

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

Összesen: 4 pont

Munkahelyzet

Ön egy cukrászüzem részlegvezető munkatársa. Az üzemben használt friss málnát műanyag rekeszekben szállítják az üzembe.

Feladatutastítás

Számítsa ki, hogy mennyi málna érkezett a cukrászüzembe, ha a szállítmány összes tömege 44,50 kg, a rekeszek tömege pedig az összes tömeg 25,84 %-a volt!

A kg adatokat és a %-os mutatókat két tizedesjegyre kerekítse!

2. feladat

Munkahelyzet

A cukrászdában, ahol Ön dolgozik a mai feladata, hogy készítse az egyik megrendelőjüknek egy 168 szeletes marcipántortát.

Feladatutastítás

A megadott receptúra alapján határozza meg, hogy a 168 szeletes marcipántorta elkészítéséhez mennyi anyagot kell a raktártól vételeznie! Dolgozzon a megadott táblázatban!

A mellékszámítást minden esetben jelölje (pl. 110 g x 3), majd a vételezendő mennyiséget külön oszlopban rögzítse!

Összesen: 14 pont

Marcipántorta 14 szelet		Marcipántorta 168 szelet	
Nyersanyag megnevezése	Mennyiség (gramm)	Elvégzendő művelet	Raktárból vételezendő mennyiség (gramm)
Marcipántorta tésztája			
tojásfehérje	155		
tojássárgája	130		
cukor	180		
liszt (BL-55)	120		
mandulaliszt	30		
marcipán	55		
sütőpor	10		
vanillincukor	20		
Marcipántorta krémje			
tejszín	300		
écsokoládé	200		
Marcipántorta díszítése			
csokoládé	50		
marcipán	110		
rum	25		

Az anyaghányad szorzószáma:

3. feladat**Összesen: 4 pont**

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!

Az üzem nyitókészlete	420 E Ft
Vételezés a raktárból	2 650 E Ft
Visszaru a raktárnak	21 E Ft
Selejt	29 E Ft
Zárókészlet	225 E Ft

(Az adatok nettó beszerzési áron szerepelnek!)

A cukrászüzem a vizsgált időszakban csak süteményt értékesített, melyből bruttó 8 950 E Ft forgalmat realizált. Az üzemben alkalmazott haszonkulcs 210 %.

Az elszámoltatást nettó beszerzési áron végezze! Az adatokat egész számra kerekítse! Az adott időszakban 18%-os Áfa-kulccsal számoljon!

4. feladat**Összesen: 8 pont**

Munkahelyzet: Az üzembe, ahol dolgozik, két szállító is hozott a mai napon csokoládét. Az egyik 10 kg-os kiszerelésben hozott 6 csomagot, bruttó 13 400 Ft/csomag áron, a másik szállító 1 500 g-os kiszerelésben hozott 12 csomagot, bruttó 1 950 Ft/csomag áron. Ilyen esetben átlagáron rögzítik a készletnyilvántartó programban az áru nettó egységárát.

Feladatutasítás: Számolja ki, hogy mennyibe került az üzemnek a mai napon 1 kg csokoládé nettó átlagáron!

A mellékszámításban a Ft adatokat egész számra, a kg adatokat két tizedesjegyre kerekítse! (Áfa 27%.)

5. feladat**Munkahelyzet**

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

Feladatutasítás

Készítse el a Sütőtök 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

Sütőtök torta (késztermék) 16 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)	Számítás menete és Érték (Ft)
tojásfehérje	240	550	
tojássárgája	160	1 150	
cukor	250	180	
köles liszt	250	120	
dió	150	2 400	
fahéj	25	1 800	
sütőpor	10	1 100	
vanillincukor	20	1 200	
citromhéj	10	1 500	
Sütőtök	500	250	
écsokoládé	110	1 800	
cukrozott narancshéj	80	1 600	
porcukor	35	400	
Összesen	1 840	---	
Veszteség	160	---	---
Nettó tömeg		---	---

II. feladatsor

Munkahelyzet

Ön egy cukrásztermelő cukrász munkatársa. Egyik üzleti partnerük tejszínes képviselőfánkot, indiáner fánkot, piramis szeletet, franciakrémest és lúdláb csemegét rendelt meg Önöktől.

Feladatutasítás

Válaszoljon az alábbi feladatokra!

1. feladat

Főnöke azzal a feladattal bízta meg, hogy készítse el a megrendelt süteményekhez szükséges sütéssel készült félkész-termékeket és a betöltéshez szükséges krémekeket. Milyen tésztákat és krémekeket készítene a felsorolt készítmények gyártásához?

