

**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 02 0000 00 00	Vendéglős	Vendéglős
52 811 02 0100 31 01	Étkezdés	Vendéglős
52 811 02 0100 31 02	Vendéglátó eladó	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 sorszámokkal el kell látnia.

## Értékelés

---

**Összesen: 100 pont**

100% = 100 pont

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

**EBBEN A VIZSGARÉSZBEN A VIZSGAFELADAT ARÁNYA 40%.**

## Fontos tudnivalók

Kedves Vizsgázó!

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!
6. *A tesztfeladatoknál javítani tilos!*

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

**Sikeres megoldást és jó munkát kívánunk!**

**1. feladat****Összesen: 8 pont**

A) Ön egy cukrászdában dolgozik vendéglátó eladóként, ahol bővítették a számítógépparkot. Munkatársai közül többen bizonytalanok abban, hogy valóban a segítségükre lesznek a számítógépek az üzleti munkában. Győzze meg a kétkedőket három olyan érveléssel, ami azt bizonyítja, hogy megkönnyítik a rendelések nyomon követését és a nyilvántartást is!

A számítógép segítségével végezhető műveletek, folyamatok:

.....

.....

.....

.....

.....

B) A cukrászdában jelenleg pénztárgéppel dokumentálják az értékesítést. A pénztárgép mely részére jellemző a következő leírás? Írja le a kipontozott részre!

Más néven: „Fekete doboz”, a tárgyév január 1 – december 31. között az összes forgalmi adatot és a pénztárgép „történezeit” tartalmazza: .....

.....

**2. feladat****Összesen: 8 pont**

A cukrászdában – a sok gyerekvendég miatt – nagyon népszerű a kakaó fogyasztása.

Soroljon fel a kakaó felszolgálásához szükséges eszközök közül ötöt, és hármat az egyéb járulékos anyagok közül, amit a kakaóhoz adhatunk!

A kakaó felszolgálásához szükséges eszközök: .....

.....

.....

.....

Egyéb járulékos anyagok, amit a kakaóhoz adhatunk: .....

.....

.....

.....

**3. feladat****Összesen: 3 pont**

Az üzlet nyitása előtt számos feladatot kell a dolgozóknak elvégezni, amely az értékesítés előkészítésébe tartozik.

Soroljon fel ezek közül a feladatok közül hármat!

.....

.....

.....

.....

.....

**4. feladat****Összesen: 10 pont**

Ön most vett részt egy szakmai továbbképzésen, és a hallottakat munkatársainak is át kell adnia. Töltse ki az alábbi táblázatot! Az állítások közül melyik az igaz és melyik a hamis? Válaszát jelölje X-szel a megfelelő oszlopban!

<b>Állítás</b>	<b>Igaz</b>	<b>Hamis</b>
A vendéglátó üzletek fekete mosogatójában az evőeszközöket és a vendéggel érintkező edényeket mosogathatják.		
A fogyaszthatósági idő a gyorsan romló termékek minőségmegőrzési ideje. Ennek eltelte után az élelmiszert nem szabad elfogyasztani		
Ha a vendég belép az üzletbe, mindig előre kell köszönni neki, udvariasan mosolyogni, és köszönéskor a vendég szemébe kell nézni.		
Az egyes ételek és italok szakszerű ajánlása fokozhatja az üzlet nyereségességét, de nem kell egyben megfelelnie a vendégek kívánalmainak is.		
Az ünnepi étlap: a napi igényeket elégíti ki, alkalmazhatják állandó étlap mellett is, változatos, bizonyos időszakon belül (általában két hét) nem ismétlődhet.		
Az ételek hőmérsékletét közvetlenül az elkészítés után ellenőrizni kell, ha a maghőmérséklete eléri a +100 °C-t nem szabad újbóli hőkezelést alkalmazni.		
Szeletek, tejszínhabos sütemények csomagolása „háztetős” csomagolással történik.		
Nem fontos, hogy az étlapon szereplő ételek mindig kaphatóak legyenek.		
Ha a leltárkészletet több munkavállaló kezeli, akkor nincs leltárfelelősségük.		
Az árlap olyan tájékoztató, amely az egész üzleti választékot tartalmazza, egyben ártájékoztató, amely az ételek és italok neve mellett Magyarország hivatalos fizetőeszközében meghatározva tartalmazza az egyes tételek fogyasztói forgalomban fizetendő árát.		

**5. feladat****Összesen: 4 pont**

A vendéglátásban sok olyan gép, berendezés található, amely potenciálisan komoly tűzveszélyt rejt magában, ezért az újonnan felvett dolgozókkal meg kell ismertetni a tűzbiztonságra vonatkozó utasításokat, előírásokat. Soroljon fel négy olyan dolgot, amit feltétlenül megmutatna egy újonnan felvett dolgozónak a tűzbiztonsággal kapcsolatban!

