

**Az Országos Képzési Jegyzékről és az Országos Képzési Jegyzékbe történő felvétel és törlés eljárási rendjéről szóló 133/2010. (IV. 22.) Korm. rendelet alapján.**

**Szakképesítés, szakképesítés-elágazás, rész-szakképesítés, szakképesítés-ráépülés azonosító száma és megnevezése, valamint a kapcsolódó szakképesítés megnevezése:**

52 811 01 0000 00 00	Élelmezésvezető	Élelmezésvezető
33 811 03 1000 00 00	Szakács	Szakács
52 811 02 0000 00 00	Vendéglős	Vendéglős

Tájékoztató

A vizsgázó az első lapra írja fel a nevét!

Ha a vizsgafeladat kidolgozásához több lapot használ fel, a nevét valamennyi lapon fel kell tüntetnie, és a lapokat sorszámmal el kell látnia.

## Értékelés

---

**Összesen: 100 pont**

100% = 100 pont

**A VIZSGAFELADAT MEGOLDÁSÁRA JAVASOLT %-OS EREDMÉNY:**

**EBBEN A VIZSGARÉSZBEN A VIZSGAFELADAT ARÁNYA 100%.**

## Fontos tudnivalók

Kedves Vizsgáló!

Az írásbeli feladatsorban a feladatok között néhány esetben kapcsolat lehet. Javasoljuk, hogy először olvassa végig a feladatokat, a megoldást az Ön számára egyszerűbb kérdések megválaszolásával kezdje.

### A feladatok megoldásánál ügyeljen a következők betartására:

1. A feladatok megoldásához az íróeszközön és nem programozható számológépen kívül semmilyen más segédeszközt (pl. tankönyv, feladatgyűjtemény stb.) nem használhat.
2. A számítások elvégzésénél ügyeljen az alábbiakra:
  - Számológépet használhat, de minden mellékszámításnál ki kell jelölnie a következőket:
    - a számított adat vagy mutató megnevezését,
    - a számítás módját (a matematikai művelet a rendelkezésre álló adatokkal felírva),
    - a kapott eredményt mértékegységével együtt.
  - *Amennyiben ezeket a kijelöléseket nem végzi el, a feladat még akkor sem fogadható el, ha a megoldás egyébként helyes.*
  - Kerekítési pontosság: az adott feladatoknál található.
  - A számításokhoz szükséges kiegészítő adatokat (járulékokat, adókulcsokat) a feladatoknál megtalálja, ezekkel dolgozzon!
3. Ceruzával írt dolgozat nem fogadható el.
4. A számításos feladatoknál végzett javítás esetén pontosan jelenjen meg, hogy melyik megoldást hagyta meg! Ellenkező esetben a feladat nem ér pontot.
5. Meg nem engedett segédeszköz használata a vizsgából való kizárást vonja maga után!

**Ügyeljen arra, hogy áttekinthetően és szép külalakkal dolgozzon!**

**Sikeres megoldást és jó munkát kívánunk!**

**1. feladat****Összesen: 5 pont**

Ön tanulófelelősként segíti a tanulókat felkészülni a szakmai vizsgára.

Az ételcsoportokat és az egyes ételfajtákat összekeverte az egyik szakácstanuló. Írja annak az ételcsoportnak a sorszámát az étel utáni kipontozott részre, amelybe az adott étel tartozik!

1. Hideg előételek      2. Meleg előételek      3. Húsételek      4. Saláták  
5. Desszertek

- Aranygaluska borhabbal: .....
- Tatárbifsztek: .....
- Dupla bélszínjava rostoson sütvé, kívánság szerinti körettel: .....
- Libamájrizottó: .....
- Vegyes friss saláta joghurtos dresszingsel: .....

**2. feladat****Összesen: 4 pont**

A) Magyarozza meg a tanulóknak, mi jellemzi az alábbi étlapokat! Írja a megfelelő étlap betűjelét a kipontozott részre!

