



**IZBA RZEMIEŚLNICZA  
w Kaliszu**

**INFORMATOR EGZAMINACYJNY**

**dla kandydatów przystępujących do egzaminu mistrzowskiego  
w zawodzie:**

**kelner**

---

Izba Rzemieślnicza  
62-800 Kalisz ul. Częstochowska 93a  
Telefon 780 101 664  
e-mail: [oswiata@irip.kalisz.pl](mailto:oswiata@irip.kalisz.pl), sekretariat@irip.kalisz.pl

**Informacja  
Dla kandydatów ubiegających się o egzamin  
mistrzowski:**

**Egzamin mistrzowski składa się z dwóch części :**

- egzamin praktyczny
- egzamin teoretyczny

**Egzamin praktyczny :**

Termin i miejsce egzaminu praktycznego ustala Przewodniczący zespołu egzaminacyjnego .

Czas trwania etapu praktycznego nie może być dłuższy niż 24 godziny łącznie, w ciągu trzech dni.

Zgłaszając się na egzamin praktyczny, kandydat zobowiązany jest przedłożyć:

1. skierowanie na egzamin praktyczny,
2. dowód tożsamości / przedkłada również na egzaminie teoretycznym
3. stosowną odzież roboczą,
4. własne narzędzia

Egzamin teoretyczny : składa się z dwóch części pisemnej i ustnej.

**Część pisemna** polega na udzieleniu przez kandydata odpowiedzi na pytania z zakresu następujących tematów:

1. rachunkowość zawodowa wraz z kalkulacją
2. dokumentacja działalności gospodarczej,
3. rysunek zawodowy,
4. zasady bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ochrony przeciwpożarowej,
5. podstawowe zasady ochrony środowiska,
6. podstawowe przepisy prawa pracy,
7. podstawowa problematyka prawa gospodarczego i zarządzania przedsiębiorstwem.
8. Podstawy pedagogiki i psychologii.
9. Metodyka nauczania.

Do wypełnienia test – w każdym temacie jest siedem pytań . 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

W każdym temacie 3 pytania. Razem na części ustnej 9 pytań.

## **TECHNOLOGIA**

1. Omów budowę jajka.
2. Wymień rodzaje śmietan.
3. Omów sposób sporządzania zupy krem i wymień dodatki do o tej zupy.
4. Jakie są sposoby podawania kawy ?
5. Wymień dodatki do zupy krem.
6. Co to jest zakąska ?
7. Jakie potrawy podaje się na śniadanie wiedeńskie wzmocnione ?
8. Wino stołowe czerwone podaje się do :
9. Czym zagęszcza się zupy krem ?
10. Na czym polega flambirowanie potraw ?
11. Dobierz dwie potrawy do nazwy kraju : Włochy, Hiszpania, Rosja
12. Czym zagęszcza się zupy owocowe ?
13. Jakimi wyróżniamy sposoby podawania herbaty ?
14. Kiedy podajemy sery ?
15. Zakąska jest to ...

## **MASZYNOZNAWSTWO**

1. Co to jest komora chłodnicza i jakie środki żywnościowe się w niej przechowuje.
2. Wymień urządzenia do wyciskania soków , omów działanie jednego z nich.
3. Jakimi czynnościami wykonuje się w zmywalni naczyń stołowych ?
4. Co to jest wentylacja i jakie znasz rodzaje wentylacji ?
5. do czego służy kelnerowi mała tacka ?
6. Co to jest Saturator bufetowy ?
7. Jakimi znasz środki transportu wewnętrznego ?
8. Wymień znane urządzenia chłodnicze i zamrażalnicze.
9. Omów wyposażenie zmywalni do mechanicznego mycia naczyń
10. Jakimi tace ma do dyspozycji kelner ?
11. Co składa się na drobny sprzęt do obsługi ?
12. Wymień 3 urządzenia podgrzewcze.
13. Scharakteryzuj prawidłowy układ funkcjonalny rozdzielni kelnerskiej i zmywalni.
14. Wymień rodzaje zastawy metalowej stołowej i podaj ich zastosowanie.
15. Do czego służą podgrzewacze ( bemały ) ?

## **MATERIAŁOZNAWSTWO**

1. Jakimi są sposoby podawania piwa ?
2. Wymień dwie zasady przenoszenia talerzy.
3. Jakimi zasadami należy przestrzegać dekorując stół ?
4. Jakimi zadaniami wykonuje barman, barista, a jakie sommelier ?
5. Jakimi czynnościami obejmuje przygotowanie Sali konsumenckiej ?
6. Wymień informacje jakie musi zawierać karta menu.
7. Co zalicza się do białizny stołowej ?

8. Od czego rozpoczynamy nakrywanie stołu ?
9. Wymień rodzaje śniadań
10. Wymień zastawę szklaną .
- 11 Jak sporządza się rachunek kelnerski
12. Jakie są zasady przenoszenia półmisek ?
13. Podaj przykłady zakładów gastronomicznych typu zamkniętego.
14. Z jakiej strony serwuje się zupy ?
15. Co to jest SZTAPLOWANIE ?

