

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

Szakképesítés azonosítószáma és megnevezése:

| | |
|-----------|--------|
| 34 811 03 | Pincér |
|-----------|--------|

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 az 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!

Értékelési 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.

A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 25%.

I. feladatsor: Gazdálkodás modul tárgykörei 35% = 35 pont**I.1. feladat****Összesen: 4 pont**

Az Önök üzletének 2016. évi forgalma 17 000 E Ft volt, amely a 2014. évi bázishoz viszonyítva 16%-os növekedést jelent. A 2015. évi forgalom viszont a bázishoz képest 8%-os csökkenést mutatott, 2017-ben a 2016. évhez képest 7%-kal emelkedett a forgalom. Számítsa ki a 2014., a 2015. és a 2017. évek forgalmi adatait, valamint a bázis- és a láncviszónyszámokat! A feladat részszámításait a táblázat alatt végezze el, és a kapott eredményeket írja be a táblázat megfelelő celláiba!

Kerekítési útmutató: a kiszámított adatokat egy tizedesjegyre kerekítse!

| Megnevezés (Év) | Forgalom (E Ft-ban) | Vb (%) | VI (%) |
|--------------------|------------------------|--------|--------|
| 2014 | | | |
| 2015 | | | |
| 2016 | 17 000 | | |
| 2017 | | | |

Forgalom:

2014. év:

2015. év:

2017. év:

Viszónyszámok:

2014. év bázis:

2017. év bázis:

2014. év lánc:

2015. év lánc:

2016. év lánc:

I.2. feladat**Összesen: 9 pont**

Az Önök éttermében új koktél kerül bevezetésre. Számítsa ki egy adag Banana Colada koktél bruttó eladási árát a megadott anyaghányad alapján, ha az üzletben 260%-os haszonkulcsot alkalmaznak! Határozza meg az árrés összegét, a nettó eladási árát, valamint az árrés- és ELÁBÉ-szintet!

Az alkalmazandó áfakulcs 27%. A részszámításokat a táblázat alatt számolja ki, a kapott eredményeket vezesse be a táblázat megfelelő celláiba!

Kerekítési útmutató: a kiszámított forintadatokat és a százalékos értékeket egy tizedesjegyre, a bruttó eladási árát egész számra kerekítse! A részszámításoknál az egy tizedesjegyre kerekített eredményekkel számoljon tovább!

| Megnevezés | Mennyiségi egység | Mértékegység | Nettó beszerzési ár (Ft) | Nyersanyagérték (Ft) |
|----------------------------------|-------------------|--------------|--------------------------|----------------------|
| Fehér rum | 0,03 | liter | 8 300 | |
| Cukorszirup | 0,03 | liter | 90 | |
| Kókuszkrém | 0,03 | liter | 2 500 | |
| Tejszín | 0,03 | liter | 1 200 | |
| Ananászlé | 0,12 | liter | 360 | |
| Banán | 0,05 | kg | 470 | |
| Nettó nyersanyagérték (1 adagra) | ----- | ----- | ----- | |

Fehér rum nyersanyagértéke:

Cukorszirup nyersanyagértéke:

Kókuszkrém nyersanyagértéke:

Tejszín nyersanyagértéke:

Ananászlé nyersanyagértéke:

Banán nyersanyagértéke:

Nettó nyersanyagérték összesen:

Nettó eladási ár:

Bruttó eladási ár:

Árrés:

Árrésszint:

ELÁBÉ-szint:

I.3 feladat**Összesen: 2 pont**

Az Ön vállalkozásának hatékony gazdálkodásában nagyon fontos szerepe van a folyamatos ellenőrzésnek. Számoltassa el az egységet az alábbi adatok alapján! Az időszak nyitókészlete 65 000 Ft volt, a készletnövekedés értéke 510 800 Ft, a leltár szerinti zárókészlet 71 200 Ft. Az üzlet haszonkulcsa 170%. A bruttó árbevétel 1 803 654 Ft volt. Állapítsa meg a leltáreredményt, mutassa ki, hogy túllépés vagy megtakarítás keletkezett-e az egységben! Az alkalmazandó áfakulcs 27%.

I.4. feladat**Összesen: 3 pont**

Vállalkozása eredményességének másik fontos mutatója a költségek és az eredmény, tehát a jövedelmezőség alakulása. Az egység féléves adatai alapján állapítsa meg a nettó bevételt, az árréstömeget, az adózás előtti eredményt és az átlagos haszonkulcsot! Az ismert forgalmi adatok a következők: árrésszint 52,5%, a költségek összege 16 540 E Ft, az eredmény a nettó bevétel 14,0%-a.

Kerekítési utasítás: a részszámítások eredményeit egy tizedesjegyre kerekítse!

I.5. feladat**Összesen: 6 pont****Egészítse ki a következő mondatokat! Megoldásait a kipontozott részre írja!**

Az a társaság saját tőkéjéből a tagok javára, a tárgyévi adózott eredményből, a taggyűlés jóváhagyásával kifizetett járandóság.

