

A 27/2012 (VIII. 27.) NGM rendelet szakmai és vizsgakövetelménye alapján.

Szakképesítés, azonosító száma és megnevezése

34 811 04	Szakács
-----------	---------

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: 30%.

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!

1. feladat**Összesen: 5 pont**

Szakácsként Önnek gyakran kell segítséget nyújtani az étlapok megtervezésében, ezért ismernie kell a különböző étlapfajták tartalmát.

Írja a megfelelő étlapfajtára jellemző leírás elé az étlapfajta betűjelét! Az egyik étlapfajtahoz nem fog találni leírást. Írja le a pontozott vonalra, melyik az, és írja le röviden a jellemzőit is!

- a) Állandó étlapok b) Napi étlapok c) Napi ajánlat d) Ünnepi étlapok
 e) Diétás étlapok f) Alkalmi étlapok g) Speciális étlapok

- a kímélő ételeket tartalmazzák.
- az állandó étlap napi melléklete. Adott napon kapható, valamilyen különlegesség.
- adott eseményhez kötődnek, általában díszes kivitelezésűek.
- naponta készülnek, figyelembe veszik a változó körülményeket, pl. beszerzés, időny.
- pl. gyermekétlap, amelyen az életkor sajátosságaihoz igazodó ételek találhatóak kisebb adagokkal és a hozzájuk kapcsolódó árakkal.
- olyan ételek szerepelnek rajta, amelyekhez a nyersanyag folyamatosan biztosítható; többnyelvű is lehet.

A kimaradt étlapfajta betűjele:

A kimaradt étlapfajta jellemzője:

.....

2. feladat**Összesen: 6 pont**

A) Az étteremben szezonváltás miatt új étlapot készítenek, a munkába bevonták az új munkatársakat is. Említsen nekik a szempontok közül hármat, amit figyelembe kell venni az étlapok összeállításánál!

.....

B) Az étlapokkal kapcsolatban nagyon fontos követelmény, hogy Ön is tudja alkalmazni az étlapok helyesírásának legfontosabb szabályait. Pótolja a hiányzó szót/szavakat a következő megállapításokban!

- Étlapokon, árlapokon mindenkor a első betűjét nagy kezdő betűvel írjuk.
- Menü esetében a főfogások első betűjét kezdő betűvel írjuk, az alatta lévő sorokban feltüntetett köretet, salátát, mártást kisbetűvel írjuk.
- Az olyan elkészítési módokat, amelyek nem tulajdon- vagy földrajzi nevek, hanem pl. foglalkozásra utalnak: mindig kezdő betűvel írjuk.
- Nagy kezdő betűvel írjuk - eredeti írásmód szerint - a, valamint a neveket, kivéve, ha "i" végződésű és melléknévként szerepelnek.
- Az elkészítési módban szereplő intézmények nevét kezdő betűvel írjuk.

3. feladat**Összesen: 5 pont**

A melegkonyhás üzletekben több olyan dokumentum van, amit a termelésnél használnak fel.

Milyen dokumentumra ismer a jellemzők alapján? Írja a nevét a kipontozott részre!

A) Jellemzők:

- Melegkonyhás üzletek teljes kínálatát tartalmazó ételek felsorolása.
- Naptári napokra bontva tartalmazza a választékot.
- Napjainkban leginkább menürendszeres étkeztetésben használják a napi-heti lebontások okán.
- Több ötlet meríthető belőle a minden hétre összeállítandó újabb és újabb menüsorok változatosságához és jogszabály által előírt nyersanyag-kalória mennyiségek betartásához.

A dokumentum neve:

B) Mit tartalmaz a termelési ív? Soroljon fel a legfontosabb tartalmi elemek közül négyet!

.....

4. feladat**Összesen: 8 pont**

Munkahelyén rendezvények alkalmából gyakran különleges étrendeket is össze kell állítani.

A) Írjon le a szakmai szempontok közül hármat, amelyet a karácsonyi ünnepek alkalmából rendezett vacsorára összeállított menü esetén figyelembe kell vennie!

.....

B) Önt azzal bízták meg, hogy állítson össze 5 fogásos étrend ajánlatot - úgy, hogy leves is szerepeljen a kínálatban - (kávé és italajánlat nélkül) egy 25 fős karácsonyi vacsorára. A menü összeállításánál vegye figyelembe, hogy a résztvevők között a nemek aránya kb. fele-fele, és mindenféle korosztályba tartoznak!

