

A 27/2012. (VIII. 27.) NGM-rendelet (29/2016. (VIII. 26.) NGM-rendelet által módosított) szakmai és vizsgakövetelményei 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: 25%.

Fontos tudnivalók

Kedves Vizsgázó!

Az írásbeli feladatsorban elméleti és számítási feladatokat talál, a feladatok között néhány esetben kapcsolat lehet. Javasoljuk, hogy először olvassa végig a feladatokat, a megoldást az Ön számára egyszerűbb kérdések megválaszolásával kezdje!

A feladatok megoldásánál ügyeljen a következők betartására:

1. A feladatok megoldásához íróeszközön és nem programozható számológépen kívül semmilyen más segédeszközt (pl. tankönyv, feladatgyűjtemény stb.) nem használhat.
2. A számítások elvégzésénél ügyeljen az alábbiakra:
 - Számológépet használhat, de minden mellékszámításnál ki kell jelölnie a következőket:
 - a számított adat vagy mutató megnevezését,
 - a számítás módját (a matematikai művelet a rendelkezésre álló adatokkal felírva),
 - a kapott eredményt mértékegységével együtt.
 - *Amennyiben ezeket a kijelöléseket nem végzi el, a feladat még akkor sem fogadható el, ha a megoldás egyébként helyes.*
 - Kerekítési pontosság: az adott feladatoknál található.
 - A számításokhoz szükséges kiegészítő adatokat (járulékokat, adókulcsokat) a feladatoknál megtalálja, ezekkel dolgozzon!
3. Ceruzával írt dolgozat nem fogadható el.
4. A feladatoknál végzett **javítás esetén pontosan jelenjen meg**, hogy melyik megoldást hagyta meg! Ellenkező esetben a feladat nem ér pontot.
5. Bizonyos feladatoknál tilos javítani (tesztípusú feladatok)!
6. Meg nem engedett segédeszköz használata a vizsgából való kizárást vonja maga után.

Ügyeljen arra, hogy áttekinthetően és szép külalakkal dolgozzon!

Sikeres megoldást és jó munkát kívánunk!

I. feladatsor: Gazdálkodás modul tárgykörei**35% = 35 pont****I.1. feladat****Összesen: 9 pont**

Az Önök éttermében egy adag helyben fogyasztott marinált kecsge étlap szerinti ára 4900 Ft. Az ár kialakításánál 3200 Ft árrést számítottak fel. Az alkalmazott nettó áfakulcs 18%.

Számításai során a forintösszegeket egész számra, a százalékban kifejezett értékeket egy tizedesjegyre kerekítse!

Számítsa ki:

- az étel nettó eladási árát,
- az értékesítési (vendégnek felszámított) áfa összegét,
- az étel nettó nyersanyagértékét (anyagfelhasználását),
- az étel bruttó nyersanyagértékét,
- a beszerzéskor kifizetett áfa összegét,
- az áfaegyenleget egy adag étel értékesítése esetén,
- az árrés- és az anyagfelhasználási szintet (elábé-szint),
- az alkalmazott haszonkulcsot!

Számításait az alábbi sorrendben végezze!

Nettó eladási ár:

Értékesítési áfa:

Nettó nyersanyagérték:

Bruttó nyersanyagérték:

Beszerzési áfa:

Áfaegyenleg:

Anyagfelhasználási szint:

Árrésszint:

Haszonkulcs:

I.2. feladat**Összesen: 11 pont**

Ön egy vendéglátó vállalkozást üzemeltet. A 2016. év adataiból szeretné megvizsgálni az Ön által üzemeltetett egység jövedelmezőségét.

A vizsgált időszakban az étterem bruttó bevétele 42 600 E Ft, az eredményszínvonal 8,2%, az átlagos haszonkulcs 190%.

Számítsa ki az étterem jövedelmezőségi adatait és a hiányzó szintmutatókat az adózás előtti eredményig! Az időszak során érvényes nettó áfakulcs 27% volt.

