

A 27/2012 (VIII. 27.) NGM rendelet (12/2013. (III.28.) NGM rendelet által módosított) szakmai és vizsgakövetelménye alapján.

Szakképesítés, azonosító száma és megnevezése:

34 811 01	Cukrász
-----------	---------

Tájékoztató

A feladatlap megoldására felhasználható időkeret 120 perc.

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.

A feladatokat tetszőleges sorrendben oldhatja meg.

Először figyelmesen olvassa el a feladatokban megfogalmazott kérdéseket, majd gondolja át válaszáat, és azt tintával (tollal) írja be a megfelelő helyre! Ha szükséges, a megoldást javíthatja, de a nem egyértelmű áthúzás, javítás, valamint ceruzával történő beírás esetén az adott feladatrészre pontot nem kaphat.

A feladatok megoldásához az íróeszközön és nem programozható számológépen kívül semmilyen más segédeszközt (pl. tankönyv, feladatgyűjtemény stb.) nem használhat.

Számológépet használhat, de minden mellékszámításnál ki kell jelölnie

- a számított adat vagy mutató megnevezését,
- a számítás módját (a matematikai műveletet a rendelkezésre álló adatokkal felírva),
- a kapott eredményt mértékegységével együtt.

A számításokhoz szükséges kiegészítő adatokat (járulékok, adókulcsok) a feladatoknál megtalálja, ezekkel dolgozzon!

Értékelési skála:

81 – 100 pont	5 (jeles)
71 – 80 pont	4 (jó)
61 – 70 pont	3 (közepes)
51 – 60 pont	2 (elégséges)
0 – 50 pont	1 (elégtelen)

A javítási-értékelési útmutatótól eltérő helyes megoldásokat is el kell fogadni.

A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 30%.

I. feladatsor

Munkahelyzet: Ön egy cukrászat munkatársa. Munkája során ismernie kell a termékkészítéshez alkalmazott nyersanyagok jellemzőit, élelmiszerbiztonsági követelményeit, az élelmiszerek felhasználási lehetőségeit.

Feladatutastítás: A megadott feladatok alapján mutassa be a cukrászati termékekhez szükséges nyersanyagokat, valamint az előkészítés és termékkészítés élelmiszerbiztonsági előírásait!

1. feladat

Összesen: 12 pont

A cukrászatban csokoládéval és kakaós bevonóval is dolgozik. **Döntse el, igazak-e a csokoládé és kakaós bevonó bemutatásáról szóló állítások! Jelölje X-szel a helyes választ! A hamis állításokra adott választ meg kell indokolni.**

A válasz csak akkor fogadható el, ha az indoklás is helyes. Ellenkező esetben a válasz nem értékelhető.

Állítás	Igaz	Hamis
a) A csokoládé zsiradék a pálmazsír.		
b.) A csokoládét olajjal hígítjuk.		
c.) A kakaós bevonót felhasználás előtt temperáljuk.		
d.) A csokoládé olvasztási hőmérséklete 40 °C.		
e.) A fehér csokoládét kakaótészta, kakaóvajból és cukorból állítják elő.		
f.) A csokoládé összetevőit hengerléssel egyneműsítik.		
g.) A csokoládé hatóanyaga a koffein, amely élénkítő hatású.		

Hibás állítások javítása:

2. feladat

Összesen: 7 pont

Válaszoljon a csokoládéval kapcsolatos kérdésekre!

a.) Miért nem lehet a csokoládét magas hőmérsékleten tárolni?

b.) Miért nem lehet a csokoládét magas páratartalmú raktárban tárolni?

c.) Írja le, miért kell a csokoládét temperálni!

3. feladat**Összesen: 5 pont**

A cukrászatban tejszín és növényi habot is felhasznál.

Válassza ki és írja be a táblázatba a tejszín és növényi hab jellemzéséhez tartozó mondat sorszámát!

1. Zsír tartalma tejszír
2. Zsír tartalma kókuszszír
3. Csak h tve ver dik habbá
4. Legalább 30% zsír tartalommal verhet habbá

Termék neve	A termék jellemzéséhez tartozó mondat sorszáma
tejszín	
növényi hab	

4. feladat**Összesen: 16 pont**

A cukrászatban fel kell mérni, hogy a tevékenységük során milyen, a fogyasztó egészségét fenyeget veszélyek lehetnek, amelyek a termékkészítés során bekerülhetnek a cukrászati készítményekbe. Csoportosítsa a fizikai, kémiai és biológiai veszélyforrásokat! Írja be a megfelelő helyre a veszélyforrás sorszámát! Írja be a megfelelő helyre a veszély megelőzését!