A olyan nem peres eljárás, amelynek célja az adós fizetőképességének helyreállítása, a vállalkozás működőképességének fenntartása.

A üzlettípus jellemzője, hogy néprajzi egységet képvisel, és gyakran specializálódik különböző nyersanyagokra.

A a tökéletesen versenyző piac ellentéte, egyetlen vállalat van jelen a piacon, így a vevők nem választhatnak az eladók közül.

A üzlet fogalma azt jelenti, hogy az áruért nem pénzt, hanem árut fog kapni a kereskedő.

Acélja az önkormányzatok önálló gazdasági feltételeinek megteremtése, a helyi lakosság és a vállalkozások bevonása a települések fenntartásába.

I.6. feladat**Összesen: 5 pont****A meghatározások után a kipontozott részre írja a megfelelő fogalmat!**

A korábban még nem ismert, mások által nem közzétett, saját célra gyűjtött adatok felhasználását jelenti a piackutatás során:

A kereslet és a kínálat közötti személyes kapcsolat nélküli lépések sorozata, amely tájékoztatja a potenciális vásárlót a kínálatról és igyekszik meggyőzni őket ezek előnyös tulajdonságairól:.....

Minden olyan első és eredeti feljegyzés, okmány, amely gazdasági esemény rögzítésére szolgál:

Olyan tételes kimutatás, amely a vállalkozás eszközeit mennyiségben és értékben, forrásait értékben, egy adott időpontra vonatkozóan, ellenőrizhetően tartalmazza:.....

Magánszemélyek kötelezettsége a jövedelemszerzésük után, hozzájárulásuk az állami költségvetéshez:.....

I.7. feladat**Összesen: 6 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 jelenleg hatályos törvényi előírás értelmében minden gazdasági társaság jogi személynek minősül. | |
| Egy cég tevékenységének végelszámolással történő lezárására akkor kerül sor, ha egy adott vállalkozás fizetéseképtelenné válik. | |
| A „kisvállalkozás” egyik ismérve, hogy dolgozóinak létszáma 10 és 50 fő között van. | |
| A munkavállalót végkielégítés illeti meg, ha munkaviszonya a munkáltató jogutód nélküli megszűnése miatt ér véget. | |
| Az üzlettípus kifejezi az egységben forgalmazható áruk körét és az egységben folytatható tevékenységet. | |
| A Vásárlók könyvét mindig biztonságosan elzárva tartjuk és a vásárlók kérésére adjuk ki. | |

II. feladatsor: Felszolgálat alapjai és Felszolgálat modulok tárgykörei **35% = 35 pont****II.1. feladat****Összesen: 11 pont**

Állítson össze egy hatfogásos menüsört az ételajánlathoz illő teljes italsorral a március hónapban megrendezésre kerülő európai Michelin Guide díjátadó vacsorára, amellyel a magyar konyha hagyományos alapanyagait szeretné megmutatni a meghívott nemzetközi, jeles gasztronómiai szakembereknek! A menüsor összeállításánál alkalmazzon Amuse-bouche-t is!

A vendégek összetétele kimondottan vegyes, az életkor egyenletesen megoszlik. A menüsor összeállításánál vegye figyelembe az étrend összeállításának szakmai szabályait!

II.2. feladat**Összesen: 4 pont**

Az alábbi táblázatban négy alapvető kevert ital, az „Alexander”, a „Margarita”, a „Cosmopolitan”, és a „Daiquiri” koktélok összetevői és díszítőanyagai vannak felsorolva.

Írja az üresen hagyott fejléc cellába a megfelelő koktél nevét, és írja mellé a felsorolásból kiválasztott, hozzá tartozó díszítőanyagot is!

Díszítőanyagok: **reszelt szerecsendió, só, lime-szelet, koktélcseresznye**

| 4 cl citromos vodka | 3 cl cognac | 3,5 cl tequila | 4,5 cl fehér rum |
|-------------------------|---------------------|-------------------------|-------------------------|
| 1,5 cl cointreau | 3 cl creme de cacao | 2 cl cointreau | 2,5 cl friss lime-juice |
| 1,5 cl friss lime-juice | 3 cl tejszín | 1,5 cl friss lime-juice | 1,5 cl cukorszirup |
| 3 cl áfonyajuce | ----- | ----- | ----- |

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 Crêpe Suzette flambírozásánál mindig a cukrot tesszük először a serpenyőbe, ezután kerül bele a vaj. | |
| A szárnyasok trancsírozásánál az első lépés, hogy a combokat levágjuk az ízületeknél, ezután következik a mellcsont átvágása. | |
| Az eredeti „tatár beefsteak” alapanyagai között megtalálható az apróra vágott savanyú uborka és a kapribogyó is. | |
| A csigaházba visszatöltött fűszeres csigahús felszolgálásánál a terítéken a bal oldalon helyezük el a csigafogót, és a jobb oldalon a csigavillát. | |
| „Demi-glace”-nek nevezzük a húsok készítésénél keletkező pecsenyelevet. | |
| A bardírozás azt jelenti, hogy olvasztott, tisztított vajjal kenjük át az egyben sült húsokat. | |
| A beurre manié vaj és liszt keveréke 1:1 arányban, mártások sűrítésére használjuk. | |
| A „mise en place” az alapanyagok, hozzávalók, eszközök előkészítését, a munkaterület megszervezését jelenti. | |
| A régebbi vörösborok dekantálásánál a palackból a pohárba töltött kóstolót a sommelier vagy a pincér kóstolja meg először. | |
| Az „ír kávé” készítésénél először a whiskey-t öntjük a pohárba, felmelegítjük, majd ezután cukrot adunk hozzá. | |

II.4. feladat**Összesen: 5 pont****Írja a kipontozott vonalra az alább megnevezett húsrészek magyar nevét!**

Rumpsteak:.....

.....

Entrecôte:.....

.....

Chateaubriand:.....

.....

Ossobuco:.....

.....

T-Bone steak:

.....

.....

II.5. feladat**Összesen: 5 pont****Írja a táblázatba a különböző szakmai kifejezések jelentését!**

| | |
|----------------|--|
| Sorbet | |
| Commis de rang | |
| Brunch | |
| Zöld szüret | |
| Tembal | |

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

Az alábbi felsorolásban összekeveredtek a malomipari termékek fajtái. Írja a helyes megoldás számjelét a táblázat megfelelő oszlopába!

1. rozsliszt, 2. zabpehely, 3. búzacsíra, 4. kukoricaliszt, 5. korpa,
6. puffasztott rizs, 7. gersli, 8. puffasztott zab, 9. rizs, 10. árpapehely

| Őrlemények | Hántolt termékek | Puffasztott termékek | Pelyhek | Egyéb malomipari termékek |
|------------|------------------|----------------------|---------|---------------------------|
| | | | | |

III.2. feladat**Összesen: 5 pont**

Párosítsa össze a lenti táblázatban a különböző eredetvédett pálinkafajtákat és azok megnevezését!

A megfelelő szám- és betűpárosítást a szöveges rész alatti cellákba írja!

- | | |
|----------------|---------------------|
| 1. Kecskeméti | A. szilvapálinka |
| 2. Vasi | B. barackpálinka |
| 3. Szabolcsi | C. almapálinka |
| 4. Pannonhalmi | D. vadkörte pálinka |
| 5. Szatmári | E. törkölypálinka |

| | | | | |
|--|--|--|--|--|
| | | | | |
|--|--|--|--|--|

III.3. feladat**Összesen: 10 pont**

Írja be helyesen a TOTÓ táblázat tipposzlopába a helyes válasz megfelelő jelét (1, 2 vagy X)!

| Kérdés | 1 | 2 | X | Tipp |
|--|--------------|--|---------------|------|
| A nagyvadak csoportjába soroljuk: | vadnyúl | muflon | fácán | |
| A legjobb minőségű kávé, koffeintartalma alacsony, aromás ízű: | arabica | robusta | liberica | |
| A tojás egyik alkotórésze: | aleuronréteg | magbelső | csíra | |
| Növényi eredetű zsiradék-fajta: | faggyú | margarin | vaj | |
| Kabakos zöldségféle: | zöldbab | cukkini | brokkoli | |
| Mesterséges édesítőszer: | szaharin | glükóz | szacharóz | |
| A sörkésztés egyik pótanyaga: | szikvíz | kukoricaőrlemény | komló | |
| Mi a maláta? | zöldségféle | áztatott, csíráztatott, szárított gabona | növény virága | |
| A paprika piros színét adja: | kapszaicin | likopin | kapszorubin | |
| Zöld burgonyában, zöld paradicsomban található mérgező anyag: | ciklamát | karotin | szolanin | |

IV. feladatsor: Élelmiszerbiztonság modul tárgykörei**10% = 10 pont****IV.1. feladat****Összesen: 4 pont**

Az alábbi táblázatban tegye sorrendbe a húsfajtákat a hűtési hőmérsékletük szerint! A legalacsonyabb hőfokra hűtendő húsfélétől haladjon a legmagasabb hőfokra hűtendő húsfajta felé! A sorszám után a jó hűtési hőmérsékletet is írja be a megfelelő cellába!

| Sorszám | Húsféle megnevezése | Helyes sorszám | Hűtési hőfok |
|---------|---------------------|----------------|--------------|
| 1. | Tőkehús | | |
| 2. | Darált hús | | |
| 3. | Baromfifélék | | |
| 4. | Belsősegek | | |

IV.2. feladat**Összesen: 6 pont**

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

Írja az alábbi táblázatba a veszélyforrás típusát és a veszély megelőzésének módszereit!

| A fogyasztó egészségét fenyegető veszélyek | A veszélyforrás típusa | A veszély megelőzése |
|--|------------------------|----------------------|
| A pincér hölgy kezéről műköröm darab került a vendég ételébe. | | Megelőzés: |
| A pultos a maradék mosogatószerrel áttöltötte egy használt ásványvizes flakonba, amibe később egy kolléga beleivott. | | Megelőzés: |
| A büféasztalon három és fél órája van melegen tartva a Carbonara spagetti. | | Előírás: |