzie pracodawca odprowadza obowiązkowe składki na ubezpieczenie emerytalne, rentowe i zdrowotne?
25. Podaj definicję podmiotu gospodarczego?
26. Kto nadaje numer identyfikacji podatkowej w ramach Krajowej Ewidencji Podatkowej?
27. Podaj pojęcie, które określa zapotrzebowanie klientów na produkty i usługi po określonej cenie w danym czasie.
28. Kto może być przedsiębiorcą?
29. Co rozumiemy pod potocznym skrótowym określeniem „PIT”?
30. Co rozumiemy pod potocznym skrótowym określeniem „CIT”?
31. Co to jest VAT i jak brzmi jego pełna nazwa?
32. Podaj pojęcie, które określa sumę pieniędzy stanowiącą wartość towaru lub usługi.
33. Jakie znasz papiery wartościowe?
34. Co to jest oferta i w jakim celu opracowuje się ją?
35. Wyjaśnij pojęcie polecenie przelewu.
36. Jakie znasz dokumenty księgowe?
37. Jakie informacje muszą być zawarte w wypowiedzeniu umowy o pracę?
38. Zdefiniuj CV (Curriculum Vitae).
39. Jaki dokument spisuje się przy zamówieniu usługi przez klienta?
40. Do kogo kierujemy wniosek o przyjęcie do pracy?
41. Co stanowi podstawę do sporządzenia odpisu dokumentu np. świadectwa szkolnego?
42. Co to jest płaca brutto?
43. Gdzie powinien zarejestrować się pracownik po zwolnieniu go z pracy z przyczyn ekonomicznych?
44. Co to są referencje?
45. Jaki dokument księgowy potwierdza w obrocie gospodarczym zakup materiałów?
46. Gdzie składa się formularze (druki) o symbolu „PIT”?
47. Jakie informacje powinny być zawarte w upoważnieniu do odbioru wynagrodzenia pracownika?
48. Jaki dokument sporządzony w zakładzie pracy potwierdza wypłatę wynagrodzenia pracownika?
49. Jakie skutki na rynku może powodować wzrost ceny towaru?
50. Jakie dokumenty należy przedłożyć w banku w celu założenia rachunku podmiotu gospodarczego?
51. Czy istnieje obowiązek zakładania rachunku firmowego w banku?
52. Czy istnieje obowiązek przedłożenia orzeczenia lekarskiego przy podjęciu zatrudnienia?
53. Wyjaśnij pojęcie rozliczenie gotówkowe?
54. Jakie są podstawowe formy opodatkowania działalności gospodarczej i która z nich jest formą najprostszą?
55. Wyjaśnij pojęcie obrotu bezgotówkowego?
56. Jakie symbole mają w Polsce roczne zeznania osób fizycznych o wysokości osiągniętego dochodu /poniesionej straty/?
57. Jakie znasz stawki podatku VAT i która z nich jest podstawową?
58. Zdefiniuj pojęcie papiery wartościowe.
59. Jakie składki ubezpieczeniowe są opłacane z wynagrodzenia pracownika młodocianego?
60. Jakie są możliwości reklamacji w przypadku zakupu towaru wadliwego?
61. Czy działalność społeczna jest działalnością gospodarczą?
62. Jakie dokumenty muszą złożyć w urzędzie skarbowym osoby fizyczne zgłaszające działalność gospodarczą?

65. Jak często składa się w urzędzie skarbowym deklarację PIT -37?
66. Co musi zawierać upoważnienie do odbioru wynagrodzenia pracownika?
67. W jakim terminie pracownik musi przedłożyć pracodawcy orzeczenie lekarskie stwierdzające brak przeciwwskazań do pracy na określonym stanowisku?
68. Do czego służą raporty fiskalne sporządzane przez kasę fiskalną?
69. Jakie dokumenty musi posiadać przedsiębiorca rozpoczynający działalność gospodarczą?
70. W jakim celu po sprzedaży drukuje się paragon fiskalny?
71. Jak często zakład pracy odprowadza składki na ubezpieczenie społeczne?
72. W jakim terminie klient, który dokonał zakupu towaru potwierdzonym paragonem fiskalnym, ma prawo żądać wystawienia faktury VAT?
73. Co zawarte jest w rocznym zeznaniu podatkowym PIT?
74. Kto ma obowiązek sporządzić protokół powypadkowy?
75. Czy posiadanie pieczętki firmowej jest obowiązkiem właściciela zakładu?