.....

5. feladat**Összesen: 2 pont**

A részlegvezető fontos tárgyaláson vesz részt, ezért megkéri Önt, hogy vegye át helyette az árut. A leszállított áru ellenértékének kifizetése később, átutalással történik. Állítsa helyes sorrendbe teendőit!

1. A leigazolt szállítólevél megfelelő példányszámának átadása a szállítónak.
2. Az átvétel igazolása: aláírás, pecsételés.
3. A szállítólevél tartalmának ellenőrzése.
4. Az áru átvétele: minőségi, mennyiségi és érték szempontból.

A helyes sorrend:

6. feladat**Összesen: 4 pont**

A) Melyik megfogalmazás fejezi ki leginkább a minőség fogalmát? A helyes választ húzza alá!

- Elvárást jelent a szükségleteinket kielégítő termékekkel, szolgáltatásokkal szemben.
- A termék vagy szolgáltatás megfelelő ségét jelenti.
- A termék vagy szolgáltatás olyan tulajdonságainak és jellemzőinek összessége, amelyek hatással vannak a terméknek vagy szolgáltatásnak arra a képességére, hogy kifejezett vagy elvárható igényeket kielégítsen.
- A vendég megelégedettségét fejezi ki.

B) Az alábbi állítások mindegyike külön-külön igaz vagy hamis. Írja a kipontozott helyre igaz állítás esetében az „Igaz”, hamis állítás esetében a „Hamis” szót!

..... A nemzetközi szabványosítás legfontosabb szerve a HACCP.

..... A nemzetközi szabványokat a Nemzeti Fogyasztóvédelmi Hatóság munkacsoportjai dolgozzák ki.

C) Döntse el a következő állításról, hogy igaz vagy hamis! Döntésének megfelelő szót írja a kipontozott részre! Állítását indokolja is meg!

A vak-áruátvétel lényege, hogy az átvevő nem szemrevételezi az árut, nem találkozik azzal fizikai értelemben, hanem a szállítólevél és a megrendelés összevetésével veszi át. ...

Indoklás:

7. feladat**Összesen: 4 pont**

Írja a meghatározáshoz tartozó HACCP alapelv számát a meghatározás utáni kipontozott részre! A 7. pontnál az alapelv nevét is be kell írnia!

- alapelv: A veszélyelemzés elvégzése
- alapelv: A kritikus szabályozási pontok – CCP meghatározása
- alapelv: A kritikus határérték megállapítása
- alapelv: A CCP-k ellenőrzését felügyelő rendszer felállítása
- alapelv: Helyesbítő tevékenységek megállapítása
- alapelv: Az igazolásra szolgáló eljárások megállapítása
- alapelv:

- Azoknak a pontoknak, eljárásoknak, műveleti lépéseknek a meghatározása, amelyek szabályozásával a veszélyek megszüntethetők, vagy elfordulásuk valószínűsége a legkisebbre csökkenthető :
- A lehetséges veszélyek megállapítása a termék előállításának során, az előállítás valamennyi szakaszában az elforduló veszélyek valószínűségének értékelése és a megelőzések, szabályozásokra szolgáló intézkedések megállapítása:
- Az ellenőrzést felügyelő rendszer felállítását jelenti azért, hogy a tervezett vizsgálatokat, megfigyeléseket elvégezzék:

- A kritikus határértékeknek a megállapítását jelenti, amelyeket be kell tartani azért, hogy a vészhelyzet kialakulását megakadályozzuk:
- Olyan eljárások kidolgozását jelenti, amelyeket rendszeres időközönként el kell végezni azért, hogy igazolni lehessen a megtett intézkedések helyességét és hatékony működését:
- Azoknak a tevékenységeknek a megállapítását jelenti, amelyeket akkor kell elvégezni, ha a rendszer azt jelzi, hogy a kritikus szabályozási pont nem áll szabályozás alatt:
- Létre kell hozni azokat a dokumentumokat és azok nyilvántartását, amelyek alkalmasak az intézkedések hatékony alkalmazásának bemutatására:

8. feladat

Összesen: 12 pont

F nőke Önt bízta meg az étterembe érkezett fagyasztott halszállítmány átvételével. Az átvétel során azt tapasztalta, hogy a szállítólevélen szereplő helyett busát szállítottak, és a megrendelt 50 kg helyett, csak 45 kg érkezett, amit jól azonosíthatóan jelöltek. A csomagoláson elmosódott, hogy meddig fogyasztható a szállítmány, valamint a szállítással is egy napot késtek. A csomagoláson néhány helyen sérülést is tapasztalt, valamint egy csomagolási egység földdel volt szennyezett. A gépjármű, amivel az áru érkezett, még frissen vágott baromfi húst is szállított. A hal átvételi maghőmérséklete $-10\text{ }^{\circ}\text{C}$ volt. A sofőr megjelenése higiénikus volt. Más eltérést nem tapasztalt az átvétel során. A sofőr elismerte a hibákat.

Töltse ki az alábbi nyomtatványt a fentiek ismeretében!

Dátumként a vizsga időpontját írja, és saját nevében vegye át az árut!

Beérkez anyagok átvétele

A szállítmány	Igen	Nem
A megrendelésnek megfelelő áruk		
A megrendelt mennyiség		
A termék megfelelő jelölése, a termék azonosítható		
A szállítmány teljes		
Időben érkezett		
A minőség-megrzési idő megállapítható és megfelelő		
Küls megjelenés / illat	Igen	Nem
Sérülés		
Szennyezettség		
Penész		
Állati kártevőkre utaló jel		
Gyanús anyag		
A jármű állapota és a vezető megjelenése megfelelő		
Egyéb		
Az áru folyamatos hőmérséklete	Igen	Nem
Hőmérséklet átvételkor: 1. fagyasztott áru: <u> </u> - <u> </u> °C 2. hőmérséklet: <u> </u> °C		
A szállítmány megfelelő		
A szállítmány visszautasítva		
Megjegyzés és intézkedések		
Dátum:		
Aláírás:		

9. feladat**Összesen: 7 pont**

Az előző feladathoz kapcsolódóan töltsse ki az alábbi jegyzőkönyvet a hibás teljesítésről!

A jegyzőkönyv dátuma a vizsgaidőpontja, az árut saját nevében vette át, az átadó neve X.Y.

Az átvevő üzlet neve, címe: Kispipa Halászcsernye
5350 Tiszafüred, Tó utca 52.

A szállító: Tisza-vidéki Halgazdaság
5000 Szolnok, Debreceni u.5.

Jegyz könyv hibás teljesítésr l

Mennyiségi, min ségi hiány jegyz könyv

Készült:

Helye:

A szállító megnevezése, címe:

Jelen vannak:

áruátvev

áruátadó

Tárgy:

A hibás teljesítés pontos leírása:

A szállítócéget képvisel áruátadó észrevétele:

Kmf.

.....

.....

áruátvev

áruátadó

PH.

10. feladat

Összesen: 11 pont

Számítsa ki egy adag diós palacsinta fogyasztói árát! A felhasznált nyersanyagokat és azok nettó beszerzési árait a következő táblázat tartalmazza.

Az üzletben alkalmazott átlagos haszonkulcs ételekre 110%.

A mellékszámítás során az adatokat két tizedesjegy pontossággal kerekítse! A fogyasztói árát az 5 Ft-ra kerekítés szabálya szerint kerekítse! (Áfa 27%)

Diós palacsinta

20 darab/10 adag

Megnevezés	Mennyiségi egység	Mennyiség	Egységár Ft/kg/ /db	Érték Ft
liszt	kg	0,35	140,00	
tojás	db	3,00	32,00	
tej	liter	0,60	190,00	
só	kg	0,005	125,00	
cukor	kg	0,02	198,00	
étolaj	liter	0,15	274,00	
diótöltelék	adag	10,00	-	468,00
Összesen	-	-	-	

A számítást az alábbi sorrendben végezze!

