

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 03	Pincér
-----------	--------

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.

Használható segédeszköz: számológép

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%.

1. feladat**Összesen: 10 pont**

A) Milyen bizonylatra ismer a következ ábrában, amelyet az Arany Fácán étteremben alkalmaznak? A bizonylat néhány adata a fejezetekből hiányzik! Pótolja azokat a megfelel rovatba történ beírással!

Munkavállaló neve: Kiss Péter

Munkáltató megnevezése: Ügyes bt.

Munkahely neve:

	Kezdés				Befejezés				Ledolgozott id	Aláírás	Igazolt részér l/aláírás
	Hó	Nap	Óra	Perc	Hó	Nap	Óra	Perc			
1.											
2.											
3.											
4.											
5.											
6.											
7.											

Bizonylat neve:

B) Az egyik vendég a mellékelt melegétel utalvánnyal szeretne fizetni. Soroljon fel hármat azok közül a biztonsági elemek közül, amellyel el tudja dönteni, hogy az utalvány nem hamisítvány!



.....

C) Meddig használhatók fel az utalványok vásárlásra?

.....
.....
.....

D) Milyen utalványokat fogadhatnak el a vendéglátó üzletek?

.....
.....
.....

2. feladat

Összesen: 8 pont

Említsen négyet azok közül a szempontok közül, amit figyelembe kell venni az étlapok összeállításánál!

.....
.....
.....
.....
.....

3. feladat

Összesen: 6 pont

Az egyik munkatársa abban kéri az Ön segítségét, hogy az általa összeállított 7 fogásos alkalmi étrendben, keressék meg a hibákat! Írjon le hármat a jellemző hibák közül!

Étrend:

- Körte köntösben
- Er leves fridattó
- Sárgadinnye pármái sonkával
- Citrom sorbet
- Pulykamell Cordon bleau
- Gundel palacsinta
- Feketekávé

Hibák:

.....
.....
.....
.....
.....
.....

4. feladat**Összesen: 7 pont**

Az alábbi feladatban meleg el ételeket találhat. Az Ön feladata, hogy az egyes ételeket beírja a megfelelő csoporthoz! Ha jól választott egy ételnek nem talál megfelelő csoportot. Írja a pontozott vonalra annak az ételnek a nevét a megfelelő csoportnévvel együtt, ami Ön szerint nem sorolható egyik csoportba sem!

Ham and eggs, sonkás rizottó, sajtpuding, parajpuding, vajaspástétom vadász módra, sonkaropogós

Meleg el ételek csoportosítása:

- Zöldségfélékből készíthető meleg el ételek:
- Tésztákból készíthető meleg el ételek:
- Sajtfélékből készíthető meleg el ételek:
- Tojásokból készíthető meleg el ételek:
- Húsfélékből készíthető meleg el ételek:

Kimaradt csoport neve:

A kimaradt étel neve:

5. feladat**Összesen: 4 pont**

Melyik bizonylatra ismer a leírtak alapján? Párosítsa a megfelelő bizonylatot, annak tartalmát jelölje betűvel! A megfelelő betűt írja a kipontozott részre!

- a) A fogyasztók írásbeli panaszainak rögzítésére szolgáló bizonylat.
- b) A raktárban lévő nyersanyagkészlet mennyiségét tartalmazza annak felmérésekor.
- c) Többek között szerepel rajta a szállított áru megnevezése, mennyisége és ára.
- d) A konyhai vételezés és ebből kiindulva az elszámoltatás alapja is egyben.
 - Vásárlókönyve:
 - Termelési ív:
 - Leltárív:
 - Szállítólevél:

6. feladat**Összesen: 6 pont**

Az Ön munkahelyén gyakran készítenek önleltárt is. Magyarozza meg röviden a leltározással kapcsolatos tudnivalókat az alábbi fogalmak meghatározásával!

Leltározás:

.....

Rovancsolás:

.....

A leltár értékelése:

.....

7. feladat**Összesen: 7 pont**

Az étteremben a legkedveltebb borok, a Soproni borvidék borai. Egy palack Soproni kékfrankos (0,75 liter) nettó beszerzési ára 1 470 Ft, az üzletben 180%-os haszonkulcsot alkalmaznak az árképzés során.

Számítsa ki:

- a palack bor nettó eladási árát
- a palack bor fogyasztói árát (bruttó eladási ár)
- fogyasztói ár áfatartalmát/palack (áfa 27%)
- 1 dl bor fogyasztói árát
- a palack bor értékesítése után keletkező árrést!

Az adatokat a mellékszámításokban egész számra kerekítse! A fogyasztói árat az 5 Ft-ra kerekítés szabályait figyelembe véve alakítsa ki! (Áfa 27%.)

8. feladat**Összesen: 6 pont**

Az üzletben rendezvények alkalmából engedményt adnak az étlap szerinti árakból. Számítsa ki, mennyit fizet a megrendelt 35 adag Eszterházy rostélyosért, ha egy adag étel étlap szerinti ára 3 880 Ft/adag, és az engedmény mértéke 6%! Számítsa ki az engedményes árat %-ban és Ft-ban is!

Az adatokat a mellékszámításokban egész számra kerekítse! A fogyasztói árat az 5 Ft-ra kerekítés szabályait figyelembe véve alakítsa ki!

9. feladat**Összesen: 6 pont**

Az Ön munkahelyén is kiépített HACCP rendszer működik. Válaszoljon a feltett kérdésekre röviden!

A) Mit jelent a HACCP betű szó magyarul?

Jelentése:

.....

.....

B) Mi a célja a HACCP rendszer bevezetésének?

A HACCP rendszer bevezetésének célja:

.....

.....

C) Mit jelent a „veszély” fogalma a HACCP rendszer értelmezésében?