➤ RYSUNEK ZAWODOWY

1. Serwowanie potraw metodą francuską.
2. Sposoby chwytania sztućców serwisowych.
3. Rodzaje szkła do podawania alkoholi.
4. Podziałka 2:1 jaka to skala?
5. Jaki wymiar ma sala weselna o wymiarach rzeczywistych 20 m x 40 m, w skali 1:400?
6. W jaki sposób należy ułożyć na talerzu składniki dania zasadniczego składającego się z mięsa, jarzyn na gorąco i ziemniaków?
8. Sposób trzymania sztućców przez kelnera przy serwisie francuskim pełnym.
9. Sposób nakrywania do dania głównego i przystawki.
10. Serwowanie potraw metodą niemiecką.
11. Rodzaje i zastosowanie sztućców.
12. Sposób nakrywania do dania głównego i deseru.
13. Rodzaje nakryć zastawy stołowej do odpowiednich potraw.
14. Urządzenia do transportowania potraw.
15. Sposoby składania serwet dla gości.
16. Sposób nakrywania do dania głównego oraz zupy z dodatkami.
17. Do jakiej kategorii należą wina francuskie? Jaką mają etykietę?
18. Rodzaje filiżanek do różnego typu napojów.
19. Sposób trzymania sztućców przez kelnera przy serwisie francuskim uproszczonym.
20. Jaką długość będzie miał odcinek o rzeczywistej długości 5 cm w skali 1:5?
21. Serwowanie potraw metodą amerykańską.
22. Elementy zastawy stołowej.
23. Rodzaje podgrzewaczy do potraw.
24. Urządzenia stosowane do sporządzania koktajli.
25. Sposób trzymania sztućców przez kelnera przy serwisie niemieckim.

➤ PRZEPISY I ZASADY BEZPIECZEŃSTWA I HIGIENY PRACY ORAZ OCHRONY PRZECIWPOŻAROWEJ

1. Co wykonujemy w trakcie masażu pośredniego serca?
2. Jak postępujemy z osobą ranną w brzuch?
3. Co to jest resuscytacja?
4. W jaki sposób tamujemy krew w przypadku rany szyi?
5. Na czym polega doraźne ratowanie osób poparzonych?
6. Jakiej masy nie mogą przekroczyć przedmioty przenoszone na odległość 25 m przez młodocianą dziewczynę i młodocianego chłopca przy pracy dorywczej, a jakiej – przy obciążeniu powtarzalnym?
7. Jakiego poziomu nie może przekroczyć hałas w przypadku zatrudniania młodocianych przy pracach w warunkach narażenia na hałas?
8. Jakich ciężarów nie mogą przenosić kobiety przy pracy stałej a jakich przy pracy dorywczej?
9. Przy jakich pracach zabrania się zatrudniania kobiet w ciąży lub karmiących?
10. Kiedy nie wolno zatrudniać pracownicy, bez jej zgody, w godzinach nadliczbowych, w porze

nocnej i w systemie przerywanego czasu pracy?

11. Jakie czynniki oddziałujące na człowieka w materialnym środowisku pracy zalicza się do czynników fizycznych, jakie do biologicznych a jakie do chemicznych?
12. Jakie są techniczne środki chroniące pracownika przed hałasem a jakie są techniczne środki ograniczające hałas?
13. Jakie są techniczne środki chroniące pracownika przed upadkiem z wysokości?
14. Przy jakich pracach zalecane jest stosowanie maseczek pyłochłonna?
15. Przy jakich pracach zalecane jest stosowanie kasku ochronnego?
16. Na co narażony jest człowiek, który naprawia maszynę lub urządzenie podłączone do sieci elektrycznej?
17. Jakie skutki może wywołać ręczne dźwiganie i przenoszenie przez kobietę ciężarów o masie około 40 kg?
18. Jakie prace wykonywane w pomieszczeniach gdzie znajdują się materiały łatwopalne mogą być przyczyną pożaru?
19. Jakie mogą być skutki braku osłony na części ruchomej urządzenia?
20. Na co narażony jest pracownik podczas pracy wkrętarką pneumatyczną?
21. Jakie zachowania podczas wykonywania prac mogą zwiększyć ryzyko wypadkowe?
22. Jakie są rodzaje grup znaków bezpieczeństwa?
23. Jakie znaki bezpieczeństwa występują w poszczególnych rodzajach grup?
24. Jaki wypadek uznaje się za wypadek zrównany z wypadkiem przy pracy?
25. Co to jest wypadek zbiorowy?
26. Kto i w jakim terminie sporządza protokół powypadkowy?
27. Kto i w jakim terminie zatwierdza protokół powypadkowy?
28. Na kim spoczywa obowiązek poinformowania pracownika o ryzyku zawodowym?
29. Kto ponosi odpowiedzialność za stan bezpieczeństwa i higieny pracy w zakładzie?
30. Jakim badaniem lekarskim podlegają osoby przyjmowane do pracy?
31. Kto pokrywa koszt badań lekarskich w pracy (wstępnych, okresowych i kontrolnych)?
32. Jakie rozróżniamy gaśnice ze względu na znajdujący się w nich środek gaśniczy?

➤ **PODSTAWOWE ZASADY OCHRONY ŚRODOWISKA**

1. Co to jest środowisko?
2. Kto jest zobowiązany do dbania o stan środowiska?
3. Na czym polega ochrona środowiska?
4. Jakie są elementy ochrony środowiska?
5. Co to jest organizacja ekologiczna?
6. Na czym polega ochrona powietrza?
7. Co to są gazy cieplarniane?
8. Jaka jest przyczyna powstawania kwaśnych opadów atmosferycznych?
9. Co powoduje powstawanie i wzrost efektu cieplarnianego?
10. Co przyczynia się do zjawiska „dziury ozonowej” i jaki jest skutek jego oddziaływania?
11. Co to są naturalne zanieczyszczenia powietrza i co je powoduje?
12. Co to jest smog i gdzie występuje?
13. Od czego zależy wysokość opłat za wprowadzanie zanieczyszczeń do powietrza?
14. Co to jest zbieranie odpadów? Na czym polega zbieranie selektywne odpadów?
15. Co to jest odzysk odpadów?
16. Co to jest recykling odpadów?
17. Co to jest biodegradacja odpadów?
18. Jakie opakowania są najmniej uciążliwe dla środowiska?
19. Co to są odpady komunalne?
20. Jakie odpady są odpadami obojętnymi?
21. Co to są substancje niebezpieczne?
22. Jakimi odpadami są zużyte w zakładzie pracy świetlówki, baterie, akumulatory oraz opakowania po lakierach i rozpuszczalnikach?
23. Co to są ścieki?
24. Jakie hałasy nie są szkodliwe a jakie są niebezpieczne dla zdrowia człowieka?
25. Jakie są odnawialne i nieodnawialne źródła energii?
26. Jakie są korzyści wykorzystywania odnawialnych źródeł energii?

27. Co zaliczamy do wyczerpywalnych i niewyczerpywalnych zasobów przyrody?
28. Jaki wody podlegają ochronie?
29. Na czym polega proces samooczyszczania wód?
30. Co zaliczamy do wód śródlądowych?
31. Co to jest dewastacja gleby?
32. Co to jest rekultywacja?
33. Co to jest opłata za korzystanie ze środowiska?

