

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
-----------	--------

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 a következőkre:
 - 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!(teszt típusú 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: 6 pont**

Az Önök üzletének 2017. évi adatai közül az alábbiak állnak rendelkezésére: A költségszint 46,0%, az adózás előtti eredmény 12 672 E Ft, az árrésszint pedig 63,0% volt. A felsorolt adatok alapján számítsa ki:

- a nettó bevétel összegét,
- az árréstömeget,
- az eredmény szintet (adózás előtti eredmény),
- a költségek összegét,
- a nyersanyagérték (ELÁBÉ) nagyságát, valamint
- az üzlet átlagos haszonkulcsát!

Kerekítési útmutató: A forintban kifejezett értékeket egész számra, a százalékos értékeket egy tizedesjegyre kerekítse!

I.2. feladat**Összesen: 12 pont**

Az Önök éttermében új koktél kerül bevezetésre. Számítsa ki egy adag Piña Colada koktél bruttó eladási árát a megadott (1 adagra vonatkozó) anyaghányad alapján, ha az üzletben 320%-os haszonkulcsot alkalmaznak! Határozza meg az árrés összegét, a nettó eladási árát, valamint az árrés- és ELÁBÉ-szintet!

Az alkalmazandó áfakulcs 27%! A rész-számításokat a táblázat alatt számolja ki, a kapott eredményeket vezesse be a táblázat megfelelő celláiba!

Kerekítési útmutató: a kiszámított forint adatokat és a százalékos értékeket egy tizedes jegyre, a bruttó eladási árát az öt forintra való kerekítés szabályai szerint alakítsa ki! A részszámításoknál az egy tizedes jegyre kerekített eredményekkel számoljon tovább!

Megnevezés	Mennyiségi egység	Mértékegység	Nettó beszerzési ár (Ft/l; Ft/kg)	Nyersanyag- érték (Ft)
Fehér rum	0,04	liter	8 300	
Kókusz szirup	0,03	liter	3500	
Tejszín	0,02	liter	1200	
Ananászlé	0,09	liter	370	
Ananász cikk	0,02	kg	700	
Koktélcseresznye	0,01	kg	3500	
Nettó nyersanyag érték összesen (1 adagra)	-----	-----	-----	

I.3. feladat**Összesen: 6 pont****Égészítse ki a következő mondatokat! Válaszait a kipontozott részre írja!**

A/z..... a munkavállaló által a munkakörébe tartozó feladatokat tartalmazza, írásban rögzíti.

A/z.....olyan tevékenység, amely nem jár anyagfelhasználással, a vásárlók, vendégek részére nem kézzelfogható az eredménye.

A/za megtermelt áruk eladását jelenti.

.....akkor alakul ki a piacon, amikor a kínálat nagyobb, mint a kereslet.

A piacszereplői az áruk, a szolgáltatások és a pénz.

A.....olyan folyamat, amikor egy termék előállításában több ember, vállalat, esetleg ország vesz részt.

I.4. feladat**Összesen: 5 pont****Az állítások után, a kipontozott részre írja oda a megfelelő fogalmat!**

Olyan céltudatos emberi tevékenység, amelynek során szükség van fizikai és szellemi erőfeszítésre is:

A javak azon tulajdonságainak összessége, amelyek alkalmassá teszik azokat valamilyen szükséglet kielégítésére:.....

Az áruk minőségét és mennyiségét tudjuk megőrizni, valamint óvjuk őket a szennyeződéstől, romlástól, és az állati kártevőktől a beszerzés és a felhasználás közötti időszakban, amennyiben helyesen végezzük el ezt a tevékenységet:

Olyan adótípus, amely lineáris, közvetlen jövedelemadó, és a vállalkozások a tevékenységükből származó jövedelem után fizetik:

Leltározásnál alkalmazzuk ezt a bizonylattípust, amelyben több eszköz is felsorolható; ebbe jegyzik tételesen, mennyiségben és értékben a vállalkozás tulajdonát képező eszközöket:

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 bonitás azt jelenti, hogy valamely cég hitelképes.	
A franchise azt jelenti, hogy egy jól működő céget az alkalmazottakkal együtt megvásárol egy másik vállalkozás.	
Az apport pénzbeli hozzájárulást jelent a vállalkozás vagyonához.	
A részvénytársaság lehet egyszemélyes tulajdonú is.	
A goodwill egy adott cég jó hírnevét jelenti, vagyoneértékű jognak minősül.	
A Vásárlók könyvébe csak és kizárólag a panaszokat lehet beírni.	

II. feladatsor: Felszolgálás alapjai és Felszolgálás modulok tárgykörei 35% = 35 pont**II.1.feladat****Összesen: 12 pont**

Állítson össze egy hat fogásos menüsört, az ételajánlathoz illő teljes italsorral, egy május hónapban megrendezésre kerülő, ballagási ebédre! A meghívott vendégek között sok a vegetáriánus, ezért azt kérték, hogy legalább 3 fogás húsmentes legyen!

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

II.2. feladat**Összesen: 8 pont**

Az alábbi felsorolásban összekeveredtek a különböző koktélok. Írja be az italok nevét a táblázat megfelelő oszlopába! Minden oszlopba csak kettő koktél neve írható be.

