

A 27/2012. (VIII. 27.) NGM rendelet 29/2016. (VIII. 26.) 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 feladatrészt 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 (elégéses)
0 – 50 pont	1 (elégtelen)

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

A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 20%.

I. feladatsor: Cukrászati termékek technológiája

Munkahelyzet: Ön egy cukrászat munkatársa. Munkája során ismernie kell a cukrászati félkész és késztermékek technológiáját és a munkavédelmi előírásokat.

Feladatutastítás: A megadott feladatok alapján mutassa be a gyúrt élesztős tészták, uzsonnasütemények, puncstorta készítését, az univerzális konyhagép használatának munkavédelmi előírásait, valamint a cukorkészítményeket!

1. feladat

Összesen: 9 pont

A briós tésztához összekészíti a nyersanyagokat.

Válassza ki, és húzza alá a briós tészta nyersanyagait!

Vaj	Ecet	Tojássárgája
Só	BL-55 liszt	Egész tojás
Húzó margarin	Tej	Élesztő
Sütőpor	Víz	BL-80 liszt
Porcukor	Vaníliás cukor	Citromhéj

2. feladat

Összesen: 7 pont

Többfajta gyúrt élesztős tésztát készít.

Döntse el, igazak-e vagy hamisak az alábbi állítások! Jelölje X-szel a helyes választ! A hamis állítások esetén a választ meg kell indokolni. A válasz csak akkor fogadható el, ha a hibás állítások javítását is helyesen töltötte ki. Ellenkező esetben a válasz nem értékelhető.

állítás	igaz	hamis
a) A bukta tészta keményebb, mint a briós tészta.		
b) A barhesz tésztát tejjel gyúrjuk.		
c) A francia briós tészta több vajjal készül, mint a briós tészta.		
d) A szendvicskenyér tészta több cukorral készül, mint a briós tészta.		

Hibás állítások javítása:

3. feladat**Összesen: 6 pont**

Írja le 6 lépésben, az ökörszem (karlsbadi - túrós) készítését! Az előkészítő műveleteket, és a tésztakészítést nem kell leírni.

4. feladat**Összesen: 10 pont**

Puncstortához piskóta felvert karikát készít.

A megadott feladatutasítások szerint írja le a piskóta felvert karika készítését!

Piskóta felvert készítése 4 lépésben:

- 1.
- 2.
- 3.
- 4.

A felvert kikenésének módja tortakarikába:

A sütés hőfoka:

A sütés módja:

Sütés utáni teendők 3 lépésben:

- 1.
- 2.
- 3.

5. feladat**Összesen: 2 pont**

A felvertet univerzális konyhagéppel (habverő géppel) készíti.

Írjon le két fontos munkavédelmi előírást, amelyet az univerzális konyhagép használatakor be kell tartania!

1.

2.

6. feladat**Összesen: 10 pont**

Egészítse ki a puncstorta technológiai leírásának hiányzó szavait!

A piskóta karikát és a vágási felületeket bekenjük

A cukrot, a vizet, a reszelt citromhéjat, darált cukrozott narancshéjat , kihűlés után hozzáadjuk a

A szirupot kettéosztjuk, és a felét rózsaszínre festjük. Egy másik piskótakarikát vágunk, a felét fehér sziruppal, a másik felét rózsaszín sziruppal keverjük össze, majd mindkettőt óvatosan

Papírlapra helyezett tortakarikába bőrével lefelé beletesszük a lekent piskótalapot, megtöltjük töltelékkel, ráhelyezzük a másik lapot úgy, hogy a lekent rész a töltelékkel érintkezzen. 1-2 órán keresztül

A tortakarikából kivéve megfordítjuk, és a felületét forró lekenjük, rózsaszín fondánnal bevonjuk, és körkörösén

7. feladat**Összesen: 6 pont**

A cukrászati termékekhez főzött és olvasztott cukorkészítményeket is felhasznál.

Válassza ki és írja be a táblázatba a főzött, és olvasztott cukorkészítmények csoportjába tartozó termék sorszámát!

