

**VENDÉGLÁTÓIPARI ISMERETEK
KÖZÉPSZINTŰ ÍRÁSBELI VIZSGA**

**JAVÍTÁSI-ÉRTÉKELÉSI ÚTMUTATÓ
A MINTAFELADATOKHOZ**

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%).

Kerekítés: a Ft adatokat két tizedesjegyre, a fogyasztói árat az 5 Ft-os kerekítési szabály szerint alakítsa!

Pontyhalászlé (10 adag)

Nyersanyagok	Mennyiségi egység	Mennyiség	Egységár (Ft)	Érték (Ft)
Tisztított ponty	kg	4,00	1640,00	6560,00
Só	kg	0,08	85,00	6,80
Fűszerpaprika	kg	0,06	3450,00	207,00
Vöröshagyma	kg	0,45	120,00	54,00
Zöldpaprika	kg	0,30	550,00	165,00
Paradicsom	kg	0,20	650,00	130,00
Összes nyersanyagérték				7122,80

Megoldás:

- Tisztított ponty nyersanyagértéke = $4 \times 1640 = 6560$ Ft 1 pont
- Só nyersanyagértéke = $0,08 \times 85 = 6,8$ Ft 1 pont
- Fűszerpaprika nyersanyagértéke = $0,06 \times 3450 = 207$ Ft 1 pont
- Vöröshagyma nyersanyagértéke = $0,45 \times 120 = 54$ Ft 1 pont
- Zöldpaprika nyersanyagértéke = $0,3 \times 550 = 165$ Ft 1 pont
- Paradicsom nyersanyagértéke = $0,2 \times 650 = 130$ Ft 1 pont
- Összes nyersanyagérték = $6560 + 6,8 + 207 + 54 + 165 + 130 = 7122,8$ Ft/10 adag 1 pont
- 1 adag nyersanyagértéke = $7122,8 \div 10 = 712,28$ Ft 1 pont
- 1 adag árreése = $712,28 \times 2 = 1424,56$ Ft 1 pont
- 1 adag nettó eladási ára = $712,28 + 1424,56 = 2136,84$ Ft 1 pont
- 1 adag bruttó eladási ára = $2136,84 \times 1,05 = 2243,68$ Ft 1 pont
- 1 adag fogyasztói ára = **2 245** Ft 1 pont

Értékelés: minden helyes számításra 1 pont adható.

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?

Megoldás:

a)

Megnevezés	Összeskészlet (üveg)	Zárókészlet (üveg)	Fogyás (üveg)	Eladási ár (Ft)	Érték(Ft)
Coca Cola	312	64	248	390.-	96 720
Fanta	72	19	197	390.-	76 830
NaturAqua	96	0	96	290.-	27 840
Kozel sör.	280	42	238	590.-	140 420
				Forgalom összesen	341 810

Coca cola összes készlet = $13 \times 24 = 312$ üveg 1 pont

Coca cola érték = $248 \times 390 = 96\,720$ Ft 1 pont

NaturAqua érték = $96 \times 290 = 27\,840$ 1 pont

Kozel összes készlet = $14 \times 20 = 280$ üveg 1 pont

Kozel érték = $238 \times 590 = 140\,420$ Ft 1 pont

Forgalom összesen = $96\,720 + 76\,830 + 27\,840 + 140\,420 = 341\,810$ Ft 1 pont

b) A pultban hiány keletkezett, összege = $340\,630 - 341\,810 = -1180$ Ft 1 pont

c) A hiány legvalószínűbb oka: **2 üveg sör nem lett beblokkolva!** 1 pont

$2 \times 590 = 1180$ Ft

Értékelés: minden helyes számításra 1 pont adható.

3. feladat

10 pont

A leírások alapján töltsse ki a hiányzó mezőket!

Száraz jellegű, étkezés előtti ital:	Aperitif
Az étel jellemzői: ürühús, burgonya, zöldbab, tejfölös, paprikás sűrítés:	Palóc (leves)
A módozat jellemzői: kelkáposzta, virsli	Frankfurti (leves)
A módozat jellemzője: tojás kocsonya	Royal (levesbetét)
A módozat jellemzője: lecsós tojás, paprikás mártás, vajas galuska	Csáki (rostélyos)
A módozat jellemzője: libamáj, szarvasgomba, madeira mártás, szalmaburgonya	Rossini (bélszín)
A módozat jellemzője: szalonnás pörköltlé, libamáj, gomba, friss lecsó, zöldborsó, párolt rizs, rácsos burgonya	Budapest (bélszín)
A módozat jellemzői: sonka, gombapép, vajas, leveles tészta	Wellington (bélszín)
Alapvető alkotóelemei lehetnek: étermi meleg tészták, hideg édességek, felfújtak, pudingok, parfék, fagyaltok, öntetek, mártások, habok, dekorációk.	tányérdesszert
Melyik ünnepünk kedvelt ételei a következők: bárány, tavaszi rántott csirke, tojás, parasztonka, kalács?	Húsvét

Értékelés: minden helyes válaszra 1 pont adható.

4. feladat**4 pont**

Tegyen X-et a megfelelő helyre!

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

*Értékelés: minden helyes jelölésre 1 pont adható.***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

Értékelés: 3 helyes aláhúzásért 3 pont adható. Ha a vizsgázó több meghatározást húz alá, le kell vonni a hibás jelölést az összesen adható 3 pontból! Részpont adható!