A szöveges részben megadott adatokat, valamint a számításai során kapott eredményeket írja be a táblázat megfelelő rovatába!

A számításokban a forintadatokat egész számra, a százalékos adatokat egy tizedesjegyre kerekítse!

Megnevezés	Adatok E Ft-ban	Adatok a nettó bevétel %-ában
Bruttó bevétel	42 600	
Értékesítési áfa		27
Nettó bevétel		
Elábé		
Árréstőmeg		
Költségek		
Adózás előtti eredmény		8,2

Számításait az alábbi sorrendben végezze!

Nettó bevétel:

Értékesítési áfa:

Elábé:

Árréstőmeg:

Adózás előtti eredmény:

Költségek:

Nettó bevétel %-ban:

Bruttó bevétel %-ban:

Elábé-szint:

Árrésszint:

Költségszint:

I.3. feladat**Összesen: 6 pont**

A vendéglátóipari üzletek sajátos elszámolási módja a standolás, amelynek bizonylata a standív. Számítsa ki a standív hiányzó adatait!

Megnevezés	Mennyiségi egysége	Nyitókészlet	Vételezés	Összesen	Maradvány	Fogyás	Bruttó eladási ár	Bruttó érték
Heineken	0,5 pal.	18	70		7		850	
Coca-Cola	0,3 pal.	16	120		25		450	
Bock Ermitage	0,75 pal.	8		42	-			231 000
Frittmann Irsai Olivér	0,75 pal.	6	24		3		3900	

Mellékszámítások:

Vételezés (Bock Ermitage):

Összesen adatok:

Heineken:

Coca-Cola:

Frittmann Irsai Olivér:

Fogyásadatok:

Heineken:

Coca-Cola:

Bock Ermitage:

Frittmann Irsai Olivér:

Bruttó eladási ár (Bock Ermitage):

Bruttó érték adatok:

Heineken:

Coca-Cola:

Frittmann Irsai Olivér:

I.4. feladat**Összesen: 3 pont**

Egészítse ki a következő mondatokat!

Aaz eladásra szánt áruk és szolgáltatások azon mennyisége, amelyet az eladó a mindenkori adott ár mellett képes és hajlandó eladni.

Azaz áru vagy szolgáltatás pénzben kifejezett ellenértéke.

Aa pénz kölcsönadásának az ára.

A az a piac, ahol egyetlen vállalat van jelen a piacon, így a vevők nem választhatnak az eladók között.

A során az áruk minőségét és mennyiségét meg kell őrizni, óvni kell a fertőződéstől, a romlástól, a szennyeződésektől és az állati kártevőktől.

Az a vendéglátásban és a nemzetgazdaság más területein megtermelt áruk eladását jelenti.

I.5. feladat**Összesen: 3 pont**

Az állítások után írja le a megfelelő fogalmat!

A meghatározás kifejezi az egységben forgalmazható áruk körét és az egységben folytatható tevékenységet:

A munkavállaló hatáskörét, felelősségi körét és a munkakörhöz szükséges feladatokat foglalja magában írásban:

Az a természetes személy, aki megszervezi, működteti a termelési folyamatot, irányítja a munkaerőt és kockázatot vállalva profit szerzésére törekszik:

Az állam egyoldalú akaratnyilvánításával megállapított, közvetlen ellenszolgáltatás nélküli pénzbefizetési kötelezettség, amit az állam kényszer útján is behajthat:

Azok az eszközök, amelyek segítségével a reklám mondanivalója eljut a célcsoporthoz:

Az a tevékenység, amellyel megállapítják a vállalkozás tulajdonában lévő befektetett és forgóeszközök valóságban meglévő mennyiségét:

I.6. feladat**Összesen: 3 pont**

Döntse el a táblázatban lévő állításokról, hogy igazak vagy hamisak! Igaz válasz esetén a válasz oszlopba írja, hogy „IGAZ”, hamis válasz esetén pedig, hogy „HAMIS”!