1. fondán
2. koller
3. karamell
4. hígító cukoroldat
5. Dobos cukor
6. grillázs

Termék csoportja	Termék sorszáma
Főzött cukorkészítmény	
Olvasztott cukorkészítmény	

II. feladatsor: Termeléshez kapcsolódó gazdasági számítások

Munkahelyzet: Ön egy cukrászati kft. vezető műhelyfőnöke. Munkája során ismernie kell a termeléshez és gazdálkodáshoz kapcsolódó számításokat.

Feladatutasítás: A megadott feladatok alapján mutassa be a cukrászatban alkalmazott anyaghányad-, veszteségszámításokat, kalkuláció és leltározási számításokat!

1. feladat**Összesen: 14 pont**

A cukrászüzemben a termékkészítés előtt rendszeresen végez anyaghányad számítást.

2 250 gramm ökörszem készítéséhez szükséges anyaghányad áll a rendelkezésére.

A megadott adatok alapján, számítsa ki, mennyi anyagot kell vételezni 900 gramm termék elkészítéséhez!

Dolgozzon a megadott táblázatban!

Írja be részletesen az elvégzendő művelet oszlopába a számítás műveletét (pl. $10 \times 2 =$), majd rögzítse a vételezendő mennyiséget a következő oszlopban!

A számításokat három tizedesjegyre kerekítve végezze!

Termék neve: Ökörszem 2 250 gramm		Termék neve: Ökörszem 900 gramm	
Felhasználandó nyersanyag	Mennyiség (g)	Elvégzendő művelet	Vételezendő mennyiség (g)
Liszt	835		
Só	8		
Élesztő	42		
Cukor	233		
Vaj	83		
Tej	420		
Tojássárgája	70		
Citromhéj	23		
Vaníliás cukor	33		
Túró	525		
Búzadara	50		
Mazsola	100		
Tojás	125		

Az anyaghányad szorzószáma:

2. feladat

Összesen: 5 pont

A nyersanyagok biztosításához be kell szereznie a termékek alapanyagait. A tojás beszerzéséhez az alábbi információk állnak rendelkezésre.

A cukrászat a tojást 3 különböző szállítótól szerezte be az alábbi mennyiségekben és árakon.

Szállító	Mennyiségi egység	Mennyiség	Bruttó egység ár (Ft/láda)
I.	láda (360 db-os)	6	10 584
II.	láda (180 db-os)	10	6 048
III.	tálca (30 db-os)	8	1 197

Végezze el az alábbi számításokat! Kerekítési pontosság: egész számra kerekítsen!

- Számítsa ki, hány darab tojást szereztek be!**
- Mennyit kellett fizetni a tojásokért összesen?**
- Határozza meg az egyes szállítóknál alkalmazott nettó beszerzési árat 1 db tojásra, ha a tojás áfa kulcsa 5 %!**

3. feladat**Összesen: 6 pont**

Az anyaghányad nyilvántartásához veszteségszámításokat is végeznie kell.

A) 1 db puncstortához a piskótakarika nettó tömege 1 000 g. A sütési veszteség 11,97 %-os.

Számítsa ki a piskótakarika sütés előtti bruttó tömegét!

Kerekítési pontosság: az értékadatokat és a %-os mutatót két tizedes pontossággal számítsa!

B) A tortához felhasznált töltelék összes tömege 950 gramm, a hűtési veszteség 30 gramm.

Számítsa ki a töltelék nettó súlyát és a hűtési veszteség %-át!

C) A kész torta bruttó tömege 2 086 gramm, a nettó tömege 1 920 gramm.

Számítsa ki a technológiai veszteség súlyát és %-át!

4. feladat**Összesen: 12 pont**

A tulajdonos azzal bízta meg, hogy készítse el a puncstorta ár kalkulációját.

A megadott feladatutatisítások szerint készítse el a puncstorta kalkulációját!

A) Számítsa ki 1 db puncstorta nyersanyagértékét!

B) Határozza meg a 16 szeletes torta fogyasztói árát, ha az üzemben 55 %-os árrésszinttel kalkulálnak, az áfa kulcs 18 %!

C) Számítsa ki 1 szelet torta fogyasztói árát!