- a) Gyermekeétlap  
b) Állandó étlap

Az ételek nap mint nap folyamatosan biztosítottak legyenek, hosszabb időszakra szóló kínálatot tartalmaz: .....

Kiseb adagok, fantázia elnevezésű ételek, külalakja alkalmazkodik a speciális vendégkör világához: .....

B) Az egyik tanuló látta, hogy az Önök üzletében diétás étlap is van. Arra kéri Önt, magyarázza meg röviden, mi jellemzi ezt az étlapot.

A diétás étlap jellemzője: .....

.....

**3. feladat****Összesen: 7 pont**

A) Az egyik szakácstanuló a közétkeztetésben szeretne elhelyezkedni a vizsga után. A tanuló hallotta, hogy a menük összeállításánál más szempontokat is figyelembe kell venni a közétkeztetésben, mint a kereskedelmi vendéglátásban.

Ismertesse meg vele, mit jelent a közétkeztetésben a mennyiségi és a minőségi ellátás követelménye!

Mennyiségi követelmény: .....

.....

.....

.....

Minőségi követelmény: .....

.....

.....

.....

B) Magyarázza meg a tanulónak azt is, hogy a közétkeztetésben melyek az étlaptervezés legfontosabb szempontjai! Említsen a szempontok közül hármat!

.....

.....

.....

.....

.....

#### 4. feladat

**Összesen: 2 pont**

A tanulók az Ön segítségét kérik a következő feladat megoldásában is. Válassza ki az igaz és a hamis állításokat! Választását jelölje X-szel a megfelelő oszlopban!

Szabályok	Igaz	Hamis
Az adókulcs azt fejezi ki, hogy az adóalap után hány százalék adót kell fizetni.		
A hagyományos munkaidő-beosztás: napi azonos idő és az osztott munkaidő-beosztás.		
Az étlap adataiban bekövetkezett változásokat (pl. ár) csak ceruzával szabad kijavítani.		
A leltárív tartalmazza az utolsó árubeérkezésre és az utolsó készletcsökkenésre vonatkozó bizonylat számát.		

#### 5. feladat

**Összesen: 8 pont**

A) Ismertessen a szakmai szempontok közül három olyan szempontot, amelyet egy diplomaosztó alkalmából rendezett ebédre összeállított menü esetén figyelembe kell vennie!

.....

.....

.....

.....

.....

B) Az étteremben hétvégeken rendezvényeket is tartanak. Azzal bízták meg Önt, hogy állítson össze 5 fogásos étlapötletet (kávé és italajánlat nélkül) egy 25 fős, diplomaosztó alkalmából szervezett családi ebédre. A menü összeállításánál vegye figyelembe, hogy a résztvevők között a nemek aránya kb. fele-fele, és mindenféle korosztályba tartoznak, valamint az ebéd az írásbeli vizsga napján kerül megrendezésre.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

**6. feladat****Összesen: 2 pont**

A tanulók a raktározással kapcsolatos házi feladat kitöltésében is az Ön segítségét kérik. Döntse el, hogy a következő állítások igazak vagy hamisak! A helyes válasz betűjelét jelölje X-szel!

Állítás	Igaz	Hamis
Ha nem tisztított zöldségféle kerül beszerzésre, azt közvetlenül a zöldség-előkészítőbe kell szállítani.		
A hasított fél vagy negyed vágóállatokat fektetve kell tárolni.		
Húsipari termékeket nem lehet a nyers húsokkal egy légtérben tárolni.		
Tej és tejtermékeknek nem előírás az önálló hűtőtér kialakítása.		

**7. feladat****Összesen: 6 pont**

Az Ön munkahelyén különösen nagy gondot fordítanak a készletek alakulására és rendszeres felmérésére.