Állítás	Válasz
A közkereseti társaság tagjai lehetnek beltagok betéti társaságban.	
A likviditás egy adott vállalkozás hitelképességét jelenti.	
A kötvény hitelviszonyt megtestesítő értékpapír.	
A szükséglet olyan zavaró hatású hiányérzet, amelynek megszüntetésére törekszünk.	
A társas vállalkozások minden évben fizethetnek osztalékot a tagjaiknak.	
Egy kft. alapítása a jelenlegi jogszabály szerint 2 millió Ft.	

II. feladatsor: Felszolgálás alapjai és Felszolgálás modulok tárgykörei 35% = 35 pont**II.1.feladat****Összesen: 10 pont**

Állítson össze egy ötfogásos menüsört az ételajánlathoz illő teljes italsorral május hónapban megrendezésre kerülő esküvőre! A vendégek összetétele kimondottan vegyes, az életkor egyenletesen megoszlik, nagy számban lesznek külföldi vendégek is. A menüsor összeállításánál vegye figyelembe az étrend összeállításának szakmai szabályait!

II.2. feladat**Összesen: 5 pont**

Soroljon fel legalább öt olyan különböző műveletet, amelyet a vendég jobb oldaláról végzünk el!

.....

.....

.....

.....

.....

II.3. feladat**Összesen: 10 pont**

Döntse el a táblázatban lévő állításokról, hogy igazak vagy hamisak! Igaz válasz esetén a válasz oszlopba írja, hogy „IGAZ”, hamis válasz esetén pedig, hogy „HAMIS”!

Állítás	Válasz
A „bélszín Budapest módra” étel lényege a lecsós, pirított karika-burgonyaköret.	
Az angol felszolgálati módban a mártások kínálása a vendég jobb oldaláról történik.	
A koktéلكeverés folyamatában az első lépés a shaker és a vendég poharának bejégelése.	
A poharakat mosogatás után száraz, nedvszívó textíliával törölgetjük el.	
Filézett halételekhez nem adunk csonttányért.	
A régi vörösborok dekantálási folyamatában a megrendelő vendéggel kóstoltatjuk a bort, bemutatás és felbontás után a palackból végezzük el a kóstoltatást.	
Az erőlevest és annak különböző módzatait mindig levesestálban szolgáljuk fel.	
A párolás azt jelenti, hogy az alapanyagokat kevés folyadékban, fedő alatt tartósan hőkezeljük 100 °C-on.	
Az ételsorhoz való borok ajánlásánál mindenképpen be kell tartani a fehér-, rozé-, siller- és vörösborok szín szerinti sorrendjét.	
A vendég asztalánál történő salátakeveréskor először mindig az öntetet készítjük el és kóstoltatjuk meg a vendéggel.	

II.4. feladat**Összesen: 5 pont**

Egészítse ki a magyar eredetvédett pálinkák nevét a hiányzó gyümölcsfajtaival!

Szabolcsi.....

Pannonhalmi.....

Szatmári.....

Újfehértói

Kecskeméti.....

II.5. feladat**Összesen: 5 pont**

Írja be a táblázatba a különböző szakmai kifejezések jelentését!

Montírozás	
Flambírozás	
Á' la carte	
Cloche	
Short drinks	

III. feladatsor: Élelmiszerismeret modul tárgykörei**20% = 20 pont****III.1. feladat****Összesen: 5 pont**

Az alábbi felsorolásban összekeveredtek a zsírok és a fehérjék jellemző tulajdonságai. Írja be a helyes tulajdonságokat a megfelelő táblázatba!

1. Az emberi test építőelemei, 2. Energiát szolgáltatnak, 3. Védik a belső szerveket,
4. Aminosavakból állnak, 5. Hőszigetelő szerepet töltenek be, 6. Nitrogéntartalmú szerves vegyületek, 7. Léteznek teljes értékű és nem teljes értékű formában is, 8. Egyes vitaminok oldószerei, 9. Tartalék tápanyagok, 10. Az izomzat felépítésében meghatározó a szerepük.

