

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 feladatrésze 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 mellékszámítást ki kell jelölnie

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

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

**Érkelési 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.**

**Összesen: 100 pont**

100% = 100 pont

**EBBEN A VIZSGARÉSZBEN A VIZSGAFELADAT ARÁNYA 20 %.**

**I. feladatsor****1. feladat****Munkahelyzet**

**Ön egy cukrászda cukrász munkatársa és hó végén segít főnökének a leltározási feladatokban.**

**Feladatutastás**

**Feladata, hogy felmérje az üzletben a rendelkezésre álló készletek nagyságát nettó értéken, a táblázatban megadott nyersanyagokból. Egészítse ki a táblázat hiányzó adatait! A számításokat is írja le!**

*A mellékszámításban a mennyiségi adatokat egy tizedesjegyre, a forint adatokat pedig egész számra kerekítse!*

**Összesen 15 pont**

Sorszám	Áru megnevezése	Mennyiségi egység	Árukészlet mennyisége			Nettó beszerzési ár (Ft/kg; Ft/db)	Nettó érték (Ft)
			Raktár	Kézi raktár	Összesen		
1.	Mák	kg	20,0	3,5		1 350	
2.	Cukor	kg	250,0	24,0		175	
3.	Liszt	kg	275,0	47,5		105	
4.	Gesztenye	kg	12,5	1,8		2 150	
5.	Tojás	db	1080,0	229,0		33	
6.	Csokoládé	kg	40,0	6,5		2 450	
7.	Zselatin	kg	6,0	1,7		3 300	
<b>Összesen:</b>							

## 2. feladat

### Munkahelyzet

Ön egy cukrászda cukrászatvezető munkatársa. A beszerzési árak változása miatt szükségessé vált, hogy egyes termékek kalkulációs lapját újból elkészítsék.

### Feladatutastítás

Készítse el a Kókusz torta kalkulációját, és számítsa ki 1 szelet torta fogyasztói árát és tömegét! Az üzletben alkalmazott haszonkulcs 260 %. A felhasznált anyagok mennyiségét és nettó egységárát a táblázat tartalmazza!

**Összesen: 20 pont**

Kókusz torta (késztermék) 12 szelet

*A mellékszámításban a Ft és gramm adatokat egész számra kerekítse! A fogyasztói árat az 5 Ft-os kerekítési szabályt figyelembe véve alakítsa ki! (Áfa 18 %)*

Felhasznált nyersanyag	Mennyiség (g)	Nettó egységár (Ft/kg)	Érték (Ft)
tojásfehérje	200	650	
tojássárgája	120	1 250	
cukor	140	178	
liszt (BL-55)	105	105	
kókuszreszelék	120	720	
vaj	120	2 560	
sütőpor	10	1 200	
vanillincukor	20	1 350	
kókuszlikőr	60	3 100	
csokoládé	150	2 450	
kókuszmarcipán	150	3 500	
rum	30	2 400	
porcukor	110	350	
Összesen		---	
Veszteség	255	..	---
Nettó tömeg		---	---

Nyersanyagérték összesen / 12 szelet =

Árrés / 12 szelet =

Nettó eladási ár / 12 szelet =

Egy szelet kókusz torta nettó eladási ára =

Egy szelet kókusz torta fogyasztói ára =

Nettó tömeg 12 szeletre =

1 szelet kókusz torta nettó tömege =

### 3. feladat

**Munkahelyzet:** A cukrászüzemben, ahol Ön dolgozik, a vezető megkéri, hogy számoltassa el a termelés dolgozóit a vizsgált időszak adatai alapján.

**Feladatutatisítás:** Számítsa ki az üzem leltáreredményét az alábbi adatok ismeretében!

**Összesen: 4 pont**

Az üzem nyitókészlete	420 E Ft
Vételezés a raktárból	2 460 E Ft
Visszárú a raktárnak	18 E Ft
Selejt	24 E Ft
Zárókészlet	186 E Ft

(Az adatok nettó beszerzési áron szerepelnek!)

**A cukrászüzem a vizsgált időszakban csak süteményt értékesített, melyből bruttó 8 844 E Ft forgalmat realizált. Az üzemben alkalmazott haszonkulcs 210 %.**

*Az elszámoltatást nettó beszerzési áron végezze! Az adatokat egész számra kerekítse! A számításokban 18%-os áfakulccsal számoljon!*

Tényleges Elábé =

Nettó bevétel =

Megengedett Elábé =

Leltáreredmény értéke =

Leltáreredmény jellege: Hiány vagy Többlet (húzza alá a megfelelőt!)

#### 4. feladat

**Munkahelyzet:** Az üzemben, ahol dolgozik, azt a feladatot kapta, hogy számítsa ki az egyes termékek gyártási veszteségét.

**Feladatutasítás:** Töltse ki a táblázat hiányzó adatait! A számításokat egy tizedesjegy pontossággal végezze!

**Összesen: 11 pont**

Sor- szám	Termék bruttó tömege (kg)	Termék nettó tömege (kg)	Tömegveszteség (kg)	Gyártási veszteség %
1.	34,0	29,0		
2.		15,5	2,3	
3.	45,0			8,5
4.			5,5	9,5
5.	23,0		3,0	
6.	25,0	22,0	3,0	

## II. feladatsor

### Munkahelyzet

Ön egy cukrászda cukrász munkatársa. Egyik üzleti partnerük rokokó tortát, maróni roládot, Robertin minyont és diókocka teasüteményt rendelt meg önöktől.

**Feladatutasítás:** Válaszoljon az alábbi kérdésekre, oldja meg az alábbi feladatokat!

#### 1. feladat

Főnöke azzal a feladattal bízta meg, hogy készítse el a megrendelt süteményekhez szükséges sütéssel készült félkész-termékeket és a betöltéshez szükséges krémet, töltelégeket. Milyen tésztákat, krémet vagy töltelégeket kell készítenie a felsorolt készítmények gyártásához?

**Összesen: 6 pont**

Termék	Tészta	Töltéshez szükséges krém/töltelék
Rokokó torta		
Maróni rolád		
Robertin minyon		

#### 2. feladat

**Összesen: 16 pont**

A diókocka elkészítésében egy diák segít önnek. Ő még nem készített ilyen süteményt. Mutassa be a diókocka elkészítésnek menetét az alábbi szempontok szerint!

Tészta fajtája:

Tészta elkészítésének módja (az előkészítő műveleteket nem kell részleteznie):

A tészta formázása:

A tészta sütési paraméterei:

Töltelék megnevezése:

Töltelékként használt krém elkészítése (az előkészítő műveleteket nem kell részleteznie):

A diókocka töltése és kikészítése:

#### 3. feladat

**Döntse el, hogy igazak vagy hamisak a megrendelt süteményekkel kapcsolatos állítások! Az Ön által helyesnek vélt választ jelölje „Igaz” vagy „Hamis” szavak beírásával! A hamis állításokat tegye igazzá!**

*(Figyelem! A hibás állítások kiválasztása csak abban esetben értékelhető, ha annak javítása is megfelelő.)*

**Összesen: 11 pont**

Állítás		Válasz
a.	A Robertin minyon bevonására halványzöld színű fondánt használunk.	
b.	A minyonok átlagos eltarthatósági ideje 2 nap.	
c.	A maróni tekerecs bevonására csokoládés fondánt használunk.	
d.	A minyonok átlagos súlya 30 g/db.	
e.	A rokokó torta felületét saját krémjével átlósan berácsoljuk és csokoládéforgáccsal megszórjuk.	
f.	Az édes teasütemények átlagos eltarthatósági ideje 1 hét.	
g.	A torták átlagos súlya 120-140 g/db.	

Hibás állítások javítása:

## 4. feladat

- a) A tészták és krémek elkészítéséhez keverőgépet használt. Nevezze meg az alábbi ábrán a nyilakkal jelölt részeket!

Összesen: 9 pont



A:

B:

C:

D:

E:

F:

- b) Soroljon fel legalább három munkavédelmi szabályt, melyeket a forgó gépek használatakor feltétlenül be kell tartani!



**5. feladat**

**A Robertin minyon bevonásához fondánt készít. Egészítse ki a fondánkészítés műveletének leírását!**

**Összesen: 6 pont**

A cukrot és a ..... tiszta edénybe töltjük. Hevítés közben a teljes ..... keverjük. Az edény oldalát ....., a képződött habot ..... eltávolítjuk. Keményítőszörpöt vagy ..... adunk az oldathoz. A cukorszirupot ..... - ..... °C-ra sűrítjük. A cukorszirupot a fondángép tartályába töltjük és táblázzuk.

**6. feladat**

**A diókocka töltéséhez töltelékét készít hengergép segítségével. A munka megkezdése előtt mit kell ellenőriznie a gép biztonságos és szakszerű működéséhez? Soroljon fel ezek közül kettőt!**

**Összesen: 2 pont**

## ÍRÁSBELI VIZSGAFELADAT ÉRTÉKELŐLAP

Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Hozzárendelt kompetenciák az információtartalom vázлата alapján	Pontszámok	
		Maximum	Elért
Leltározás	Készlet értékének meghatározása	<b>15</b>	
Anyaghányad és kalkuláció készítés	Kókusz torta kalkuláció készítés	<b>20</b>	
Leltározási feladatok	Raktár leltáreredmény meghatározása	<b>4</b>	
Árugazdálkodással kapcsolatos számítások	Gyártási veszteség számítás	<b>11</b>	
Kikészített sütemények	Kikészített sütemények tésztái, töltelékei	<b>6</b>	
Teasütemények	Diókocka készítése	<b>16</b>	
Torták, Tekercesek, minyonok, teasütemények	Rokokó torta, maróni rolád Robertin minyon, diókocka készítése	<b>11</b>	
Cukrászati gépek, berendezések	Keverőgép részei	<b>6</b>	
Cukrászati gépek, berendezések	Keverőgép munkavédelmi előírásai	<b>3</b>	
Félkésztermékek	Fondánkészítés	<b>6</b>	
Cukrászati gépek, berendezések	Hengergép	<b>2</b>	
<b>Összesen</b>		<b>100</b>	