➤ **PODSTAWOWE PRZEPISY PRAWA PRACY**

1. Co to jest kodeks pracy i co reguluje?
2. Jakie dokumenty składa pracodawcy osoba ubiegająca się o przyjęcie do pracy?
3. Kto wydaje orzeczenie o zdolności do pracy?
4. Jakie są badania lekarskie, kto i kiedy nim podlega i kto ponosi ich koszty?
5. W jakiej formie powinna być zawarta umowa o pracę?
6. Jakie są rodzaje umów o pracę?
7. Ile może trwać okres próbny?
8. Kto ustala wysokość minimalnego wynagrodzenia za pracę?
9. Na czym polega ochrona wynagrodzenia za pracę?
10. W jaki sposób może nastąpić rozwiązanie umowy o pracę?
11. Co to jest regulamin pracy i kiedy pracodawca ma obowiązek zapoznać z nim pracownika?
12. Na podstawie jakiej umowy przysługuje pracownikowi prawo do urlopu wypoczynkowego?
13. Jakie są i od czego zależą wymiary urlopu wypoczynkowego?
14. Kiedy i w jakim wymiarze uzyskuje prawo do urlopu wypoczynkowego pracownik podejmujący pracę po raz pierwszy?
15. Ile może wynosić urlop udzielany na żądanie pracownika w terminie przez niego wskazanym?
16. Kiedy pracownik ma prawo do co najmniej 15 minutowej przerwy w pracy?
17. Jakie uprawnienia przysługują pracownikowi z tytułu podróży służbowej?
18. Jaka jest odpowiedzialność pracownika za powierzone mu mienie?
19. Ile godzin nadliczbowych może przepracować pracownik w roku kalendarzowym?
20. Kiedy pracodawca może ukarać pracownika?
21. W jakiej formie powinno nastąpić wypowiedzenie umowy o pracę i co powinno zawierać?
22. Jakie są i od czego zależą okresy wypowiedzenia umowy zawartej na czas nieokreślony?
23. Jakie uprawnienia przysługują pracownikowi, który otrzymał wypowiedzenie umowy o pracę?
24. Kto, z jakiego powodu i kiedy może rozwiązać umowę o pracę bez wypowiedzenia?
25. Jakie uprawnienia przysługują pracownikowi a jakie pracodawcy w razie nieuzasadnionego lub niezgodnego z prawem rozwiązania umowy o pracę przez jedną ze stron?
26. Jakie dokumenty pracodawca ma obowiązek wydać pracownikowi po rozwiązaniu z nim stosunku pracy?
27. Co zawiera świadectwo pracy, kto i kiedy je wydaje?
28. Gdzie i w jakim celu rejestruje się bezrobotny?
29. Kto to jest młodociany w rozumieniu kodeksu pracy?
30. Gdzie spisuje się umowę o pracę w celu przygotowania zawodowego i kto ją podpisuje?
31. Kto sprawuje nadzór nad przebiegiem praktycznej nauki zawodu?
32. Jak kształtuje się czas pracy młodocianego i jakie występują ograniczenia?
33. Kiedy od rozpoczęcia pierwszej pracy i w jakim wymiarze uzyskuje młodociany prawo do urlopu wypoczynkowego?
34. Kiedy młodocianemu można przedłużyć a kiedy skrócić czas trwania nauki zawodu?
35. Kiedy można z młodocianym rozwiązać za wypowiedzeniem umowę o pracę zawartą w celu przygotowania zawodowego?
36. Kto płaci za egzamin kończący naukę zawodu młodocianego zdawany w pierwszym terminie, a kto za egzamin poprawkowy?
37. Jaki egzamin ma obowiązek złożyć młodociany kończący naukę zawodu u pracodawcy będącego rzemieślnikiem i przed jaką komisją?
38. Jakie dokumenty potwierdzają ukończenie nauki zawodu przez młodocianego?
39. Co to jest mobbing?
40. Nad czym sprawuje nadzór Państwowa Inspekcja Pracy?