Zsírok	Fehérjék

III.2. feladat**Összesen: 5 pont**

Párosítsa össze a lenti táblázatban a különböző szakkifejezéseket és azok idegen nevét! A megfelelő szám és betű párosítást a szöveges rész alatti cellákba írja!

- | | |
|--------------------|-----------------------------|
| 1. lipidok | A. tejcukor |
| 2. laktóz | B. C-vitamin |
| 3. monoszacharidok | C. zsírszerű anyagok |
| 4. aszkorbinsav | D. paprika csípősségét adja |
| 5. kapszaicin | E. egyszerű cukrok |

1. –	2. –	3. –	4. –	5. –
------	------	------	------	------

III.3. feladat**Összesen: 10 pont**

Írja be helyesen a következő oldalon lévő TOTÓ táblázat tipp oszlopába a helyes válasz megfelelő jelét (1, 2 vagy X)!

Kérdés	1	2	X	Tipp
Melyik nem ételmérgezés?	szalmonella	penészgombák mikotoxinjai által keletkezett megbetegedés	botulizmus	
Sejtes szerkezettel nem rendelkező mikroorganizmusok.	vírusok	baktériumok	mikroszkopikus gombák	
Mely tartósítási eljárásnál alkalmazunk fitoncidoakat?	fizikai	fizikai-kémiai	biológiai	
Melyik a tea alkaloidja, hatóanyaga?	koffein	teobromin	teofillin	
A tejnek természetes állapotában hány százalék a zsírtartalma?	1,5%-1,7%	3,6-3,8%	2,6-2,8%	
A gluténmentes étkezésben melyik élelmiszer nem fogyasztható a felsoroltak közül?	búzaliszt	rizsliszt	szójaliszt	
Melyik a legnagyobb víztartalmú zöldségféle?	görögdinnye	paradicsom	uborka	
Mennyi lehet a pálinka minimális alkoholtartalma?	42%	37,5%	28%	
A gin előállításának egyik legfontosabb alapanyaga.	borókabogyó	árpamaláta	kukorica	
Mennyi az űrtartalma egy tokaji puttonynak?	28 liter	32 liter	24 liter	

IV. feladatsor: Élelmiszerbiztonság modul tárgykörei **10% = 10 pont****IV.1. feladat****Összesen: 2 pont**

A felsorolt állítások közül húzza alá azokat, amelyek nem a HACCP alapelvei közé tartoznak!

- Veszélyelemzés végzése
- Hűtőellenőrző lapok kiállítása
- Kritikus szabályozási pontok meghatározása
- Kritikus határértékek megállapítása
- Takarítási napló ellenőrzése
- Monitoring (felügyelő) rendszer felállítása
- Helyesbítő tevékenységek meghatározása
- Igazolásra szolgáló eljárások megállapítása
- Dokumentáció (nyilvántartás) létrehozása

IV.2. feladat**Összesen: 8 pont**

Az értékesítés során a fogyasztók egészségét fenyegető, különböző típusú veszélyek fordulhatnak elő.

Írja be az alábbi táblázatba a veszélyforrás típusát, a veszély megelőzésének módszereit, ahol a táblázatban az külön fel lett tüntetve, ott a hiba elhárítására tett lépéseket is!

A fogyasztó egészségét fenyegető veszélyek	A veszélyforrás típusa	A veszély megelőzése (módszer/előírás/hiba elhárítása)
Az étteremben nem ellenőrzött forrásból származó gomba került az ételbe.		Megelőzés:
A vendég ételébe hajsza került.		Megelőzés:
A bor bontásánál üvegszilánk kerül a palackba.		Hiba elhárítása:
Azt tapasztalja, hogy a gyümölcsfacsaró gép szervizelése után gépszír kerül az italba.		Hiba elhárítása: