

**VENDÉGLÁTÓIPARI ISMERETEK  
KÖZÉPSZINTŰ ÍRÁSBELI VIZSGA  
MINTAFELADATOK**

---

**1. feladat**

**12 pont**

A Patak csárdában az egyik legkedveltebb étel a pontyhalászlé. Számítsa ki egy adag halászlé étlap szerinti árát! Az ár kialakításához szükséges adatokat a táblázat tartalmazza. Az adatok nettó beszerzési áron szerepelnek. Az üzletben az átlagos ételhaszonkulcs 200% (ÁFA = 5%).

Pontyhalászlé (10 adag)

Nyersanyagok	Mennyiségi egység	Mennyiség	Egységár (Ft)	Érték (Ft)
Tisztított ponty	kg	4,00	1 640,00	
Só	kg	0,08	85,00	
Fűszerpaprika	kg	0,06	3 450,00	
Vöröshagyma	kg	0,45	120,00	
Zöldpaprika	kg	0,30	550,00	
Paradicsom	kg	0,20	650,00	
Összes nyersanyagérték				

**2. feladat**

**8 pont**

A téren rendezvényt tartottak, ezért egy pulttal kitelepültek az étterem elé. A pénztárgép napi zárása szerint 340 630 Ft forgalmat bonyolítottak. Coca Colából összesen 13 rekesszel vételeztek (1 rekesz = 24 üveg), Kozel sörből 14 rekesszel (1 rekesz = 20 üveg). A Fanta és a NaturAqua ásványvíz már a hűtőben volt.

- a) A standív adatai alapján állapítsa meg a pult forgalmát!
- b) Hasonlítsa össze a pénztárgép forgalmi adatával és állapítsa meg, keletkezett-e hiány vagy többlet a pultban!
- c) Ha igen, miből adódhat?

Megnevezés	Összeskészlet (üveg)	Zárókészlet (üveg)	Fogyás (üveg)	Eladási ár ((Ft)	Érték (Ft)
Coca Cola		64	248	390.-	
Fanta	72	19	197	390.-	76 830
NaturAqua	96	0	96	290.-	
Kozel sör		42	238	590.-	
				Forgalom összesen	

**3. feladat**

**10 pont**

A leírások alapján töltsse ki a hiányzó mezőket!

Száraz jellegű, étkezés előtti ital:	.....
Az étel jellemzői: ürühús, burgonya, zöldbab, tejfölös, paprikás sűrítés:	..... (leves)
A módozat jellemzői: kelkáposzta, virsli	..... (leves)
A módozat jellemzője: tojáskocsonya	..... (levesbetét)

A módozat jellemzője: lecsós tojás, paprikás mártás, vajas galuska	..... (rostélyos)
A módozat jellemzője: libamáj, szarvasgomba, madeira mártás, szalmaburgonya	..... (bélszín)
A módozat jellemzője: szalonnás pörköltlé, libamáj, gomba, friss lecsó, zöldborsó, párolt rizs, rácsos burgonya	..... (bélszín)
A módozat jellemzői: sonka, gombapép, vajas, leveles tészta	..... (bélszín)
Alapvető alkotóelemei lehetnek: éttermi meleg tészták, hideg édességek, felfújtak, pudingok, parfék, fagyaltok, öntetek, mártások, habok, dekorációk.	.....
Melyik ünnepünk kedvelt ételei a következők: bárány, tavaszi rántott csirke, tojás, parasztsonka, kalács?	.....

**4. feladat**

**4 pont**

Tegyen X-et a megfelelő helyre!

Fogalom	Igaz	Hamis
A zöld bors liofilizált éretlen bors.		
A borsikafüvet csombornak is nevezik.		
A kapszaicin a paprika színét adja.		
A kapszorubin a paprika festékanyaga.		
Az ürömfű a gin ízesítőanyaga.		
Curry örleményből készül a kurkuma.		
Az édesnemes paprika a legjobb minőségű.		
A sáfrány a legdrágább fűszer.		

**5. feladat**

**3 pont**

Húzza alá azokat a meghatározásokat, amelyek nem a HACCP rendszer alapelvei!

- Veszélyelemzés végzése
- A Kritikus Szabályozási Pontok (CCP) meghatározása
- Tojásfertőtlenítési nyilvántartás ellenőrzése
- A kritikus határérték(ek) megállapítása
- Pácolási napló vezetése
- A CCP szabályozását felügyelő (monitoring) rendszer felállítása
- Helyesbítő tevékenységek meghatározása.
- Hűtőhőmérséklet-ellenőrző nyilvántartás készítése
- Az igazolásra szolgáló eljárások megállapítása
- Dokumentáció (nyilvántartás) létrehozása