Összesen: 6 pont

Tejszínes képviselőfánk:

Tészta:

Töltéshez szükséges krém:

Indiáner fánk:

Tészta:

Töltéshez szükséges krém:

Piramis szelet:

Tészta:

Töltéshez szükséges krém:

2. feladat

A lúdláb csemege elkészítésében egy új belépő kolléga segít Önnek. Mutassa be neki, hogy Önök hogyan készítik a terméket, az alábbi szempontok szerint!

Összesen: 16 pont

Tészta fajtája:

Tészta elkészítésének módja: (Az előkészítő műveleteket nem kell leírnia!)

A tészta formázása:

A tészta sütési paraméterei:

Töltelékként használt krém megnevezése:

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

A lúdláb csemege 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: 13 pont

	Állítás	Válasz
a.	A kisült képviselőfánkok tetejét dobos cukorba, majd szeletelt pörkölt mandulába mártjuk.	
b.	A piramis szelet készítéséhez szükséges tésztát 210-220 °C-on sütjük.	
c.	Az indiáner fánk régies elnevezése indusfánk.	
d.	Az indiáner fánk készítésekor a tésztahüvelyeket sütés után barackízzel lekenjük és a félgömböket egyenként csokoládés fondánba kimártjuk.	
e.	A piramis szelet töltéséhez a megsült tésztaalapokat 9 cm széles csíkokra vágjuk.	
f.	A tejszínes képviselőfánk töltéséhez csillagsöves habzsákat használunk.	
g.	A piramis szelet készítéséhez öt lapot használunk.	
h.	A szeletek átlagos súlya 30-50 g.	

Hibás állítások javítása:

4. feladat

A franciakrémeshoz krémlapot készít. Válassza ki aláhúzással azokat a mondatokat az alábbi felsorolásból, melyeket elvégezne a krémlap készítése közben!

Összesen: 4 pont

- A tésztát 1-2 mm vastagságúra nyújtjuk.
- A tésztát 2-3 mm vastagságúra nyújtjuk.
- A kinyújtott tésztát pléh méretűre vágjuk és így helyezzük a sütőlemezre.
- A kinyújtott tésztát sütőlemezre helyezzük és késsel levágjuk a lelógó széleket.
- A tésztát tojással megkenjük és pihentetjük.
- A tésztát tojással megkenjük és sütjük.
- A tésztát megszurkáljuk és pihentetjük.
- A tésztalapot előmelegített, enyhén gőzös sütőben 180-210 °C-on sütjük.
- A tésztalapot előmelegített, gőzmentes sütőben 190-200 °C-on sütjük.
- A tésztalapot előmelegített, gőzös sütőben 230-250 °C-on sütjük, majd gőzmentes sütőben 200 °C-on ropogósra sütjük.

5. feladat

A franciakrémeshoz és a képviselőfánkhoz sárgakrém készit. Írja le a sárgakrém készítésének menetét 5 lépésben! Az előkészítő műveleteket nem kell részleteznie!

Összesen: 5 pont

6. feladat**Egészítse ki a francia krémes készítésének leírását!****Összesen: 6 pont**

A francia krémes elkészítéséhez krémlapra lesz szükség. Az egyik krémlapra szögletes keretet teszünk és megtöltjük cm vastagságban sárgakrémmel.

A krém teljes utánot terítünk el rajta.

A második krémlapot fondánnal bevonjuk.

Először csak a felső tézstalapot vágjuk át óvatosan, majd aet és az alsó tézstalapot is átvágjuk. A felvágást követően távolítjuk el a keretet.

ÍRÁSBELI VIZSGAFELADAT ÉRTÉKELŐLAP

Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Hozzárendelt kompetenciák az információtartalom vázlatára alapján	Pontszámok	
		Maximum	Elért
Árugazdálkodással kapcsolatos számítások	Málna nettó tömegének meghatározása	4	
Anyaghányad és kalkuláció készítés	Marcipántorta receptúra számítás	14	
Leltározási feladatok	Üzem leltáreredmény meghatározása	4	
Árugazdálkodással kapcsolatos számítások	Átlagár meghatározás	8	
Anyaghányad és kalkuláció készítés	Sütőtök torta kalkulációjának elkészítése	20	
I. feladatsor összesen		50	
Szeletek, tejszínhabos sütemények, csemegék	Tejszínes képviselőfánk, indiáner fánk, piramis szelet készítése	6	
Csemegék	Lúdláb csemege készítése	16	
Szeletek, tejszínhabos sütemények, csemegék	Tejszínes képviselőfánk, indiáner fánk, piramis szelet, franciakrém, lúdláb csemege készítése (I-H)	13	
Félkésztermékek	Krémlap készítése	4	
Félkésztermékek	Sárgakrém készítése	5	
Tejszínhabos sütemények	Franciakrém készítése	6	
II. feladatsor összesen		50	
Mindösszesen		100	