A veszély:

.....

10. feladat

Összesen: 4 pont

Ön részt vett munkavédelmi oktatáson és ott hallotta, hogy a munkavédelemnek két területe van, a munkabiztonság és a munkaegészségügy. Határozza meg röviden ennek a két területnek a lényegét! Írja le, hogy mivel foglalkoznak röviden!

A munkabiztonság:

A munkaegészségügyi tevékenység:

11. feladat

Összesen: 8 pont

A biztonságos munkavégzés érdekében a dolgozónak is fontos feladatai vannak. Ismertessen négyet azok közül a munkavédelmi feladatok közül, amit be kell tartania munkavégzés közben!

A dolgozó munkavédelmi feladatai:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

12. feladat

Összesen: 5 pont

A vendéglátásban dolgozóknál nagyon fontos személyi követelmény az alkalmasság, különös tekintettel a higiéniai követelményekre. Milyen bizonylatra ismer az alábbiakban mellékelt bizonylatban? Írja le a bizonylat nevét a kipontozott részre!

A) A bizonylat neve:

(Járványügyi érdekből kiemelt munkakörökben dolgozók, tanulók számára)

I. Munkavállaló/tanuló/munkanélküli/munkát végző személy (a továbbiakban együtt: vizsgált személy)

Neve:

Címe:

Születési helye, ideje:

TAJ száma:

Munka/tevékenységi köre: *üzletvezető helyettes*

II. Munkaköri, szakmai, illetve egészségi alkalmasságot elbíráló orvos

Neve:

Címe:

Telefonszáma:

III. A vizsgált személy nyilatkozata

Alulírott kötelezem magam arra, hogy

- az alkalmassági vizsgálatot végző orvosnál soron kívüli alkalmassági vizsgálaton jelentkezem, ha magamon vagy velem közös háztartásban élő személyen az alábbi tünetek bármelyikét észlelem:

sárgaság,

hasmenés,

hányás,

láz,

torokgyulladás,

brútiütés,

egyéb brútelváltozás (a legkisebb brúrgennyesedés, sérülés stb. is)

váládékozó szembetegség, fül- és orrfolyás;

- az alkalmassági vizsgálatot végző orvossal a munka felvétele előtt közlöm, ha időszaki távollétem alatt (pl. szabadság) az 1. pontban felsorolt tünetek bármelyikét magamon észleltem.

Tudomásul veszem, hogy a fenti kötelezettségvállalás járványügyi érdekből kiemelt munkakörben történő foglalkoztatásom, ilyen munkaterületen tevékenységem folytatásának feltétele, és hogy az általam közölt adatokat szolgálati titokként kezelik.

Kelt:

.....
vizsgált személy aláírása

B) Milyen kötelezettsége van a fenti nyilatkozattal kapcsolatban a dolgozónak? Írja le röviden!

.....
.....
.....

13. feladat**Összesen: 12 pont**

Határozza meg, hogy igazak illetve hamisak az alábbi állítások! Írja az Igaz, vagy Hamis szót az állítás utáni oszlopba!

Állítás	Igaz/Hamis
A mosogatás els fázisa a "zsíroldás".	
A számla: papíralapú vagy elektronikus úton kibocsátott bizonylat, amely alkalmas az adóigazgatási azonosításra és legalább az áfa és a számviteli törvényben el írt adatokat tartalmazza.	
A heti takarítás során elmozdítjuk a helyér l a berendezési tárgyakat és eszközöket.	
Ételmaradék-tartó edénybe (hulladéktároló helyiségben) a következ hulladékok is bekerülhetnek: citromhéj, almadarab, vendég ételmaradék, papírszalvéta, karajcsont.	
A vásárlók könyvét mindig az irodában, elzártan kell tárolni.	
Az anyaghányad nyilvántartás tartalmazza a melegkonyhai és hidegkonyhai ételek termékösszetételét 10 adagra, a közétkeztetésben 100 adagra, illetve cukrászati készítményeknél formára, darabra, tömegre.	
Minden vendéglátó üzlettípusokban szükséges a HACCP ellen rzési lapok vezetése.	
A vendéglátó üzlet nem dönthet szabadon arról, hogy kit l, honnan, milyen feltételekkel szerzi be az árut.	
A HACCP ellen rzési lapokat nem szükséges a hatósági ellen röknek átadni.	
A kétfázisú mosogatás estében a zsíroldás és fert tlenítés egyszerre történik.	
Az árukiadási jegy az árubeszerzés bizonylataihoz tartozik.	
Munka közben szabad gy r t viselni, mert esztétikusabb a megjelenés.	

14. feladat**Összesen: 3 pont**

Az élelmiszerekben gyakran el fordulnak veszélyforrások/kockázatok. Az alábbi felsorolásból húzza alá a biológiai eredet veszélyeket!

- mikroorganizmusok
- fadarabok
- emberi bels él sdiék, amelyek fert zést, allergiát vagy mérgezést okozhatnak
- hepatitis A vírus
- csontszilánkok
- adalékanyagok, színezékek
- sejtenyészetek
- növényi magvak
- állati sz rszálak

15. feladat**Összesen: 8 pont**

Mi a baleset és a munkabaleset között a különbség? Magyarázza meg a következ szöveg, hiányzó szavainak a beírásával!

Minden munkabaleset egyben is. A az emberi szervezetet ért olyan egyszeri küls hatás, amely a sérült akaratától , hirtelen vagy aránylag rövid id alatt következik be, és , mérgezést vagy más (testi, lelki) egészségkárosodást, illet leg okoz. csak az a baleset, amely a munkavállalót a szervezett során vagy azzal összefüggésben éri, annak helyét l és id pontjától és a munkavállaló (sérült) mértékét l függetlenül.