Gyakran készítenek önleltárt is. Magyarázza el a tanulóknak röviden a leltározással kapcsolatos tudnivalókat az alábbi fogalmak meghatározásával!

a) Leltározás: .....

.....

b) Rovancsolás: .....

.....

c) Leltár kiértékelése: .....

.....

**8. feladat****Összesen: 5 pont**

Aláhúzással jelölje a mondat helyes befejező részét!

A) A raktárban lévő nyersanyagkészlet mennyiségét tartalmazza felméréskor:

- leltárív.
- standív.
- vételezési jegy.

B) Az ételek, italok elkészítéséhez szükséges nyersanyagok megnevezését és pontos mennyiségét tartalmazza:

- kalkulációs lap.
- anyaghányad-nyilvántartás.
- receptúra.

C) Előkészítő műveletek:

- mosás – mosogatás – takarítás.
- aprítás – darabolás – adagolás – díszítés.
- aprítás – darálás – mosás – szeletelés.

D) A „D-vitamin” hiánya okozza a/az:

- beri-beri betegséget.
- angolkórt.
- farkasvakságot.

E) Az alap tápanyagok közé tartoznak:

- a fehérjék.
- az ásványi anyagok.
- a vitaminok.

### 9. feladat

**Összesen: 3 pont**

A szakácstanulók bizonytalanok abban, hogy milyen munkaköri feladataik lesznek, ha munkába állnak. Soroljon fel nekik hármát a feladatok közül, amit majd végezniük kell!

.....

.....

.....

.....

.....

.....

### 10. feladat

**Összesen: 6 pont**

Melyik sütési módra jellemzőek a következő megállapítások? Írja a sütési mód betűjelét a megállapítás előtti kipontozott részre!

Sütési módok:

- |                         |           |                                |                      |
|-------------------------|-----------|--------------------------------|----------------------|
| A. Nyárson              | B. Roston | C. Zárt térben sütés           | D. Kevés zsiradékban |
| E. Bő zsiradékban sütés |           | F. Sugárzó hővel történő sütés |                      |

- ..... történhet kontaktgrillben, grillsütőben vagy szalamanderben.
- ..... különböző méretű húsok pálcára fűzve, közük zöldségfélét felszúrva, tűz fölé tartva történik.
- ..... általában sütőben, kemencében történik.
- ..... állandóan forgatva, közben szalonnával kengetve, amikor a tábortűz izzó parazsa vagy faszénparázs fölé helyezett rácson (rostélyon) sütünk.
- ..... általában serpenyőben vagy friteuse-ben alkalmazzuk.
- ..... natúron sütés: serpenyőben történik. Az élelmi anyagokat általában a sütés előtt lisztbe forgatjuk.

**11. feladat****Összesen: 2 pont**

Melyik konyhatechnológiai eljárásra ismer a leírtakból? Írja az eljárás nevét a meghatározás után!

- Abban az esetben célszerű használni, ha előzőleg kevés zsiradékban és lében pároltuk meg az alapanyagokat. Ilyenkor a folyadék elpárolgása után megmaradt zsiradékra és az alapanyagokra szórjuk a lisztet, alaposan megkeverjük, kicsit megpirítjuk a lisztet az alapanyagokkal együtt, majd felengedjük a szükséges mennyiségű folyadékkal:  
.....
- A nyersanyag felületén pörzsanyag képzése ízesítés céljából. Elvégezhetjük szárazon (pl. kenyér) és kevés zsiradékban (pl. vöröshagyma). Ügyelni kell azonban arra, hogy egészen enyhe színváltozás következzen csak be, mert a sötét színű pörzsanyag réteg egészségkárosító hatású: .....

**12. feladat****Összesen: 8 pont**

A nyilvántartás elkészítéséhez ki kell számítani, hogy mennyi energiát tartalmaz a menü készítésénél felhasznált 0,03 kg dió adagonként.