1. fizikai veszély, 2. kémiai veszély, 3. biológiai veszély

A fogyasztó egészségét fenyeget veszélyek	A veszélyforrás sorszáma	A veszély megelőzése
A m helyen keresztül viszik a nyersanyagokat a raktárba.		
Fert zött nyersanyag érkezett a cukrászatba.		
A krémbe hajszál került.		
Szennyezett tojást törünk fel.		
Torokgyulladásos dolgozó készíti a cukrászati terméket.		
Kézmosás nélkül kezdjük el a termékkészítést.		
A felvertbe dióhéj került.		
A lisztbe mosogatópor került.		

5. feladat**Összesen: 10 pont**

A trüffeltorta felvertjéhez lisztet, cukrot, tojást, kakaóport, diót és süt port is felhasznál. Húzza alá a lisztet, cukrot, tojást, kakaóport, diót és süt port bemutató hamis állításokat!

A felvertekhez magas sikértartalmú lisztet használunk.

A felvertekhez alacsony sikértartalmú lisztet használunk.

A felvertekhez RL55 lisztet használunk.

A cukor a mesterséges édesít szerek közé tartozik.

A cukor erősíti a fehérje hab stabilitását.

A cukor karamellizálódásától világos lesz a tészta felülete.

A fehérjébe kerül tojássárgája növeli a felvert hab térfogatát.

A kakaóport a kakaótésztából állítják elő.

A kakaóportól lágyabb lesz a tészta, ezért a liszt mennyiségét meg kell növelni.

A kakaóport mindig szitálva keverjük a lisztbe.

A dióbél C-vitamin tartalma magas.

A dióbelet darálva szobahőmérsékleten tároljuk, hogy ne avasodjon.

A dióbél kálium-, kalcium- és foszfortartalma magas.

A sütőpor biológiai lazítószer.

A sütőport felhasználáskor mindig a tojássárgájához keverjük, hogy felolvadjon.

A sütőpor kémiai lazítószer.

II. feladatsor

Munkahelyzet: Ön egy cukrászati kft. vezető munkatársa. Munkája során ismernie kell a termeléshez és áruigazgatáshoz kapcsolódó gazdasági számításokat.

Feladatutastítás: A megadott feladatok alapján mutassa be a cukrászatban alkalmazott anyaghányad-, veszteségszámításokat, kalkulációs és leltározási feladatokat!

1. feladat

Összesen: 17 pont

A cukrászüzemben a termékkészítés el tt rendszeresen végez anyaghányad számítás. Az üzem egy 60 szeletes trüffel esküv i tortára kapott megrendelést. F nőke arra kéri, számítsa ki a megadott adatok alapján, mennyi anyagot kell vételezni a 60 szeletes torta elkészítéséhez. Dolgozzon a megadott táblázatban! Írja be részletesen az elvégzend m velet oszlopába a számítás m veletét (pl. 5 x 2 =), majd rögzítse a vételezend mennyiséget a következ oszlopban!

A számításokat két tizedesjegyre kerekítve végezze!

Termék neve: trüffeltorta 16 szelet		Termék neve: trüffeltorta 60 szelet	
Felhasználható nyersanyag	Mennyiség g	Elvégzend m velet	Vételezend mennyiség g.
Trüffeltorta tésztához			
Liszt	120		
Porcukor	160		
Tojásfehérje	250		
Tojássárgája	120		
Dió	110		
Kakaó	8		
Süt por	3		
Trüffelkrémhez			
Tejszín	500		
Étcsokoládé	500		
Vaníliás cukor	25		
Méz	20		
Trüffelgolyó krém			
Tejszín	100		
Étcsokoládé	200		
Vaníliás cukor	4		
Méz	6		
Konyak	20		

Az anyaghányad szorzószáma:

2. feladat**Összesen: 7 pont**

Az anyaghányad nyilvántartásához veszteségszámításokat is végeznie kell.

A.) A 60 szeletes trüffel torta tésztájához felhasznált nyersanyagok összes tömege 2 892 gramm. A sütési veszteség 13%.

Számítsa ki a trüffel torta tésztájának sütés utáni nettó tömegét!

Kerekítési pontosság: az értékeket 1 tizedesjegy pontossággal számítsa!

B.) A trüffelkrém és trüffelgolyó krém elkészítése során a h tési, töltési veszteség 244 gramm. Az elkészült krém és golyókrém nettó tömege 4 875 gramm.

Határozza meg a krémekhez felhasznált nyersanyagok tömegét és a veszteség %-át!

C.) Számítsa ki az elkészített torta technológiai veszteségét és a veszteség %-át, ha az elkészült torta súlya 7 425 gramm, a felhasznált nyersanyagok összes tömege 8 760 gramm.

D.) Határozza meg 1 szelet torta súlyát!

3. feladat**Összesen: 20 pont**

Az üzemvezető azzal bízta meg, hogy készítse el a trüffel torta árkalkulációját. A számításhoz 16 szeletes trüffel torta anyaghányada áll a rendelkezésére. A megadott feladatutasítások szerint készítse el a trüffel torta kalkulációját!

a.) Számítsa ki 16 szelet trüffel torta nyersanyagértékét! A számításokat a táblázat adatai alapján végezze el! Dolgozzon a táblázatban! Írja be részletesen az érték oszlopába a számítás m veletét, valamint az eredményt (pl. $10 \times 2 = 20$)!

A mellékszámításban a Ft-adatokat két tizedesjegyre kerekítve számolja! A fogyasztói árat az 5 Ft-ra kerekítés szabályait figyelembe véve alakítsa ki!

Trüffel torta anyaghányada 16 szeletes			
Felhasznált nyersanyag:	Mennyiség kg	Nettó egységár Ft/kg	Érték Ft-ban
Trüffel torta tészta	0,67	1 168	
Trüffelkrém	1	1 687	
Trüffelgolyó krém	0,12	2 080	
Tortadara	0,1	2 500	
Csokoládé a forgácshoz	0,1	2 610	
Összesen:	1,99	---	
Veszteség	0,07	----	---
Nettó tömeg	1,92	----	----
16 szeletes trüffel torta nyersanyagértéke =			
60 szeletes trüffel torta nyersanyagértéke =			

b.) Számítsa ki a 60 szeletes trüffeltorta nettó eladási árát és fogyasztói árát, ha az üzletben 130%-os haszonkulccsal számolnak, valamint a cukrászati termékekre alkalmazott áfakulcs 18%!

- 60 szeletes trüffeltorta nettó eladási ára:

- 60 szeletes trüffeltorta fogyasztói ára:

c.) Számítsa ki 1 szelet trüffeltorta fogyasztói árát!

4. feladat

Összesen: 6 pont

Az üzlet vezet je arra kéri Önt, hogy az alábbi adatok ismeretében számítsa ki a cukrász-üzem leltáreredményét. Állapítsa meg nettó beszerzési áron, hogy hiány vagy többlet keletkezett-e az üzemben! (Áfakulcs 27%.)

A mellékszámításban a Ft-adatokat egész számra kerekítve számolja!

Nyitókészlet	922 ezer Ft
Vételezés a raktárból	5 853 ezer Ft
Selejt	40 ezer Ft
Visszaru a raktárnak	35 ezer Ft
Leltár szerinti zárókészlet	890 ezer Ft
Bruttó ételbevétel	17 107 ezer Ft
Anyagfelhasználási szint %-ban	43
Készletartási veszteség (a megengedett elábé %-ában)	0,6

ÍRÁSBELI VIZSGAFELADAT ÉRTÉKEL LAP

Típus	Szakmai ismeretek feladatprofilok, alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Hozzárendelt kompetenciák az információtartalom vázlatára alapján	Pontszámok	
			Maximum	Elért
B	Édesipari termékek, koffein tartalmú élelmiszerek	Csokoládé és kakaós bevonó jellemzése	12	
B	Édesipari termékek, koffein tartalmú élelmiszerek	Csokoládé tárolása és temperálása	7	
B	Tej, tejtermékek	Tejszín és növényi hab jellemzése	5	
A	Vendéglátó termékkészítés, tárolás, szállítás, kiszolgálás kritikus pontjainak meghatározása	Veszélyforrások meghatározása és megelőzése a cukrászatban	16	
B	Malomipari termékek, sütőipari termékek, tészták Természetes édesítőszer, mesterséges édesítőszer, Tojás Édesipari termékek, koffein tartalmú élelmiszerek F-szer, ízesítőanyagok, adalékanyagok, kényelmi anyagok	Liszt, cukor, tojás, kakaópor, dió és sütőpor jellemzése	10	
A	A vendéglátás gazdasági számításai: Anyaghányadot, kalkulációt készítenek	Alapanyagok vételezési mennyiségének meghatározása	17	
	Veszteségszámításokat végez	Mennyiség, súly meghatározása, veszteségszámítás	7	
A	A vendéglátás gazdasági számításai: Árképzés	A trüffeltorta nyersanyagértékének és árának meghatározása	20	
B	Raktári készletek kezelése, ellenőrzése	Üzem elszámoltatása, leltáreredmény megállapítása	6	
Összesen			100	