Margarita; White Lady; Manhattan; Mojito; Piña Colada;
Silver Lady; Rob Roy; Tequila Sunrise

Gin alapú koktélok	Tequila alapú koktélok	Whisky alapú koktélok	Rum alapú koktélok

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 vendég előtt történő halfilézés első lépése, hogy eltávolítjuk a hal fejét.	
A Mornay mártás egyik összetevője a tojássárgája.	
Az eredeti Cézár-saláta összetevői között megtalálható a sült csirkemell csík.	
A háza nélkül felszolgált fűszeres-vajas csigahús terítéke mindössze egy csigavilla a teríték bal oldalán, és egy kávé-, teás- vagy desszertkanál a teríték jobb oldalán.	
Amennyiben kaviárhoz terítünk, úgy a teríték jobb oldalára csak a kaviár kést helyezünk fel, a kaviár adagoló kanál csak tálalásnál kerül az asztalra.	
A frittírozás azt jelenti, hogy a burgonyát előfőzzük, majd fűszeres pürét készítünk belőle.	
A Café Americano egy forró vízzel felöntött eszpresszó kávé, tejszínhabbal.	
Az „Al dente” kifejezés azt jelenti, hogy a rizs állaga még feszes, „harapható”, de semmi esetre sem nyers.	
Az idősebb (régebbi évjáratú) vörösborok dekantálásánál a gyertya meggyújtását bármilyen gyújtóeszközzel elvégezhetjük.	
Az étrendhez való italsor összeállításánál a pálinkát alkalmazhatjuk aperitifnek és digestive-nek is.	

II.4. feladat**Összesen: 5 pont**

Írja be a táblázatba a különböző szakmai kifejezések jelentését!

Maitre d' hotel	
Beaujolais Nouveau (bozsolé nouveau)	
Karaf	
Blender	
Cloche	

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

Az alábbi felsorolásban összekeveredtek a zöldségfélék fajtái. Írja be a helyes megoldás számjelét a táblázat megfelelő oszlopába!

1. Sóska 2. Brokkoli 3. Patisszon 4. Lencse 5. Batáta

Káposztafélék	Kabakosok	Levélzöldségek	Burgonyafélék	Hüvelyesek

III.2. feladat**Összesen: 5 pont**

Párosítsa össze a lenti táblázatban az egyes alapanyagokat jelölő számokat a különböző párlatokat jelölő betűkkel!

Egy számhoz csak egy betű párosítható.

- | | |
|---------------|--------------------|
| 1. Rozs | A. Skót whisky |
| 2. Árpamaláta | B. Gin |
| 3. Kukorica | C. almapálinka |
| 4. Gyümölcs | D. Rum |
| 5. Cukornád | E. Bourbon whiskey |

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

III.3. feladat**Összesen: 10 pont**

Írja be helyesen a következő oldalon lévő TOTÓ-táblázat tipp-oszlopába az Ön által helyesnek ítélt válasz megfelelő jelét (1, 2, vagy X)!

Kérdés	1	2	X	Tipp
A kávé íz kialakításának legfontosabb folyamata:	mosás	főzés	pörkölés	
Melyik nem gabonapárlat?	pálinka	whisky	gin	
Természetes úton telítődik széndioxiddal:	habzóbor	pezsgő	gyöngyözőbor	
Melyik víz a gyógyvíz?	Szentkirályi	Salvus	Apenta	
Melyik termék tartozik a formában főtt húskészítmények csoportjába?	gépsonka	kötözött sonka	pástétomok	
Mi a fruktóz?	gyümölcscukor	szőlőcukor	malátacukor	
A felsorolt mikroorganizmusok közül melyek nem rendelkeznek sejtes szerkezettel?	gombák	baktériumok	vírusok	
A felsorolt vitaminok közül melyik a „C” vitamin másik elnevezése?	pantoténsav	aszcorbinsav	tokoferol	
A paprika csípősségét adja:	kapszaicin	likopin	kapszorubin	
Az eljárás neve, amikor növényi eredetű fehérjéket, állati eredetű fehérjékkel egészítünk ki:	degorzsálás	laminálás	komplettálás	

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

Az alábbi táblázatba írja be a különböző hűtési tartományok helyes hőmérsékletét!

Sorszám	Hűtési tartományok	Helyes hőmérséklet
1.	Normál hűtési tartomány:	
2.	Mélyhűtés minimum hőfoka:	
3.	A legtöbb hányást, hasmenést okozó mikroba elpusztul ezen a hőfokon:	
4.	Az a hőmérsékleti küszöb, ahol a baktériumok jelentős része elpusztul:	

IV.2. feladat**Összesen: 6 pont**

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

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

A fogyasztó egészségét fenyegető veszélyek	A veszélyforrás típusa	A veszély megelőzése (előírás / módszer /hiba elhárítása)
A pincér utcai ruhában megy be a söntésbe.		Megelőzés:
Az italhűtő kamra meghibásodott kompresszorából olaj került az alatta tárolt üdítő üvegekre.		Megelőzés:
A reggeli büfé töltése közben a pincér tojáshejat lát a rántottában.		Megelőzés: