

**VENDÉGLÁTÓIPAR ISMERETEK
KÖZÉPSZINTŰ ÍRÁSBELI VIZSGA**

MINTAFELADATOK

1. feladat

Összesen: 6 pont

Melyik melegkonyhás vendéglátóhelyre jellemzőek a következő megállapítások? A megfelelő betűt írja a meghatározás után! *Javított válasz nem fogadható el.*

- a) vendéglő b) csárda c) gyorsétkező hely d) kifőzde e) étterem-söröző
f) kávéház

- 1) Kisebb alapterület, hangulatos-családias berendezés, házias kínálat, gyakran valamilyen táj szokásainak megfelelő étel-, italkínálat jellemzi, melyre a berendezése is utalhat:
- 2) Egyszeri napi főétkezési igényeket kielégítő üzlettípus, amely főleg elvitelre értékesít, gyakran előfizetéses menü is kapható, szűk ételválaszték, ritkán alkoholmentes italok is jellemzik:
- 3) Berendezésére az asztalok „boxos” elhelyezése jellemző, ételválasztéka hasonló a vendéglő kínálatához:
- 4) Ételné kínálata szűkebb és speciális (pizza, hamburger, hot-dog, stb.), ülő- és állófogyasztás is jellemzi:
- 5) A leggazdagabb hagyományokkal rendelkező üzlettípus, kínálatát hagyományos reggeli-, uzsonnaitalok, -ételek, szűk melegétel-választék, italok is jellemzik. A társasági, irodalmi élet színtere volt. Berendezésére jellemzőek a márványlapos kerek asztalok, biliárdasztalok, újságtartók is:
- 6) Általában egy-egy nyersanyag (pl. hal, vad, birka stb.) gasztronómiai hagyományait tükrözheti a kínálata, elnevezése gyakran foglalkozásokra utal. Régen a forgalmas utak mellett létesítették:

2. feladat

Összesen: 4 pont

A vendéglátást áruforgalmi és szolgáltatási tevékenységekkel jellemezhetjük.

Írja be a kipontozott részre, hogy az áruforgalom mely szakaszára vonatkozik az adott meghatározás!

- a) Célja a megtermelt és/vagy változatlan formában forgalmazott termékek eladása a vendégeknek:
- b) Célja az alap- és járulékos anyagok átalakítása különböző konyhatechnológiai eljárásokkal, kész- vagy félkész termékek létrehozása:
- c) Az elfogyott vagy fogyásban lévő készletek pótlása és ezáltal az áruforgalom zavartalanságának biztosítása:
- d) Az áru szakszerű, veszteségmentes megőrzését szolgálja, az időkülönbséget is áthidalja az áru átvétele és felhasználása között:

3. feladat

Összesen: 7 pont

A vendégkört tekintve a vendéglátó üzleteket két csoportba sorolhatjuk: nyílt értékesítésű, illetve zárt értékesítésű üzletekre. Írjon a zárt értékesítésű vendéglátásra vonatkozó jellemzők közül kettőt, majd soroljon fel két olyan helyet, ahol ezt az ellátási formát alkalmazhatják!

- A) A zárt értékesítésű vendéglátás jellemzői:
-
-

B) A zárt értékesítésű vendéglátás a következő helyeken a legjellemzőbb:

.....

.....

.....

C) Töltse ki az alábbi táblázat üres rovatait, amelyek egy színvonalas étterem néhány munkakörét és a hozzájuk tartozó jellemző feladatokat tartalmazzák! Írja be vagy a hiányzó munkakör nevét, vagy a hiányzó feladat meghatározását!

Munkakör	Feladat
	A pincérek munkájának beosztása, irányítása, a vendégek fogadása, az értékesítési munka felügyelete.
Sommelier	
	Önállóan készít ételeket a séf irányítása mellett.

4. feladat

Összesen: 8 pont

Döntse el az alábbi állításokról, hogy igazak-e, vagy hamisak! Igaz válasz esetén a válasz oszlopba írja, hogy „IGAZ”, hamis válasz esetén pedig, hogy „HAMIS”!
Javított válasz nem fogadható el.

	Állítás	Válasz
a)	Az anyagi jellegű szolgáltatások azok a szolgáltatások, amelyek nem vesznek részt anyagi javak előállításában.	
b)	A kereslet egy adott időpontban kielégítésre váró összes igény.	
c)	A „tiszta és egyenes út” elve a vendéglátás helyiségeinek kapcsolódásánál azt jelenti, hogy a nyersanyag a lehető legrövidebb úton jusson a feldolgozás helyére.	
d)	A piacgazdaság lényegéhez tartozik a legfontosabb gazdasági döntések állami kézben tartása, a termelési eszközök állami tulajdonlása.	
e)	Az elosztás a megtermelt javak felosztását jelenti a társadalomban élő egyének és társadalmi csoportok között.	
f)	Az áru beszerzése során az áru fajtájának és mennyiségének meghatározásáról kell dönten.	
g)	Az ártábla együtt tartalmazza az üzleti étel- és italválasztékot (pl. kávéház, cukrászda, eszpresszó, teázó).	
h)	Munkaeszközöknek nevezzük azokat az eszközöket, amelyekkel az ember a munkát végzi, amelyek segítségével a munka tárgyát átalakítja a szükségletek kielégítésére alkalmas terméké.	

5. feladat

Összesen: 5 pont

Húzza alá az alábbiak közül a helyes megállapítást! *Ha a megjelölés nem egyértelmű (pl. több választ húz alá), vagy javított a válaszon, pont nem adható.*

a) Minden olyan természetes személy köteles fizetni, aki személyes jövedelmet szerez:

- társasági adó.
- személyi jövedelemadó.
- általános forgalmi adó.

b) Az általános forgalmi adó:

- csak jogi személyek fizetik.
- összevont.
- forgalmi jellegű.

c) Az étlap:

- az üzleti étel-, italkínálat bemutatásának eszköze.
- egy üzlet ételválasztékát megfelelő szakmai csoportosításban tartalmazza az egységnyi mennyiségre vagy mértékegységre megállapított fogyasztói árral együtt.
- egy üzlet ételválasztékát megfelelő szakmai csoportosításban tartalmazza fogyasztói árral együtt.

d) Adóztató:

- az a szerv, amely a törvény erejénél fogva adót fizetni köteles az államnak, illetve a helyi önkormányzatnak.
- az a szerv, amely a törvény erejénél fogva adót szedni jogosult. Magyarországon adóztatók a vállalkozások, illetve az egyéni vállalkozók lehetnek.
- az a szerv, amely a törvény erejénél fogva adót szedni jogosult. Magyarországon adóztató az állam, illetve a helyi önkormányzat lehet.

e) A gazdálkodás körfolyamata, elemei:

- a termelés, a raktározás, az értékesítés, a fogyasztás.
- a termelés, a csere/forgalom, az elosztás, a fogyasztás.
- a beszerzés, a termelés, az eladás, a fogyasztás.

6. feladat

Összesen: 11 pont

A) A piackutatás komplex feladat, amelynek több kritériuma/követelménye van. Soroljon fel ezek közül a kritériumok közül hármat!

.....

.....

.....

.....

B) Párosítsa a következő fogalmakat a hozzájuk tartozó meghatározással! Írja a megfelelő meghatározás sorszámát a fogalom utáni kipontozott részre! *Ha a megjelölés nem egyértelmű pl. javított válasz van, pont nem adható.*

1. Az a tevékenység, amelynek során szóban, közvetlen kapcsolatfelvétellel kívánjuk a célcsoportot meggyőzni az értékesítés érdekében.

2. Különböző, többnyire rövid ideig ható ösztönző eszközök együttese, amelyek célja, hogy a vendégek gyorsabban és többet fogyasszanak, és vegyenek igénybe különféle szolgáltatásokat. (Olyan, többnyire rövid ideig ható piacbefolyásoló módszerek összessége, amelyek közvetlenül ösztönzik a fogyasztót vagy a viszonteladót a vásárlásra.)

3. Olyan kommunikációs tevékenység, amelynek célja a vállalkozás és környezete közötti bizalom építése, folyamatos ápolása.

- Public Relations:
- Személyes eladás:
- Értékesítésösztönzés:

C) Az alábbi meghatározásokból melyik fogalomra ismer? A felismert fogalmat írja a kipontozott részre!

