

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:

33 811 01 1000 00 00	Cukrász	Cukrász
33 811 03 1000 00 00	Szakács	Szakács
52 811 02 1000 00 00	Vendéglős	Vendéglős
33 811 02 1000 00 00	Pincér	Pincér
33 811 04 1000 00 00	Vendéglátó eladó	Vendéglátó eladó
33 811 04 0100 33 01	Gyorséttermi- és étteleadó	Vendéglátó eladó

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 100%.

Fontos tudnivalók

Kedves Vizsgázó!

Az írásbeli feladatsorban a feladatok között néhány esetben kapcsolat lehet.

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 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!

A) Gazdasági számítások (kalkuláció, anyaghányad-számítás, árképzés, veszteségszámítás, készletgazdálkodás, eredmény kiszámítása, jövedelmezőségi tábla és annak összetevői)

1. feladat

Összesen: 2 pont

Munkahelyzet: szakmai munkája során Önnek tisztában kell lennie a technológiai folyamatok során keletkező veszteségek, tömeggyarapodások számításával.

Munkafeladat:

Számítsa ki annak a terméknek a gyártási veszteségét százalékban, amelynek sütés előtti tömege 2,15 kg, a sütési vesztesége 0,95 kg volt.

A százalékos adatokat egy tizedesjegyre kerekítse!

2. feladat

Összesen: 7 pont

Munkahelyzet: ételt, italt, cukrászkészítményt, árukat beáraz, árképzésben vesz részt.

Munkafeladat: egy adag bácskai rizses hús nettó nyersanyagértéke 668 Ft. Az üzletben alkalmazott átlagos árrésszint-mutató (Ász%) 52% volt 2011-ben.

Számítsa ki:

- az étel nettó eladási árát,
- fogyasztói árát,
- az árrés összegét!

A mellékszámításban a Ft-adatokat egy tizedesjegyre kerekítse! A fogyasztói árat az 5 Ft-ra kerekítés szabályait figyelembe véve alakítsa ki! (Áfa 25%.)

3. feladat

Összesen: 6 pont

Munkahelyzet: figyelemmel kíséri az árukészletet, készletgazdálkodással kapcsolatos mutatókat számít.

Munkafeladat:

Egy vendéglátó egység készletadatai – nettó beszerzési áron – a következők voltak 2011-ben:

Január 1.	2 720 E Ft
Április 1.	3 040 E Ft
Július 1.	3 200 E Ft
Október 1.	2 960 E Ft
December 31.	2 880 E Ft

Az adott időszakban az elábé összege 38 880 E Ft volt.

Számítsa ki:

- az időszak átlagkészletét,
- a forgási sebességet napokban és fordulatokban!

Minden adatot egész számra kerekítsen!

4. feladat**Összesen: 6 pont**

Munkahelyzet: munkája során Önnek figyelemmel kell kísérnie az üzleti költségek alakulását, a létszám- és bérgazdálkodással kapcsolatos mutató alakulását is.

Munkafeladat: egy vendéglátó üzlet dolgozóinak átlagos létszáma 19 fő volt az elmúlt évben. Átlagbérük 98 E Ft/fő volt havonta. Erre az évre a létszámot csökkenteni kell 2 fővel, az átlagbérben viszont 5%-os növekedést terveznek.

Számítsa ki:

- a bázis időszakban a kifizetett bérek évi összegét (béalap járulékok nélkül),
- a tervezett év létszámát,
- a tervezett év átlagbérét,
- a tervezett időszakban a kifizetett bérek évi összegét (béalap járulékok nélkül),
- hány százalékos változást terveztek a kifizetett bérek évi összegében! A kapott eredményt szövegesen is értékelje!

Az E Ft- és a létszámadatokat egész számra, a százalékos mutatót egy tizedesjegyre kerekítse!

5. feladat**Összesen: 2 pont**

Munkahelyzet: munkája során naponta standol, ellenőrzi a raktárkészleteket, elszámol a napi bevétellel.

