

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 rendelkezésre: Az anyagfelhasználás értéke 62 000 E Ft, az átlaghaszonkulcs 177,0%, a költség szint 48,0%, az átlaglétszám pedig 27 fő volt az adott negyedévben. Számítsa ki:

- a nettó bevétel összegét,
- az árrésszintet,
- az eredmény szintet (az adózás előtti eredményből számítva),
- a költségek összegét,
- az ELÁBÉ-szintet, valamint
- a havi termelékenységet!

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

I.2. feladat**Összesen: 12 pont**

Az Önök éttermében egy palack (0,75l) Villányi Kékfrankost 6 300 Ft-ért értékesítenek, amelyért beszerzéskor 600 Ft áfát fizettek ki. Számítsa ki az ital nettó és bruttó beszerzési árát, a nettó eladási árát, az árrés nagyságát, az alkalmazott haszonkulcsot, az árrés – és ELÁBÉ szintet, valamint a palackonkénti áfaegyenleget! Az alkalmazandó áfakulcs 27%!

Kerekítési útmutató: a kiszámított forint adatokat és a százalékos értékeket egy tizedes jegyre kerekítse! A részszámításoknál az egy tizedes jegyre kerekített eredményekkel számoljon tovább!

I.3. feladat**Összesen: 6 pont**

Egészítse ki a következő mondatokat! Válaszait a kipontozott részre írja!

A/za gazdaság legkisebb fogyasztói egysége.

A/z azok a szükségletek, amelyek kielégítése a létfenntartáshoz elengedhetetlen.

A/z a konkrét formában megjelenő szükséglet.

A/z legfontosabb tényezői az ár, a kereslet, a kínálat és a jövedelem.

A/z az az egység, ahol csak termelés történik.

A/z a vásárlási alapból vásárolható áruk és szolgáltatások mennyisége, a vásárlási alap reálértéke.

I.4. feladat**Összesen: 5 pont**

Az állítások után, a kipontozott részre írja oda a megfelelő fogalmat!

Az áru vagy szolgáltatás pénzben kifejezett ellenértéke:

Az az eszköz, amelynek segítségével közöljük a vendéggel az üzletben kapható ételek választékát és azok fogyasztói árát:

Ennek az üzlettípusnak jellemzője, hogy reggelit, uzsonnát, helyszínen készített meleg ételeket, cukrászsüteményeket kínál, széles az italkínálata, és kiemelt kávé, kávékészítmény kínálat is jellemzi:

Minden olyan okmány, amelyet gazdasági esemény számviteli nyilvántartása céljából készítettek, és amely rendelkezik a számviteli törvényben meghatározott általános alakú és tartalmi kellékekkel:

Minden évben kötelező elkészíteni a vállalkozásoknak a leltározást megelőzően:.....

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 zárjegyet a dohányárak jövedéki adó befizetésének igazolására használjuk.	
Az adó befizetéséért semmiféle ellenszolgáltatás nem jár.	
Csődeljárás esetén az érintett céget fel kell számolni.	
Részvénytársaság soha nem lehet egyszemélyes cég.	
A marketingkonceptió meghatározza a célpiacok szükségleteit és igényeit.	
A munkaügyi bizonylatok közül a bérfizetési jegyzéket kötelezően alkalmazni kell a vállalkozásoknak.	

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 június hónapban megrendezésre kerülő, 45. érettségi találkozóra! A vendégek között sok a laktóz érzékeny, ezért laktóz tartalmú alapanyagokat ne építsen be a menüsorba! A vendégek nemek szerinti összetétele vegyes. A menüsor összeállításánál vegye figyelembe az étrend összeállításának szakmai szabályait!

II.2. feladat**Összesen: 4 pont**

Az alábbi táblázatban különböző alap koktélok összetevőit találja meg. Válassza ki a felsorolásból a koktélok nevét, és írja be a táblázat megfelelő cellájába!

White Lady, Cuba Libre, Daiquiri, Margarita

Koktélok összetevői	Koktélok neve
4 cl tequila, 2 cl Triple sec, 1 cl citromlé	
4 cl fehér rum, 1 cl limelé, 1 cl cukorszirup	
3 cl dry gin, 2 cl cointreau, 1 cl citromlé	
4 cl fehér rum, 2-3 gerezd lime, cola	

II.3 feladat**Összesen: 4 pont**

Az alábbiakban különböző, nemzeti vallási ünnepeink jellemző szokásait, ételeit, alapanyagait találja meg. A jellemzők alapján határozza meg az adott ünnep nevét, írja le a kipontozott vonalra!

A keresztény vallásban Jézus születésének az ünnepe, jellemző ételei a halászlé, borleves, rántott hal, töltött káposzta, a bejgli, az ételek jellegzetes alapanyagai a méz, alma, dió:.....

Ez az alkalom vízkeresztől hamvazószerdáig tart, ilyenkor vannak az álarcos, jelmezes, batyus bálók, az étkezési szokásokra jellemzően a téli disznóvágások maradékát fogyasztják el ilyenkor, hiszen Húshagyókedden megkezdődik a Nagyböjt. Egyik legismertebb étele a kelt tésztából készülő fánk:

A keresztény egyházakban Krisztus feltámadásának az ünnepe, jellegzetes ételei a főtt sonka, főtt tojás, a bárány, a vajjas kalács:.....

A húsvét szombatját követő ötvenedik nap, a keresztények a Szentlélek jövetelét ünneplik ezen a napon. Az ünnep jellegzetes ételei az idei, zsenge libasült, rántott csirke uborkasalátával, a friss gyümölcsből készült tészták, így az epres és cseresznyés piskóta vagy pite:.....

II.4. 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 pezsgő széndioxid tartalmát mesterséges úton adják az italhoz.	
Az „Orly” módozat meghatározásának egyik része a paradicsom mártás.	
A barna mártás alapanyagai között megtaláljuk a tejszínt is.	
A szakmában használt „húsleves” kifejezés minden esetben azt jelenti, hogy a leves jelleget adó húsfajtája a marhahús.	
A homár fogyasztásának egyetlen evőeszköze a homárvilla, amit a teríték bal oldalára helyezünk fel.	
A „Nyírségi gombóclevés” jelleget adó húsfajtája a borjúhús.	
Az osztriga bontásánál használatos osztriga tört evőeszközként helyezük fel a terítékre.	
A pezsgő aperitifként, illetve desszerthez történő ajánlása, felhasználása során a pezsgőspoharat soha nem tesszük fel előre a terített asztalra, a poharak közé.	
A gulyásleves készítéséhez nem használunk sem répát, sem gyökérzöldséget.	
Az étrendhez való italsor összeállításánál célszerű a borokat ugyanarról a borvidékről ajánlani minden ételhez.	

II.4. feladat**Összesen: 5 pont**

Írja be a táblázatba a különböző szakmai kifejezések jelentését!

Avinálás	
All inclusive	
Bitter	
Digestive	
Karaf	

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

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

1. Málna 2. Grapefruit 3. Naspolya 4. Sárgadinnye 5. Meggy

Almatermésű gyümölcsök	Kabaktermésű gyümölcsök	Citrusfélék	Csonthéjas gyümölcsök	Bogyós gyümölcsök

III.2. feladat**Összesen: 5 pont**

Párosítsa össze a lenti táblázatban az egyes italféleségeket jelölő számokat a hozzájuk tartozó jellemző szakkifejezést jelölő betűkkel!

Egy számhoz csak egy betű párosítható.

- | | |
|------------|----------------------|
| 1. Martini | A. Árpamaláta |
| 2. Pezsgő | B. Ürmösbör |
| 3. Whisky | C. Gyümölcspárlat |
| 4. Pálinka | D. Borókabogyó |
| 5. Gin | E. Méthode classique |

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

III.3. feladat**Összesen: 10 pont**

Írja be az alábbi TOTÓ-táblázat tipp-oszlopába az Ön által helyesnek ítélt válasz megfelelő jelét (1, 2, vagy X)!

Kérdés	1	2	X	Tipp
Az extrudált termékek a következő csoportba tartoznak:	egyéb malomipari termékek	hántolt termékek	őrölt termékek	
A „D” vitamin elterjedt kémiai neve:	aszorbinsav	kalciferol	tokoferol	
A fehérjék ebből az anyagból épülnek fel:	kálium	glicerin	aminosav	
Melyik víz az ásványvíz?	Apenta	Salvus	Parádi	
Az alábbi felsorolásból melyik az ásványi anyag?	koleszterin	Kalcium	C vitamin	
Mi a laktóz?	gyümölcscukor	szőlőcukor	tejcukor	
A felsorolt mikroorganizmusok közül melyek lehetnek pálcika, gömb, illetve csavart alakúak?	gombák	baktériumok	vírusok	
Az élelmiszertartósítás mely formája a fitoncidokkal való tartósítás?	biológiai	fizikai	kémiai	
Melyik a felsoroltak közül a fehér húsú halfajta?	ponty	kárász	fogas	
A koleszterin az alábbi csoportba tartozik:	lipid	lipoid	szacharid	

IV. feladatsor: Élelmiszerbiztonság modul tárgykörei 10% = 10 pont**IV.1. feladat****Összesen: 6 pont**

Az alábbi táblázatba írja be, hogy a felsorolt kórokozók, egyéb anyagok közül melyik okoz élelmiszerfertőzést, és melyik élelmiszermérgezést!

Salmonella, Esherichia coli, Gyilkosgalóca, Arzén,
Clostridium botulinum, Staphylococcus aureus

Élelmiszer-fertőzés	Élelmiszer-mérgezés

IV.2. feladat**Összesen: 4 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 / kezelésének módszereit!

A fogyasztó egészségét fenyegető veszélyek	A veszélyforrás típusa	A veszély megelőzése / kezelése (előírás / módszer / hiba elhárítása)
A pincér orvos által megállapítottan szalmonella fertőzött, de a diagnózis után egy héttel újra munkába áll.		
A vendég által rendelt bor bontásánál eltörik a palack szája, de a pincér mégis tölt belőle a vendégeknek.		