41. Kto sprawuje nadzór i kontrolę nad przestrzeganiem prawa?
42. Kto to jest pracodawca w rozumieniu kodeksu pracy?
43. Kiedy pracownik może wystąpić do pracodawcy o sprostowanie świadectwa pracy?
44. Ile wynosi ochrona przedemerytalna przed wypowiedzeniem umowy o pracę?
45. Co to jest telepraca?
46. Ile godzin musi wynosić odpoczynek tygodniowy?
47. Czy pracodawca może przenieść pracownika do innej pracy niż określono w umowie?
48. Co to jest doba pracownicza?
49. Jaka jest wysokość dodatków za pracę w godzinach nadliczbowych?

➤ **PODSTAWOWA PROBLEMATYKA Z ZAKRESU PODEJMOWANIA DZIAŁALNOŚCI GOSPODARCZEJ I ZARZĄDZANIA PRZEDSIĘBIORSTWEM**

1. Jaki kodeks reguluje ustawowo prawo gospodarcze?
2. Na czym polega działalność gospodarcza?
3. Czym charakteryzuje się gospodarka rynkowa?
4. Na czym polega i jakie wywołuje skutki konkurencja rynkowa podmiotów gospodarczych?
5. Do czego sprowadza się monopol na rynku?
6. Co rozumiemy pod określeniem „osoba prawna”?
6. Co to jest firma?
7. Czym jest spółdzielnia?
8. Co to jest spółka, w jakim celu się ją zawiązuje i gdzie rejestruje?
9. Jaki jest najwyższy cel działalności przedsiębiorstwa?
10. Co to jest produkt krajowy brutto?
11. Co to jest Polska Klasyfikacja Działalności?
12. Czym zajmuje się Państwowa Inspekcja Sanitarna a czym Państwowa Inspekcja Handlowa?
13. Jakie instytucje zajmują się ochroną praw konsumentów?
14. Na czym polega proces zarządzania w firmie?
15. Co zaliczamy do środków pracy a co do przedmiotów pracy?
16. Co to jest system podatkowy?
17. Co to jest podatek?
18. Co to jest podatek dochodowy a co podatek od towarów i usług (VAT)?
19. Jaki wpływ na dochody firmy ma wzrost podatków?
20. Czym na giełdzie charakteryzuje się hossą a czym bessą?
21. Kto jest uprawniony do transakcji na giełdzie papierów wartościowych?
22. Co to są akcje?
23. Co to jest dywidenda?
24. Co to jest oferta i w jakim celu ją opracowujemy?
25. Jakie są najczęściej spotykane systemy wynagradzania pracowników i który z nich najbardziej wiąże efekty pracy z wynagrodzeniem?
26. Co to jest ubezpieczenie zdrowotne i kto mu podlega?
27. Jakie informacje i jak często przekazuje pracownikowi pracodawca pobierający składki do ZUS od jego wynagrodzeń?
28. Jak określamy bezrobocie występujące w gospodarce bez względu na stan jej rozwoju?
29. Co to jest utarg a co to jest zysk?
30. Co to jest rabat i jaki ma wpływ na cenę towaru?
31. Na czym polega eksport a na czym import?
32. Co to jest dumping?
33. Jak określamy przewagę wydatków nad dochodami w budżecie państwa?
34. Jak zmienia się kapitał ulokowany w banku w zależności od stopy procentowej?
35. Co to jest otwarty fundusz emerytalny?
36. Na czym polega proces prywatyzacji?
37. Co to jest kapitał spółki a co to jest aport?
38. Czym charakteryzuje się inflacja a czym deflacja?
39. Jaki przedsiębiorca jest mikroprzedsiębiorcą a jaki małym przedsiębiorcą?
40. Jaki wpływ na rynek może mieć wzrost zasobów ludności?
41. Jaki wpływ na popyt może mieć wzrost dochodów konsumentów?
42. Do czego w firmie zaliczamy gotówkę w kasie i na rachunku bankowym?