A tűzbiztonsággal kapcsolatban be kell mutatni az új dolgozóknak:

.....

.....

.....

.....

.....

**6. feladat****Összesen: 13 pont**

Húzza alá az alábbiak közül a helyes megállapítást (megállapításokat)!

A) A termékleírás:

- az ételek elkészítésének leírását tartalmazó dokumentum.
- az ételek elkészítésének és fogyasztásának leírását tartalmazó dokumentum.
- az ételek előkészítésének, elkészítésének és fogyasztásának leírását tartalmazó dokumentum.

B) Az előkészítés gépei közé tartoznak:

- gyorsvágó (kutter),
- kávéőrölő gép,
- univerzális konyhagép,
- mélyhűtőszekrény.

C) Az elektromos gépi berendezéseket nagyon körültekintően kell tisztítani,

- de nem fontos áramtalanítani.
- a tisztítás előtt áramtalanítani kell, csak utána szabad a tisztítást megkezdeni.
- mindig nedves ruhával kell áttörölni őket.

D) Az egészséges táplálkozás alapelvei közé tartoznak:

- Az ételeket kevés sóval készítsük, utólag ne sózzunk!
- Naponta legalább ötször-hatszor étkezzünk!
- Naponta többször együnk nyers gyümölcsöt, zöldséget!
- Kerüljük a rosttartalmú élelmiszerek fogyasztását!
- Zsiradékfogyasztásunknak az energiafogyasztás 45%-ának kell lennie.

E) A standolás:

- az értékesítésben dolgozók tételes elszámoltatása műszak átadásakor, valamint műszakzáráskor.
- az értékesítésben dolgozók tételes elszámoltatása műszak átadásakor.
- a termelésben dolgozók tételes elszámoltatása műszak átadásakor, valamint műszakzáráskor.

F) A dolgozókkal szemben támasztott erkölcsi követelmények közé tartozik:

- a vendégek korrekt tájékoztatása,
- idegen nyelvek ismerete,
- jó emlékezőképesség,
- becsületesség,
- a vendégek, munkatársak megbecsülése,
- számolási készség,
- megbízhatóság.

G) A fehér mosogatóhelyiséget úgy kell kialakítani:

- hogy a termelő és az értékesítő tér találkozásánál legyen.
- hogy a termelőtér és a raktárak találkozásánál legyen.
- hogy a termelő és a fekete mosogató találkozásánál legyen.

H) A forgalmazási veszteség/elismert hiány/normalizált hiány oka:

- a dolgozó hibájából bekövetkező hiány.
- az áru természetéből bekövetkező hiány.
- az áru előállításából bekövetkező hiány.

**7. feladat****Összesen: 4 pont**

A cukrászda tulajdonosa szeretné, ha munkatársai naprakész ismeretekkel rendelkeznének a szakmából.

Milyen eszközökkel tudná ezt elérni? Említsen kettőt a lehetőségek közül!

.....

.....

.....

.....

**8. feladat****Összesen: 5 pont**

Az Ön üzletében hidegkonyhai és cukrászkészítményeket egyaránt értékesítenek. Ezeknek a termékeknek az értékesítésére fontos szabályok vonatkoznak.

Oldja meg a következő feladatokat! Állapítsa meg hogy a mondatok igazak-e, vagy hamisak! Írjon X jelet a megfelelő rovatba! (Javított válasz nem fogadható el.)

- Hidegkonyhai és cukrászati termékek tárolásánál kevés idő áll a rendelkezésünkre, hogy a hűtőből egyenesen a tányérra tálaljuk a megrendelt ételt.

Igaz	Hamis

- A munka megkönnyítése érdekében megengedett, hogy az egyes hidegkonyhai termékeket már előre kiadagolva helyezzük el a hűtőpultokban.

Igaz	Hamis

- A cukrászsüteményeket desszerttányérra tálaljuk, süteményes villával, szalvétával adjuk a vendégnek.

Igaz	Hamis

- Nincs olyan hidegkonyhai termék, amelynek az adagolásához szükségünk lenne mérlegre.

Igaz	Hamis

- A tálcáról a tányérra az áthelyezést úgy kell elvégezni, hogy a díszítések a tálcán maradjanak.

Igaz	Hamis

**9. feladat****Összesen: 2 pont**

Munkája során gyakran előfordul, hogy a vendég valamilyen diétás étellel való részvételt részesítene előnyben, ezért az Ön segítségét kéri a választásban. Egészítse ki a diétákra jellemző megállapításokat az odaillő szóval/szavakkal!

- A diétás étrend típusait a ..... (energia- és fehérjedús, energia-, fehérje-, zsiradék- és szénhidrátszegény, módosított ásványianyag-tartalmú) és az ételkészítési eljárások szerint különítjük el.
- Speciális diéták összeállítását vendéglátó szakemberek már nem is végezhetik, mindenképpen képzett szakemberek, ..... szükségesek hozzá.

**10. feladat****Összesen: 3 pont**

A vendéglátásban nagy szerepe van a vendég és a dolgozó közötti helyes kommunikációnak abban, hogy milyen kép alakul ki az adott üzletről a vendégekben. A köszönésnek nagyon sok nyelvi formáját ismerjük, de a köszönést kísérhetik különböző formalitások is. Új munkatársa Önt kéri meg, hogy soroljon fel neki ezek közül három olyan módot, amit a köszönés mellett alkalmazhat.

Köszönést kísérő különböző formalitások:

.....  
 .....  
 .....

**11. feladat****Összesen: 12 pont**

A cukrászdában a vizsgált időszakban a kávé nyitókészlete 4,4 kg volt, a vételezés 16 kg. A leltározáskor 6 kg kávéval találtak készleten. Egy adag kávé fogyasztói ára 225 Ft. (Egy adag kávé elkészítéséhez 6 gr őrleményt használtak fel.) A kávé értékesítéséből származó bruttó árbevétel az adott időszak alatt 556 800 Ft volt.

Számítsa ki:

- Ft-ban és adagszámban is, hogy hiány vagy többlet keletkezett-e!
- Forintban bruttó eladási áron határozza meg a leltáreredményt!
- Határozza meg a leltáreredmény áfatartalmát is! (Áfa 27%.)

*Az adatokat egész számra kerekítse!*

**12. feladat****Összesen: 14 pont**

Egyik törzsvásárlójuk esküvői tortát rendelt, amit készpénzzel szeretne fizetni. Főnöke Önt bízta meg, hogy készítse el a készpénzfizetési számlát.

Az érvényes áfakules 27% a vásárlás időpontjában, de az üzlet tulajdonosa a fogyasztói árból 10% engedmény ad a törzsvásárlói kapcsolat miatt.

Az Ön feladata a számla kiállítása, a dátum a vizsga időpontja.

*A besorolási számtól, egyéb jellemzőktől eltekinthet.*

*Az adatokat egész számra kerekítse!*

<u>A számlát kiállító adatai:</u>	<u>A vevő adatai:</u>
Édeske Bt. 1108 Budapest, Pál u. 25. sz. (Adó- és bankszámlaszámtól eltekinthet.)	Kiss Béla 1115 Budapest, Galagonya u. 15. sz. (Adó- és bankszámlaszámtól eltekinthet.)

Az esküvői torta engedmény nélküli fogyasztói ára

38 700 Ft

Számla			Sorszám: FG 34566- C 767 754				
A számlakibocsátó neve, címe, bankszámlaszáma, adószáma:			A vevő neve, címe, adószáma, bankszámlaszáma:				
Fizetés módja:	Teljesítés időpontja:		A számla kelte:			Fizetési határidő:	
A termék (szolgáltatás) megnevezése, besorolási száma, egyéb jellemzői	Mennyiség egysége	Mennyiség	Egységára (áfa nélkül)	Értéke (áfa nélkül)	Áfakulcs	Áthárított áfa összege	Értéke (áfával együtt)
A számlaérték áfa nélkül:							
Az áfakulcs.....% os összege:							
A számla végösszege:							



**13. feladat****Összesen: 4 pont**

Számítsa ki a táblázat hiányzó adatait!

Megnevezés	Üdítők	Ásványvizek	Kávék	Sütemények
Nyitókészlet E Ft	232		168	29
Zárókészlet E Ft	138	257	160	
Beszerezés E Ft	619	596		223
Készletcsökkenés E Ft		452	1 215	239

**14. feladat****Összesen: 10 pont**

A készletek alakulását is nyomon kell követnie.

Számítsa ki a cukrászda készletgazdálkodási mutatóit!

(Átlagkészlet, forgási sebesség napokban és fordulatokban.)

2011. év IV. negyedévében az alábbi adatokat ismerjük nettó beszerzési áron:

Nyitókészlet 1 640 E Ft

Zárókészlet 1 720 E Ft

Nettó árbevétel 23 200 E Ft, amelyet 140%-os haszonkulccsal értek el.

Hány Ft volt az adott időszak alatt az árubeszerezés összege?

*Az E Ft-adatokat egész számra, a forgásisebesség-mutatókat egy tizedesjegyre kerekítse!*