- a) liszt =
- b) tojás =
- c) tej =
- d) só =
- e) cukor =
- f) étolaj =
- g) Nyersanyagérték összesen =
- h) Árrés =
- i) 10 adag nettó eladási ára =
- j) 1 adag nettó eladási ára =
- k) 1 adag fogyasztói ára =

11. feladat

Összesen: 8 pont

Ön - szakácsként - felelős az elzetes megrendelések nyilvántartásáért és az árurendelésért is. Egyik munkatársa egy rendezvényre 290 f re az alábbi kalkulációt készítette el a vételezéshez. A rendelés bélszínérmék Budapest módra szól. A kalkuláció során kollégája két tizedesjegy pontossággal kerekített.

Ellenrizze a kalkuláció helyességét és az esetleges hibákat javítsa ki!

Bélszínérmék Budapest módra anyaghányada 190 adaghoz

Nyersanyag megnevezés	Mennyiségi egység	Mennyiség 10 adaghoz	Mennyiség 190 adaghoz
bélszín	kg	1,80	52,20
törött bors	kg	0,005	0,145
zsír	kg	0,12	3,48
só	kg	0,06	1,74
libamáj	kg	0,30	8,70
gomba	kg	0,30	8,70
vöröshagyma	kg	0,20	5,80
zöldborsó	kg	0,20	5,80
füstölt szalonna	kg	0,10	2,90
f szerpaprika	kg	0,02	0,58
zöldpaprika	kg	0,20	5,80
párolt rizs	adag	5,00	145,00
rácsos sült burgonya	kg	5,00	145,00

Hibák:

.....

12. feladat

Összesen: 8 pont

A nyersanyagok el készületi m veletei között fontos szakasz a nyersanyagok kiválasztása és a vételezés is. Pótolja a hiányzó szót/szavakat az alábbi szövegb l, melyek erre a két munkaszakaszra jellemz ek!

A a termeléshez, értékesítéshez szükséges nyersanyagok meghatározását jelenti. A gyakorlatban kétféle elvet követhetnek: vagy azételhez kiválasztják a legjobban megfelel nyersanyagot, vagy a nyersanyaghoz választják meg a megfelel eljárást, terméket.

Az áruka raktári tevékenységhez tartozó folyamat, amely a szükséges nyersanyagok vételezését jelenti a termeléshez, értékesítéshez. Ez a munka jelenti az élelmi anyagok és az el készít kbe. Ide tartozik a kivételezett anyagok rögzítése, azaz az kiállítása is.

13. feladat

Összesen: 4 pont

A f nőke azzal bízta meg, hogy folyamatosan gondoskodjon a zöldségek beszerzésér l. Azt tapasztalta a készletellen rzés során, hogy a leggyakrabban használt 3 fajta mindegyikéb l a következ mennyiséggel rendelkezik:

- Vöröshagyma 1 kg
- Paradicsom 1 kg
- Zöldpaprika 0 kg

A napi fogyás fajtánként:

- Vöröshagyma 20 kg
- Paradicsom 6 kg
- Zöldpaprika 4 kg

Az áruutánpótlási id 3 nap.

A beszerzés mennyiségét úgy kell meghatároznia, hogy minden fajtából 4-4 kg tartalék is legyen.

- Számítsa ki, hány kg zöldségfélét kell rendelnie fajtánként és összesen!

Az adatokat egész számra kerekítse!

- Vöröshagyma rendelési mennyiség:
- Paradicsom rendelési mennyiség:
- Zöldpaprika rendelési mennyiség:
- Összes rendelési mennyiség:

14. feladat**Összesen: 16 pont**

A. A f szakács Önt kérte meg, hogy a napi ajánlatot fordítsa le, és írja ki a külföldi vendégeknek a megállító táblára. (Az Ön által tanult angol nyelven.)

Halászlé	
Jókai-bableves	
Töltött paprika	
Bélszínszelet Budapest módra	
Hagymás rostélyos	
Ropogós kacsasült	
Gundel-palacsinta	
Somlói galuska	

B. Egy utazásszervező angol nyelven kér ajánlatot csoportja számára. Mivel az üzletvezető nem beszél idegen nyelven, ezért Önt kéri meg, hogy fordítsa le magyar nyelvre az alábbi levelet.

Dear Restaurant Manager,

I would like to ask for an offer for 50 people on 22nd May.

The guests are all pensioners.

The menu should include soup, main dish and desserts.

Red wine and mineral water should be served with the dinner.

We would like to taste Hungarian dishes.

The cost per person is fixed for 10 Euro.

Yours sincerely, M.N. tourist guide

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....