

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

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 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 sikeres vizsga érdekében kérjük, hogy figyeljen az alábbiakra:

- Az egyes oldalakon a feladatok leírása után hagyott szabad helyen dolgozhat.
- Bizonyos feladatoknál példákat, jellemzőket kérünk Öntől. Ennél a feladattípusnál különösen figyeljen, hogy hány darabot kér a feladat, ugyanis *többletpontszám nem adható*, még akkor sem, ha az elvárt darabszámtól többet sorolna fel.
- Némelyik feladattípus elvárja, hogy megindokolja választását. Kérjük, hogy itt szorítkozzon a lényegre, és mindig a kipontozott vonalra próbálja meg összefoglalni a legfontosabb szempontokat!

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. Ceruzával írt dolgozat nem fogadható el.
3. A számításos feladatoknál végzett javítás esetén pontosan jelenjen meg, hogy melyik megoldást hagyta meg! Ellenkező esetben a feladat nem ér pontot.
4. Meg nem engedett segédeszköz használata a vizsgából való kizárást vonja maga után!
5. Tüntesse fel a számításos példáknál a részsámításokat, megoldási módokat is, ne csak a végeredményeket! Csak így fogadható el a dolgozata.
6. A tesztfeladatoknál javítani tilos!

Ügyeljen arra, hogy áttekinthetően és szép külalakkal dolgozzon!

Sikeres megoldást és jó munkát kívánunk!

1. feladat**Összesen: 10 pont**

Munkatársai étkezdés tanfolyamra járnak, ahol most fognak vizsgázni. Az Ön segítségét kéri a felkészülésben. Oldja meg a következő feladatokat!

Állapítsa meg, hogy az alábbi – az étlapra vonatkozó – megállapítások közül melyik igaz, és melyik hamis! Választását jelölje X-szel a megfelelő oszlopban!

MEGÁLLAPÍTÁS	IGAZ	HAMIS
A nyugat-európai étlapírás az ételcsoportokat a fogyasztás sorrendjében sorolja fel.		
Table d'hotel a bővített napi választékot tartalmazza, három részre tagolódik, az étlap része.		
Carte du jour a szűkített napi választékot tartalmazza, három részre tagolódik, az étlap része.		
Az étlapon nem kell feltüntetni a kategóriába sorolást, mert már nem kötelező az üzleteket kategóriába sorolni.		
Az üzlet jellegét, szakmai üzletkörét is figyelembe kell venni az ételválaszték kialakításánál.		
Szakmailag meg határozott a befejező fogások felsorolásának sorrendje.		
A konyhafőnök ajánlatát és a napi menüt együtt kell szerepeltetni.		
Étlapokon, árlapokon mindenkor a sor első betűjét nagy kezdőbetűvel írjuk.		
Menük esetében a főfogások első betűjét nagy kezdőbetűvel írjuk, az alatta lévő sorokban feltüntetett köretet, mártást is nagy kezdőbetűvel írjuk.		
Az étrend választékát nyomtatott formában, esztétikus formában megjelenítő eszköz a menükártya.		

2. feladat**Összesen: 9 pont**

A) Az étteremben, a forgalom növelése céljából télen gyakran rendeznek disznótoros vacsoraesteket. Segítsen munkatársainak kiválasztani alapanyagokat, amelyek egy disznótoros alkalmával jellemzően felhasználásra kerülnek az étrend összeállítása során! Említsen négyet a választható alapanyagok közül!

Disznótoros jellemző alapanyagai lehetnek:

.....

.....

.....

.....

.....

B) Soroljon fel ötöt az étrend-összeállítás szempontjai közül, amelyet figyelembe kell venni!

.....

.....

.....

.....

.....

.....

3. feladat**Összesen: 3 pont**

Egyik vendéglős tanulója állította össze a következő étrendet egy keresztelő utáni családi ebédre, amit májusban tartanak, és Önt kérte meg, hogy az esetleges hibákat javítsa ki. Soroljon fel a hibák közül hármat!

- ❖ Ráksalátával töltött paradicsom
- ❖ Harcsa halászlé
- ❖ Csukaszeletek Orly módra
- ❖ Főtt marhaszegy paradicsommártással és sós burgonyával
- ❖ Friss málnakrém tejszínhabbal

Hibák:

.....

.....

.....

4. feladat**Összesen: 10 pont**

Az étteremben, ahol Ön dolgozik, új étlapot szeretnének kialakítani. Üzletük állandó étlapján a következő ételcsoportokat találja. Feladata, hogy minden csoportba írjon 1-1 Ön által javasolt ételt.

Hideg előételek:.....

Levesek:

Meleg előételek:

Készételek:

Halakból frissen sütéssel készült ételek:

Vegetáriánus ételek:

Szárnyasokból párolással készült ételek:

Zöldségből készült köret:

Sajtok:.....

Meleg édességek:

5. feladat**Összesen: 6 pont**

Összekeveredtek a különböző saláták nevei az étlapon. Írja az alábbi táblázat megfelelő rovatába a saláta sorszámát!

- | | | |
|---------------------|---------------------|----------------------------|
| 1. Fejes saláta | 5. Gundel-saláta | 9. Bolgár saláta |
| 2. Waldorf-saláta | 6. Svéd gombasaláta | 10. Kovászos uborka |
| 3. Paradicsomsaláta | 7. Céklasaláta | 11. Franciasaláta |
| 4. Csalamádé | 8. Vitaminkoktél | 12. Paradicsomos babsaláta |

Nyers saláta	Öntetes (dresszinges)	Főtt saláta	Tartósított (savanyúságok)	Majonézes saláta	Párolt-főtt saláta	Salátakoktél

6. feladat**Összesen: 8 pont**

Töltse ki a következő táblázat üres rovatait, amelyek borjúhúsból készült ételekre vonatkoznak!

FRISSEN SÜTÉSSEL KÉSZÍTHETŐ BORJÚHÚSÉTELEK

Módozat	Mártás	Köret	Jelleget adó anyag
	Paprikás mártás	Párolt rizs, kockaburgonya	Habart tojás, natúr gombafej
Java Dubarry			Főtt kelvirág, morzsa, sajt, vaj
	Madeira mártás		Libamáj, gomba, sonkaszelet
Java Holstein		Pirított burgonya Vegyes saláta	

7. feladat**Összesen: 10 pont**

Az értékesítő munkakörben dolgozóknak is rendelkezniük kell alapvető ismeretekkel a konyhatechnológiai eljárásokról ahhoz, hogy szakszerűen végezzék munkájukat.

Ha a következő meghatározások fogalmait beírja a keresztrejtvény adott sorába, egy újabb kifejezés jelenik meg függőlegesen a megvastagított oszlopban. Fejtse meg a rejtvényt, és nevezze meg a keresett kifejezést, majd írja le annak jelentését!

1.	Az elkészített ételt a kívánt fogyasztási egységekre osztjuk.
2.	Füstölt szeletelt húsos szalonna.
3.	Az a művelet, amikor valamilyen anyagot lisztbe, felvert tojásba, majd zsemlemorzzába meghempergetünk, vagy egyéb masszával vonunk be sütés előtt.
4.	Az étkezés elején fogyasztott kisebb étvágygerjesztő fogás.
5.	Az a műveletet, amikor valamely nyersanyagot forrásban lévő vízbe teszünk, néhány pillanatig benne hagyjuk, majd leszűrjük.
6.	Az ételek sűrítésére szolgáló eljárás (staubolás) más szóval.

1.

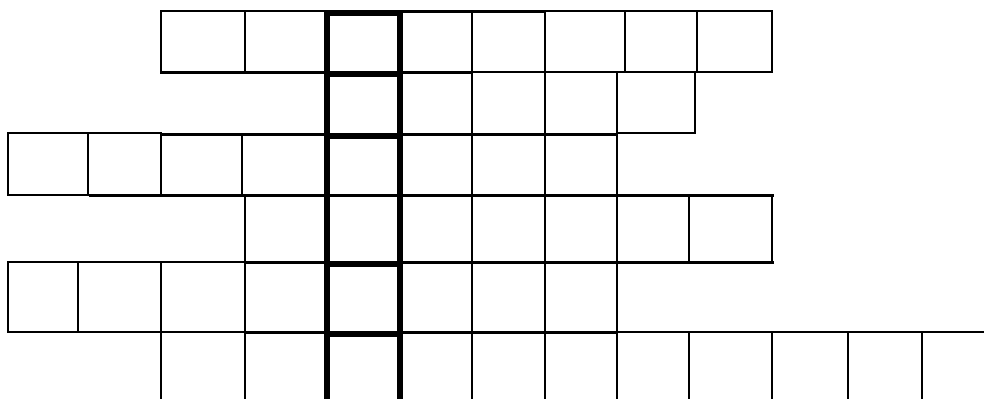
2.

3.

4.

5.

6.



Keresett kifejezés jelentése:

.....

8. feladat**Összesen: 6 pont**

Munkatársai tudják, mennyire lényeges, hogy milyen hőfokon kell az egyes ételeket készen tartani. Arra kéri Önt, segítsen nekik kitölteni a következő táblázat hiányzó rovatait!

Étel megnevezése	Készen tartás hőmérséklete
1. Hideg almaleves	
2. Csirkepörkölt	
3. Rántott szelet	
4. Zöldborsófőzelék	
5. Meggymártás	
6. Diós tészta	

9. feladat**Összesen: 6 pont**

A konyhán naponta találkozhatunk a szakmai munkafolyamatok idegen megnevezésével is. Írja be a táblázatba a magyarázatoknak megfelelő idegen szakmai kifejezést!