## **I RACHUNKOWOŚĆ ZAWODOWA WRAZ Z KALKULACJĄ**

1. Ile dyspenserów do soku o pojemności 20 litrów każdy należy zaplanować przy jednoczesnej ekspedycji 2 200 porcji napoju, jeżeli jedna porcja tego napoju ma pojemność 200 ml?
2. Oblicz cenę netto jednej butelki rumu zakupionej w cenie 45,00 złotych brutto, jeżeli wartość podatku VAT dla napojów alkoholowych wynosi 23%.
3. Na jaką kwotę kelner powinien wystawić rachunek za 16 zestawów obiadowych, jeżeli cena gastronomiczna brutto jednego zestawu obiadowego wynosi 31,00 zł, a zakład udzielił 20% rabatu od kwoty końcowej?
4. Na podstawie informacji zawartej w tabeli, wskaż ile dni przed terminem organizacji przyjęcia okolicznościowego zleceniodawca może wycofać się z jej organizacji bez ponoszenia kosztów?
5. Korzystając z informacji podanych w tabeli, oblicz ile litrów zupy krem z cukinii należy sporządzić na przyjęcie dla 80 osób.
6. Ile kompletów filiżanek z podstawkami należy przygotować na przerwę kawową dla 50 osób z 40% zapasem?
7. Na podstawie danych zawartych w tabeli oblicz, ile błonnika, węglowodanów i witaminy C zawiera 200 g surówki.
8. Ilu kelnerów należy zatrudnić do obsługi 288 gości serwisem francuskim, jeżeli jeden kelner może obsłużyć 8 gości?
9. Ile energii dostarczy porcja sera twarogowego o wadze 150 g, jeżeli 100 g tego sera zawiera 20 g białka, 4 g tłuszczu i 3 g węglowodanów?

## **II 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?
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?

### **III RYSUNEK ZAWODOWY**

1. Tradycyjne ciasto z Podlasia, sporządzane z jaj, mąki, cukru, masła, pieczone na specjalnym rożnie, to :
2. Którą konfigurację ustawienia stołów konferencyjnych przedstawiono na rysunku?
3. Gorący napój kawowy z dodatkiem whisky to kawa:  
Który deser należy zastosować w diecie ubogoenergetycznej?
3. Kieliszek do cherry przedstawiono na rysunku
4. Które z urządzeń należy wykorzystać do przygotowania lodu konsumpcyjnego?
5. Nakrycie podstawowe do śniadania rozszerzonego przedstawiono na rysunku:
6. Stoły bufetowe oraz stoły z miejscami siedzącymi dla gości należy przygotować na przyjęcie:
7. Do konsumpcji zakąski gorącej, pstrąga pieczonego w ziołach, należy podać sztucce:
8. Nakrycie podstawowe do śniadania rozszerzonego przedstawiono na rysunku:
9. Wino słodkie oznacza się napisem:
10. Stoły bufetowe oraz stoły z miejscami siedzącymi dla gości należy przygotować na przyjęcie:
11. Wina włoskie to:
12. Konsument zarezerwował dwa czteroosobowe stoliki na uroczystą kolację. Który element białizny stołowej, zamieszczony w wykazie przedstawionym w ramce, nie powinien być wykorzystany do przygotowania stolików konsumenckich na tę kolację?
13. Które urządzenie służy do ekspozycji zimnych deserów?
14. Kelnerzy, stosując niemiecki serwis podawania potrawy, powinni poruszać się:

### **IV 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 pyłochłonnych?
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?

## **V 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?

## **VI 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?

## **VII 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. Co zaliczamy do środków pracy a co do przedmiotów pracy?

15. Co to jest system podatkowy?
16. Co to jest podatek?
17. Co to jest podatek dochodowy a co podatek od towarów i usług (VAT)?
18. Jaki wpływ na dochody firmy ma wzrost podatków?
19. Czym na giełdzie charakteryzuje się hossą a czym bessą?

## **VIII PODSTAWY PSYCHOLOGII I PEDAGOGIKI**

1. Czym zajmuje się psychologia pracy?
2. Jakie znasz czynniki zewnętrzne rozwoju osobowości?
3. Czym charakteryzuje się temperament flegmatyka?
4. Czym zajmuje się psychologia rozwojowa?
5. Co to jest *uwaga*?
6. Jakie są negatywne następstwa stresu?
7. Czym zajmuje się *psychologia*?
8. Warunki biologiczne i ich wpływ na rozwój człowieka.
9. Ile trwa okres dorastania?
10. Czym charakteryzuje się temperament choleryka?
11. Co to są procesy poznawcze?
12. Co zaliczamy do procesów poznawczych?
13. Czym charakteryzuje się temperament sangwinika?
14. Definicja myślenia.
15. Co to jest wychowanie?
16. Co to jest okres adaptacji?
17. Czym zajmuje się pedagogika?
18. Jakie są cele edukacji szkolnej?
19. Jakie są zasady kształcenia?
20. Właściwości psychiczne i ich wpływ na działanie.

## **IX METODYKA NAUCZANIA**

1. Co to jest kształcenie zawodowe?
2. Co to są zasady dydaktyczne?
3. Na czym polega praktyczna nauka zawodu?
4. Jakie znasz metody gier dydaktycznych?
5. Co to jest słowna metoda nauczania?
6. Czym charakteryzuje się zasada wiązania teorii z praktyką?
7. Co to jest test wyboru?
8. Co to jest dydaktyka?
9. Co to jest kontrola bieżąca?
10. Na czym polega dobre przygotowanie nauczyciela?
11. Co to jest samokształcenie?
12. Co to jest zasada systematyczności?
13. Jakie czynniki wpływają na wyniki nauczania-uczenia się?
14. Jak pogłębiać wiedzę ucznia na temat wykonywanego zawodu?



15. Jaka nie powinna być ocena szkolna?
16. Co jest metodą nauczania opartą na obserwacji i mającą na celu zapoznanie ucznia ze sposobem pracy?
17. Co to jest doskonalenie zawodowe?
18. Co lub kto ma wpływ na wychowanie młodzieży?
19. Co to są kompetencje zawodowe?
20. Co wchodzi w zakres metody nauczania?