*Az adatokat két tizedesjegyre kerekítse!*

*A számítások megkönnyítésére használja fel a következő táblázat adatait!*

Megnevezés	1 g elégetése esetén felszabaduló energia/kcal
Fehérje	4,1
Szénhidrát	4,1
Zsír	9,3

Megnevezés	Gramm	Szénhidrát		Zsír		Fehérje		Energia-tartalom összesen /kcal
		g	kcal	g	kcal	g	kcal	
Dió		11,7		57,0		18,6		

A táblázat adatai 100 gramm dióra vonatkoznak.

Dió:

Szénhidrát =

Zsír =

Fehérje =

Összesen =

**13. feladat****Összesen: 4 pont**

A menü elkészítéséhez a konyhának 0,9 kg tisztított dióra van szüksége. Arra kérte Önt beosztott szakácsa, segítsen kiszámítani neki, mennyi diót kell vételezni a raktárból, ha a tisztítási veszteség az előkészítés során 39%.

*Az adatokat két tizedesjegyre kerekítse!*

**14. feladat****Összesen: 12 pont**

Az üzlet vezetője arra kéri Önt, számítsa ki egy adag menü fogyasztói árát, ha a menü nyersanyagértéke 468 Ft. Az üzletben alkalmazott átlagos árrésszintmutató 52%.  
(Áfa 27%.)

*A Ft-adatokat egész számra, a százalékos mutatókat egy tizedesjegyre kerekítse! A fogyasztói árat az 5 Ft-ra kerekítés szabálya szerint kerekítse!*

A számításokat a következő lépésekben végezze!

Af % (elábé %) =

Nettó eladási ár =

Eladási áfa =

Fogyasztói ár =

Árrés =

Haszonkulcs =

**15. feladat****Összesen: 4 pont**

Arra is megkérték, számítsa ki, mennyi lenne annak a menünek az ára elvitel esetén, amelynek a fogyasztói ára 2 000 Ft, és ebből 8% engedményt adnak.

*A Ft-adatokat egész számra kerekítse!*

**16. feladat****Összesen: 12 pont**

Az Ön munkahelyén igen fontos a készletgazdálkodás, ezért ezt folyamatosan ellenőrzik is.

A) Állapítsa meg a következő adatok alapján a raktár negyedévi átlagkészletét!

Márc. 31.	Zárókészlet	480 E Ft
Április 30.	Zárókészlet	560 E Ft
Május 31.	Zárókészlet	720 E Ft
Június 30.	Zárókészlet	800 E Ft



B) A vizsgált időszakban az elábé értéke 3 200 E Ft volt. Számítsa ki a forgási sebesség mindkét mutatóját!

*A mutatókat egész számra kerekítse!*

C) A következő negyedévre az elábé 6%-os csökkenését tervezték változatlan átlagkészlet mellett. Számítsa ki a tervezett elábé összegét és a tervezett forgási sebesség mutatóit!

*A mutatókat egy tizedesjegyre kerekítse!*

### 17. feladat

**Összesen: 10 pont**

Az üzlet vezetője arra kéri Önt, hogy az alábbi adatok ismeretében számítsa ki a konyha leltáreredményét 2012. év január hónapban. Állapítsa meg nettó beszerzési áron, hogy hiány vagy többlet keletkezett-e a konyhán! (Áfa 27%.)

A vizsgált időszakban a termelőhelyek bizonylatolt árumozgása a következő volt:

NYK	690 E Ft
Vételezés	3 350 E Ft
Selejt	4 E Ft
ZK	426 E Ft

A vizsgált időszakban a bruttó ételbevétel 8 190 E Ft volt az üzletben, 47%-os árrésszint alkalmazása mellett. A készen tartási veszteség (forgalmazási veszteség) mértéke 0,7%. (Megengedett elábé %-ában.)

Ha hiány van, állapítsa meg a fizetendő hiány összegét és áfatartalmát is!

*Az adatokat egész számra kerekítse!*