Szakmai kifejezés	Magyarázat
	Bécsi bundázással kezdődik, kiegészítve azzal, hogy a zsemlemorzzába parmezán sajtot keverünk.
	Formára vágás, letisztítás. A húsokról levágjuk a lelógó darabokat.
	Vákuum alatti hőkezelés.

10. feladat**Összesen: 7 pont**

Fontos témakör lesz a vizsgán a raktározás munkafolyamata. Egészítse ki a következő meghatározások/megállapítások kipontozott részeit az odaillo szóval/szavakkal!

Tárolás hűtőszekrényben, fagyasztoiban:

- A felengedett terméket tilos!
- Hőmérséklet-ellenőrzést kell végezni minden műszaki jellegű probléma (pl. áramszünet, hűtőberendezés műszaki hibája stb.) esetén.
- A hűtőtárolók nem megfelelő belső léghőmérsékletének észlelése esetén a termék tulajdonságai alapján kell dönten a termék további sorsáról. Pozitív döntés esetén haladéktalanul gondoskodni kell a termék megfelelő hőmérsékletű hűtőtérben történő tárolásáról vagy felhasználásának megkezdéséről.
- Közös hűtőtérben tárolhatók az, zárt hűtődobozokban, megfelelő ellátva, meghatározott helyen, egyéb élelmiszerekről elkülönített polcon.
- Közvetlen fogyasztásra kész élelmiszerek vagy lefedve elhelyezhetők a közös hűtőtérben, amennyiben biztosított, hogy azok egymást nem szennyezhetik.

11. feladat**Összesen: 5 pont**

Az étteremben gyakran kell az egyes élelmiszerek tápanyagtartalmát kiszámítani. A legújabb étlapjukon is szeretnék feltüntetni az ételek tápanyagtartalmát.

Új munkatársa szeretné tudni, hogy egy adag – 25 dkg – kovászos uborkában milyen tápanyag-mennyiségek találhatók.

Az adatokat két tizedesjegyre kerekítse!

Számítsa ki a tápanyagmennyiségeket és az energiatartalmat! A számításokhoz a következő táblázat adatait használja!

A táblázat adatai 100 grammra vonatkoznak.

Élelmiszer	Energia (kJ)	Energia (kcal)	Fehérje (g)	Zsír (g)	Szénhidrát (g)
Kovászos uborka	50	12	0,7	0,2	1,9

Fehérjetartalom =

Zsirtartalom =

Szénhidrátartalom =

Energiatartalom/kJ =

Energiatartalom/kcal =

12. feladat**Összesen: 6 pont**

Az alábbi táblázat az étterem nettó bevételi adatait szemlélteti árucsoportos bontásban.

Számítsa ki a bevétel tervezett változását árucsoportonként és összesen!

Az adatokat egy tizedesjegyre kerekítse!

Megnevezés	Nettó bevétel E Ft		V tf %
	Bázisadat	Tervezett adat	
Étel	7 600	8 000	
Ital	9 400	10 200	
Szolgáltatás	680	660	
Összesen			

13. feladat**Összesen: 2 pont**

Az étteremben tárgyév január 1-jén 6 kg sárgarépa volt raktáron. A negyedév folyamán 175 kg felhasználását tervezik. Milyen mennyiségben kell beszerezni az első negyedévben, ha a folyamatos ellátáshoz az időszak végén legalább 15 kg zárókészlet szükséges?

14. feladat**Összesen: 5 pont**

A konyha 40 kg burgonyát vételezett a napi munkához a raktárból.

Számítsa ki:

- hány kg tisztított burgonyát kaptak, ha a tisztítási veszteség 16,7%,
- hány kg főtt burgonyát tudtak elkészíteni az adott mennyiségből, ha a hőkezelési veszteség 27% volt,
- hány adagot tudtak értékesíteni a főtt burgonyából, ha egy adag 15 dkg!

A kg-adatokat egy tizedesjegyre, az adagot egész számra kerekítse!

15. feladat**Összesen: 7 pont**

Az étterem állományi létszáma 11 fő. Az üzletben a dolgozóknak kifizetett bérek éves összege 18 000 E Ft volt az elmúlt évben.

Számítsa ki:

- a dolgozók havi átlagbérét,
- a bért terhelő járulékok éves összegét,
- az összes bér és bér jellegű költség éves összegét!

Számításainál a következő – a foglalkoztató által fizetett – bérjárulékokat vegye figyelembe:

- 24% nyugdíjjárulék,
- 1,5% természetbeni, és 0,5% pénzbeli egészségbiztosítás,
- 1% munkaerő-piaci járulék.

Az adatokat egész számra kerekítse!

A számítást a következő sorrendben végezze:

Havi átlagbér =

Nyugdíjjárulék =

Természetbeni járulék =

Pénzbeli egészségbiztosítás =

Munkaerő-piaci járulék =

Bért terhelő járulékok éves összege =

Összes bér és bér jellegű költség =