

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 1000 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 30%.

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!

1. feladat**Összesen: 40 pont**

Az Ön üzletében, ahol vezetőhelyettesként dolgozik, jól elkülönítetten tartják nyilván az egyes árucsoportok bevételi adatait.

Az Ön feladata, hogy a rendelkezésre álló adatok segítségével elemezze a bevétel alakulását 2010. évben és 2011. évben.

A következő táblázatban összefoglalva található azok az információk, amelyeket fel tud használni.

Megnevezés	2010. évi bevétel megoszlása %	Árváltozás %-ban	2011. évi nettó bevétel E Ft-ban
„A’la carte” étel	37,5	+8	32 600
Előfizetéses étel	32,6	+5	26 700
Italok	29,9	+10	20 400

Az összes nettó bevétel folyóáron 2011-ben 19,5%-kal haladta meg az előző évi bevételt.

Számítsa ki:

- a bázisévi, a változatlan áras és a folyóáras bevételi adatokat árucsoportonként és összesen,
- a bevétel alakulásának vizsgálatára alkalmas érték-, ár- és volumenindexeket árucsoportonként és összesen!
- Az adatokat foglalja táblázatba!

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

2. feladat**Összesen: 10 pont**

Az étteremben átlagosan 24 fő dolgozik. A dolgozók termelékenysége 485 E Ft/fő/hó. Számítsa ki, hogyan alakul a létszám az üzletben, ha a termelékenységet dolgozónként 80 000 Ft-tal, a bevételt pedig 28%-kal kívánja növelni az új tulajdonos a következő évben!

Minden adatot egész számra kerekítsen!

3. feladat**Összesen: 36 pont**

Az Ön feladata az árubeszerzés tervezése és megszervezése is. A következő évre a számítások szerint a tervezett nyitókészlet 240 E Ft. Ennek a 60%-a feldolgozásra váró ételnyersanyag, a többi vásárolt áru. A tapasztalatok szerint az ételnyersanyagnál a forgási sebesség 12 nap, egyéb áruknál pedig 23 nap.

Az ételeknél az árrésszint 54,5%, az egyéb áruk anyagfelhasználási %-a (elábé %) 46%. Az étteremnek legalább éves nettó 22 000 E Ft bevételre lesz szüksége, amiből várhatóan az üzletben előállított ételek bevétele 65%-ot tesz ki.

Az Ön feladata annak megállapítása, hogy a tervezett bevétel eléréséhez mekkora összeget kell a készletek beszerzésére fordítani.

Feladat:

- Határozza meg, hogyan alakul a két árucsoportnál külön-külön és összesen a tervezett beszerzés nettó beszerzési áron!
- Vizsgálja meg, hogyan alakul a nyitókészlethez képest a zárókészlet árucsoportonként és üzleti szinten számított aránya!

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

4. feladat

Összesen: 14 pont

Az étterem tulajdonosa, a piaci viszonyok megváltozása miatt, üzlete fejlesztésébe kezdett 2011-ben. A beruházás összege 37 500 E Ft. A tervezett éves nettó bevétel 25 500 E Ft volt. Az üzletben átlagosan 63%-os árrésszínvonalat (Ász%) alkalmaztak az árképzés során, az átlagos költségszínvonal 54,0%.

Számítsa ki:

- a beruházás megtérülési idejét az adózott eredmény alapján! (Társasági adó 10%, más adóalapot módosító tényezőket nem veszünk figyelembe.)
- Hány %-kal magasabb adózás előtti eredményre lenne szükség ahhoz, hogy a beruházás 10 év alatt térüljön meg?

Az E Ft-adatokat egész számra, a százalékos adatokat, megtérülési időt egy tizedesjegyre kerekítse!