- A piac felosztása – különböző tulajdonságok alapján – a vásárlói igényeknek megfelelő, viszonylag azonos tulajdonságokkal rendelkező csoportokra:
- A marketing eszközeinek összessége, amelyek a marketingcélok megvalósítását segítik elő. A vállalati marketingeszközök tudatos és megfelelő arányú, az aktuális piaci helyzethez alkalmazott kombinációja:

7. feladat

Összesen: 6 pont

Főnökével új üzletük (vendéglő) reklámozásáról beszélgetnek és megállapítják, hogy a legjobb reklám mindig az elégedett vendég. Adjon néhány ötletet a pozitív „szájreklám” érdekében! Írjon le hármat elképzeléseiből!

.....

.....

.....

8. feladat

Összesen: 4 pont

Az Ön munkahelyén egy új dolgozó bizonytalan a vendégek köszöntési formáival kapcsolatban. Nem tudja, hogyan kell szakszerűen kommunikálni a vendég fogadása során. Említsen neki két olyan dolgot (példákkal együtt, válaszonként egy-egy példát írjon), amire figyelni kell a vendég fogadása közben!

.....

9. feladat

Összesen: 9 pont

Határozza meg a következő fogalmak jelentését! Írja a meghatározást a fogalom utáni kipontozott részre!

- Logó:
- Reklámüzenet:
- Közönség kapcsolat/PR:

10. feladat

Összesen: 10 pont

Számítsa ki, hogy *összesen hány kg* zöldségfélét vásároltunk, ha a következő adatokat ismeri!

- Az üzletbe 20 kg fehérrépa, 5 kg paradicsom és 30 kg sárgarépa érkezett. A szállítmány többi része burgonyából állt, ami az összes vásárolt zöldségfélének a 60%-a.
- Írja fel kg-ban és %-ban az érkezett fehérrépa, paradicsom és sárgarépa összes tömegét!
- Számítsa ki az összes beszerzett zöldségféle tömegét kg-ban és %-ban is!
- Számítsa ki a burgonya tömegét kg-ban!

A kg- és a %-os adatokat egy tizedesjegy pontossággal számítsa!

11. feladat

Összesen: 6 pont

A) Egy vendéglőben egy hétvégi lakodalomra 9,5 kg kifőtt csigatésztára van szükség. A tészta tömege a főzés során 180%-kal gyarapodik. Írja fel a főtt tészta tömegét %-ban! Számítsa ki, hány kg tésztát kell megfőzni a szükséges mennyiséghez!

A kg-adatot két tizedesjegyre, a többi adatot egész számra kerekítse!

B) Számítsa ki azt is, hány főre számítanak a lakodalomban, ha egy főre 5 dkg főtt tésztát kalkuláltak adagonként!

Az adatot egész számra kerekítse!

12. feladat**Összesen: 14 pont**

Számítsa ki a vendéglő II. féléves zárókészletét, a készletcsökkenést/elábé-t és a bruttó bevétel összegét, valamint határozza meg, hogy hány napra elegendő az átlagkészlet (Fsn), valamint hányszor fordult meg (Fsf) a vizsgált időszakban, ha az árubeszerzés 3 255 E Ft, a nyitókészlet 128 E Ft, az átlagkészlet 124 E Ft, az alkalmazott árrésszint 51% volt!

(Az adatok csak az ételekhez felhasznált nyersanyagokra vonatkoznak, és a készletadatok nettó beszerzési áron szerepelnek. áfakulcs = 18%.)

A forgási sebesség mutatókat egy tizedesjegyre, az E Ft-adatokat egész számra kerekítse!

13. feladat**Összesen: 10 pont**

Számítsa ki 3 dl bor bruttó eladási árát, ha a bor literenkénti nettó beszerzési ára 990 Ft, és az üzletvezető 120%-os haszonkulcsot alkalmazott az eladási ár kialakítása során!

(Áfakulcs 27%.)

Számítsa ki továbbá:

- hány Ft áfát tartalmaz 1 liter bor fogyasztói ára,
- hány Ft az 1 liter bor eladási árának árrés tartalma!

A mellékszámításban a Ft-adatokat egész számra kerekítse, a fogyasztói árat az 5 Ft-ra kerekítés szabályai szerint kerekítse!

A számításokat a következő sorrendben végezze:

- Nettó eladási ár =
- Bruttó eladási ár/Fogyasztói ár =
- Fogyasztói ár áfatartalma =
- 3 dl bor fogyasztói ára =
- Árrés tartalom =