A számításokat a táblázat adatai alapján végezze el! Dolgozzon a táblázatban!

Írja be részletesen az érték oszlopába a számítás műveletét, valamint az eredményt

(pl. $5 \times 2 = 10$)!

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

Puncstorta (16 szelet)			
Felhasznált nyersanyag	Mennyiség (kg, l)	Nettó egységár (Ft/kg, Ft/l)	Érték (Ft)
Piskótakarika	1	560	
Cukor	0,16	229	
Víz	0,325	---	---
Kandírozott narancshéj	0,05	1 088	
Rum	0,1	3 800	
Citromhéj reszelék	0,015	880	
Sárgabarack íz	0,1	355	
Fondán	0,2	2 450	
Összesen:	1,95	---	
Hűtési veszteség	0,03	---	---
Nettó tömeg	1,92	---	---
1 db puncstorta nyersanyagértéke =			
1db puncstorta nettó eladási ára =			
1 db puncstorta fogyasztói ára =			
1 szelet puncstorta fogyasztói ára =			

5. feladat**Összesen: 13 pont**

A cukrászüzemben részt vesz az elszámoltatásában.

A) Az üzem vezetője arra kéri, segítsen a hétvégi leltározásban, és számítsa ki a leltár szerinti készletértékeket forintban, ha az alábbi adatokat ismeri. Töltse ki a táblázat üresen maradt rovait!

A Ft adatokat egész számra, a mennyiség mutatókat egy tizedes jegyre kerekítse!

Sor szám	Áru megnevezése	Mennyiségi egység	Árukészlet mennyisége			Nettó beszerzési egységár (Ft/...)	Nettó érték (Ft)
			Raktár	Üzem	Összesen		
1.	Finomliszt	kg	160	2		95	
2.	Rétesliszt	kg	120	3		180	
3.	Kristálycukor	kg	90	4		155	
4.	Porcukor	kg	13,5	1,5		290	
5.	Kakaópor	kg	0,8	0,2		3 200	
6.	Édes morzsa	kg	1,5	0,2		780	
7.	Mazsola	kg	0,7	0,3		1 180	
8.	Alma	kg	8	3		230	
9.	Olaj	l	2	1		320	

Leltár szerinti készletérték =

B) A fenti leltáradat ismeretében számítsa ki a leltáreredményt nettó beszerzési áron az üzemben, ha az adott időszak könyv szerinti készletértéke 66 880 Ft volt, a normalizált hiány mértéke a leltár szerinti készletérték 1,7 %-a!

ÍRÁSBELI VIZSGAFELADAT ÉRTÉKELŐLAP

Szakmai ismeretek, feladatprofilok alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Hozzárendelt kompetenciák az információtartalom vázlata alapján	Pontszámok	
		Maximum	Elért
Tészták, sütési eljárással készült félkész termékek előállítása	Briós tészta anyagai	9	
Tészták, sütési eljárással készült félkész termékek előállítása	Gyúrt élesztős tészták jellemzése	7	
Uzsonnasütemények	Ökörszem készítése	6	
Tészták, sütési eljárással készült félkész termékek előállítása	Piskótakarika készítése	10	
Betartja és betartatja a munkavédelmi előírásokat	Univerzális konyhagép használatának munkavédelmi előírásai	2	
Torták, szeletek, tekercek	Puncstorta készítése	10	
Cukorkészítmények, töltelékek, bevonó anyagok	Főzött és olvasztott cukorkészítmények	6	
I. Cukrászati termékek technológiája összesen:		50	
Anyaghányadot, kalkulációt készít	Ökörszem anyag-hányadának meghatározása	14	
Árut vesz át	A tojás áruátvétele	5	
Veszteségszámításokat végez	A puncstortakészítés veszteségei	6	
Árképzés, Kalkulációt készít	A puncstorta árkalkulációja	12	
Leltározási feladatokat végez	A termelő üzem leltáradatainak meghatározása	13	
II. Termeléshez kapcsolódó gazdasági számítások összesen:		50	
Komplex írásbeli vizsgatevékenység mindösszesen:		100	