Munkafeladat: állapítsa meg a húsraktár leltáreredményét nettó beszerzési áron, ha a nyitókészlet 172 E Ft, az árubeszerzés 810 E Ft volt. Az árukiadás az értékesítőhelyeknek összesen 796 E Ft, a selejt 12 E Ft volt. Az adott időszak leltár szerinti zárókészlete 124 E Ft volt.

Az adatokat egész számra kerekítse!

6. feladat**Összesen: 8 pont**

Munkahelyzet: anyaghányadot, kalkulációt készít, nyomon követi az anyagfelhasználást.

Munkafeladat: egy üzlet hidegkonyháján 1 kg majonéz alapmártáshoz a következő nyersanyag-mennyiségeket használják fel:

- tojássárgája 5 db
- olaj 0,90 kg
- citrom 1 db
- só 0,01 kg

Számítsa ki, mennyi nyersanyagra van szükség 5,3 kg majonéz elkészítéséhez!

Az adatokat egész számra kerekítse, a só esetében két tizedesjegyre kerekítsen!

7. feladat**Összesen: 4 pont**

Munkahelyzet: gyakran van szükség arra, hogy munkája során kiszámítsa az ételek tápanyagtartalmát.

Munkafeladat: számítsa ki a majonézhez felhasznált 5 db tojássárgája energiatartalmát!

Az adatokat két tizedesjegyre kerekítse!

A számítások megkönnyítésére használja fel a következő táblázatok adatait!

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

Megnevezés	db	Szénhidrát		Zsír		Fehérje		Energia-tartalom összesen /kcal
		g	kcal	g	kcal	g	kcal	
Tojássárgája		0,1		4,9		2,4		

A táblázat adatai 1db tojássárgája szénhidrát-, zsír-, fehérjetartalmára vonatkoznak.

Tojássárgája:

Szénhidrát =

Zsír =

Fehérje =

Összesen =

8. feladat**Összesen: 3 pont**

Munkahelyzet: az áru átvétele során gyakran kell az áru tömegével kapcsolatos számításokat végeznie.

Munkafeladat: a cukrászüzembe 30 zsák liszt érkezett. A táratömeg az összes tömegnek 5,66%-a. Egy zsák üresen 1,5 kg.

Számítsa ki:

- hány kg volt a teljes szállítmány tömege,
- hány kg liszt érkezett összesen,
- hány kg volt az összes zsák tömege üresen!

A százalékos adatokat két tizedesjegyre, a kg-adatokat egész számra kerekítse!

9. feladat**Összesen: 12 pont**

Munkahelyzet: munkája során figyelemmel kíséri az üzleti eredmény alakulását, amihez ismernie kell a jövedelmezőséggel kapcsolatos mutatókat.

Munkafeladat: számítsa ki a következő táblázat hiányzó adatait!

Az adatokat egész számra kerekítse!

Feladat	Nettó bevétel E Ft	Elábé		Árrés		Költség		Adózás előtti eredmény	
		E Ft	%	E Ft	%	E Ft	%	E Ft	%
1.	49 000		48						14
2.		24 300		20 700		13 500			

B) Gazdálkodási ismeretek fogalmi szinten: költség, költséggazdálkodás, bér, bér-gazdálkodás, adózási alapismeretek, vállalkezési ismeretek, marketing alapismeretek, üzleti élet írásbeli formái, vendéglátás fogalma, feladata, tevékenysége, üzletkörök, üzlettípusok

1. feladat

Összesen: 4 pont

Munkahelyzet: Alkalmazza a gazdálkodás összefüggéseit, ismeri a gazdálkodás körfolyamatát és elemeit.

Munkafeladat: egészítse ki a következő mondatokat a hiányzó szakkifejezéssel!

- egyensúlyról akkor beszélhetünk, ha egy adott ár (egyensúlyi ár) mellett a keresett és a kínált mennyiség megegyezik (egyensúlyi mennyiség).
- A piac aés a találkozási helye, az árucserék összessége.
- a piac felosztását jelenti – különböző tulajdonságok alapján – a vásárlói igényeknek megfelelő, viszonylag azonos tulajdonságokkal rendelkező csoportokra.
- A verseny kialakulásának három fő feltétele van:
 - ne legyen monopolhelyzet,
 - a vállalkozások legyenek önállóak,
 - a kereslet haladja meg a kínálatot.

2. feladat

Összesen: 5 pont

Munkahelyzet: megkülönbözteti a vendéglátó vállalkezési lehetőségeket és azok feltételeit.

Munkafeladat: párosítsa össze az egymáshoz szorosan kapcsolódó fogalmakat! Minden fogalomhoz csak egy – a legjellemzőbb – fogalmat párosítson a másik oszlopból!

- | | |
|-------------------------|------------------------|
| a. üzlettípus | 1. gépek, berendezések |
| b. reklámeszköz | 2. árendedmények |
| c. állóeszközök | 3. csárda |
| d. kommunikációs eszköz | 4. üzleti levél |
| e. értékesítésösztönzés | 5. szórólap |

--	--	--	--	--

3. feladat**Összesen: 5 pont**

Munkahelyzet: munkája során alkalmazza a gazdálkodás alapegységeiről szerzett ismereteit, ismeri a vállalkozások, a piac lényegét és jellemzőit.

Munkafeladat: jelölje a következő állítások helyességét az „I” (Igaz) vagy helytelenségét a „H” (Hamis) betűk bekarikázásával!

- | | | |
|---|---|---|
| • A vendéglátás tevékenységének mellék munkafolyamata a termelés. | I | H |
| • A kereslet jelentése: fizetőképes fogyasztói igény. | I | H |
| • A környezetvédelem fontos piackutatási tevékenység. | I | H |
| • A kft.-tag az üzletrészt bárkinek korlátlanul értékesítheti. | I | H |
| • Az egyéni vállalkozó kft.-be tagként beléphet. | I | H |

4. feladat**Összesen: 4 pont**

Munkahelyzet: ismeri az üzleti gazdálkodás bizonylatait, a leltározás folyamatát.

Munkafeladat: a felsorolt fogalmak és meghatározások közül melyik nem illik a sorba? Válaszát húzza alá és indokolja! Helyes aláhúzás 1 pont, indoklás 1 pont.

- A) Rovancsolás
 Leltár-előkészítés
 Leltárfelvétel
 A leltár számszaki kidolgozása, egyeztetése

Indoklás:

.....

.....

- B) Bevételi pénztárbizonylat
 Kiadási pénztárbizonylat
 Selejtezési jegyzőkönyv
 Pénztárjelentés

Indoklás:

.....

.....

5. feladat**Összesen: 5 pont**

Munkahelyzet: megkülönbözteti a vendéglátó vállalkozási lehetőségeket és azok feltételeit.

Munkafeladat: az alábbi meghatározásokból melyik fogalomra ismer? A felismert fogalmat írja a kipontozott vonalra!

- A vállalkozások rendelkezésére álló anyagi javak és jogok összessége.

- Hosszabb időszakra készül, az egység üzlettípusának megfelelő, állandóan kapható ételek választékát tartalmazza.

- Az áruk biztonságos helyen történő megőrzése azok minőségmegőrzési időn belüli felhasználásáig.

-
- A vállalkozást a tagok elhatározásából jogutód nélkül megszüntetik.

-
- Az a tevékenység, amely az üzletben a termelés és a fogyasztás közötti időbeli eltérés áthidalására szolgál.
-

6. feladat**Összesen: 4 pont**Munkahelyzet: szükség szerint standol, elszámol a napi bevétellel.Munkafeladat:

A) Mit kell vizsgálni a termelés elszámoltatása során? Egészítse ki a következő állításokat a hiányzó szavakkal!

- A termelés elszámoltatása során vizsgálni kell: hogyan alakult az , annyi volt-e, amennyit a indokol.

B) Hogyan történik a termelés elszámoltatása?

- A termelés elszámoltatása során a kell összevetni a

7. feladat**Összesen: 2 pont**Munkahelyzet: ismeri az étlaptervezés formáit, jelentőségét, alapelveit, árlapot készít.Munkafeladat: magyarázza meg, mit jelent az étlap választékának szélesség és mélység szerinti elemzése!

- A választék szélesség szerinti elemzése:
- A választék mélység szerinti elemzése:

8. feladat**Összesen: 5 pont**Munkahelyzet: ismeri a vendéglátó tevékenység személyi feltételeit, bizonylatait, munkafolyamatait, az adókat, a kommunikációs eszközöket.Munkafeladat: töltsé ki az alábbi táblázatot! A helyes választ jelölje X-szel!

ÁLLÍTÁS	IGAZ	HAMIS
A szállítólevél kizárólag a szállítmány kísérőokmánya, amely az áru átvételének igazolására szolgál, és elegendő az ellenérték kifizetéséhez.		
A hivatalos levél célja: a félreérthetetlen tájékoztatás, az értelmi jelleg a fontos, ezért kerül a magánlevélre jellemző érzelmi megnyilvánulásokat.		
Az aláírással igazolt áruátvétel után mennyiségi reklamációt a szállítók nem fogadnak el, tehát a meg nem érkezett termékeket is ki kell fizetni.		

Elkülönítve, lehetőség szerint külön raktárhelyiségben kell tárolni azokat az árukat, amelyek károsan hatnak egymásra.		
GDP: nettó hazai termék.		
Ömlesztve tárolhatók a por alakú, szemcsés vagy kisméretű csomagolt áruk.		
A kémiai jellegű károsodások okozói mikroorganizmusok vagy állati kártevők. Renddel, tisztasággal lehet védekezni ellenük.		
A munkáltató nem fizet járulékot, csak a munkavállaló.		
A kézraktárban csak késztermékeket tárolnak, amelyek kiszállításra várnak.		
Különadózó jövedelem az szja törvény szerint az ingatlan átruházásából származó jövedelem és a tőkejövedelem.		

9. feladat**Összesen: 16 pont**

Munkahelyzet: munkája során ellenőrzi és nyilvántartja a munkaidő-beosztást, ismeri a beszerzési, raktározási munkafolyamatot, étrendet állít össze.

Munkafeladat:

A) Milyen bizonylatra ismer a következő ábrában?

Munkavállaló neve:

Munkahely neve:

	Kezds				Befejezés				Ledolgozott idő	Alírás munkavállaló	Igazolt munkáltató részéről
	Hó	Nap	Óra	Perc	Hó	Nap	Óra	Perc			
1.											
2.											
3.											
4.											
5.											
6.											
7.											

Bizonylat neve:

B) Milyen bizonylatban szerepelnek főleg a következő adatok? Írja a bizonylat nevét a kipontozott részre!

- A bizonylat sorszáma
- A bizonylat kibocsátójának neve, címe, adószáma
- A bizonylat kibocsátásának kelte
- A fizetendő összeg

A bizonylat neve:

C) Mi az alapvető célja a „Just-in-time”– „éppen időben” – módszernek a beszerzési munkában? Aláhúzással jelölje a helyes állítást!

Célja, hogy akkor végezzék a beszerzést, amikor a készletek mennyisége maximális.

Célja, hogy akkor végezzék a beszerzést, amikor a készletek mennyisége még éppen elég a napi munkához.

Célja a készletek minimalizálása, nagymértékű csökkentése, amelynek révén jelentős költségek takaríthatók meg.

D) Soroljon fel négy olyan terméket (nyersanyagot, árut), amelyet a vendéglátásban szállítási szerződéssel szereznek be a leggyakrabban!

.....

E) Mely üzletekben alkalmaznak egyedi árkiírást az alábbiak közül? Húzza alá a megfelelő üzletípust/üzletítípusokat!

Csárda
 Cukrászda
 Vendéglő
 Italbolt
 Kávéház

F) Soroljon fel négyet azok közül a szempontok közül, amelyeket az étrend összeállításánál figyelembe kell venni a vendégek igényeihez alkalmazkodva!

.....

