

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

Szakképesítés, azonosító száma és megnevezése

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

Fontos tudnivalók

Kedves Vizsgázó!

Az írásbeli feladatsorban a feladatok között néhány esetben kapcsolat lehet! Javasoljuk, hogy először olvassa végig a feladatokat, a megoldást az Ön számára egyszer több kérdések megválaszolásával kezdje!

A feladatok megoldásánál ügyeljen a következők betartására:

- a) A feladatokat **kék vagy fekete szín tollal** oldja meg! Ceruzával írt dolgozat nem fogadható el.
- b) A feladatok megoldásához az **íróeszközön és nem programozható számológépen** kívül semmilyen más segédeszközt (pl. tankönyv, feladatgyűjtemény, stb.) nem használhat. Meg nem engedett segédeszköz használata a vizsgából való kizárást vonja maga után.
- c) A feladatoknál végzett **javítás** esetén **pontosan** jelenjen meg, hogy **melyik megoldást hagyta meg!** Ellenkező esetben a feladat nem ér pontot.
- d) A **számítások** elvégzésénél ügyeljen a következőkre:
 - A részszámításoknál írja le a kiszámított adat vagy mutató **megnevezését**, a számítás **módját** (a matematikai műveletet a rendelkezésre álló adatokkal felírva), a kapott **eredményt mértékegységével** együtt!
 - A **kerekítést** mindig az **adott feladatnál** megadottak szerint végezze!
 - A számításokhoz szükséges **kiegészítő adatokat** (járulékokat, adókulcsokat) a **feladatoknál** megtalálja, ezekkel dolgozzon!
- e) Ügyeljen arra, hogy **áttekinthetően** és szép, **olvasható 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: **30%**.

1. feladat**Összesen: / 10 pont****Pótolja a hiányzó ételf csoportok megnevezéseit a pontozott vonalakra az alábbi étlapon, majd sorolja be a megadott ételeket a megfelelő f csoportba!**

Szarvasgulyás, Somlói galuska, Tatár beefsteak, Fogasfilé rántva, vegyes körettel,
Szarvascomb vadasan zsemlegombóccal, Pirított burgonya

Hideg el ételek
Hideg tésztasaláta	Vörösboros vadpörkölt dödöllével
Mozarella sajt olívás paradicsomkarikákkal	Vadsült barnamártással, krokettel, áfonyával
Levesek	F zelékek, Köretek
Húsleves háziisan metélttel	Burgonyakrokkett
Fokhagymakrémleves sajtos krutonnal	Párolt rizs
	Párolt vöröskáposzta
Kímél , hús nélküli ételek	
Sajtszeletek rántva rizzsel, tartármártással
Dióbundás camembert sajt rizzsel, áfonyával	Káposzta saláta
Gombafejek rántva rizzsel, tartárral	Paradicsom saláta
	Uborka saláta
Szárnyas ételek	
Kijeji jércemell rizi-bizivel	
Csirkemell roston párolt zöldségekkel és rizzsel	Tészták
Ínyenc pulykamell hasáburgonyával	Spagetti carbonara
	Milánói spagetti
.....	
Sertésborda hasáburgonyával	
Fokhagymás cigánypecsenye pirított burgonyával	Desszertek
Sertés sz zérnök Budapest módra vegyes körettel	Fagylaltkehely
	Gundel palacsinta
.....	
Pisztráng mandulás bundában, petrezselymes, vajás burgonyával	Sajtok
Grillezett fogasfilé zöldségágyon, párolt rizzsel	Magyar sajttál
	Európai sajttál

2. feladat

Összesen: / 10 pont

Állítson össze két, 5 fogásos menüsört egy tavaszi keresztel alkalmából ebédre, ahol a vendégek fele húsimádó, másik fele vegetáriánus!

3. feladat

Összesen: / 10 pont

Állapítsa meg üzletében a december 1-jei nyitókészletet, ha november hónapban az átlagkészlet értéke 941 E Ft volt, amely 12 napra volt elegendő ! Számítsa ki, mennyi volt novemberben az árubeszerzés értéke és hányszor cserélődött le az átlagkészlet, ha november 1-jén a raktárban lévő áruk értéke 480 E Ft volt, míg a kézi raktárban 210 E Ft!

A számításokat E Ft-ban végezze! Az adatokat egy tizedesjegyre kerekítse!

4. feladat**Összesen: / 10 pont**

Üzletében Ön gondoskodik a folyamatos alapanyag ellátásról. Ennek megfelelően leadta ma húsrendelését szállítójuknak: 32 kg sertéskarajt és annak 75%-át kitev mennyiség csirkemellet rendelt. 8-8 kg tartalék mennyiség képzésével és 2 napos utánpótlási idővel határozza meg mennyi a napi fogyasztás, ha 6 kg csirkemell és 7 kg sertéskaraj volt a mai napnyitáskor az üzletben.

A megrendelés elküldése után érkezett egy rendezvény megkeresés a holnapi napra, 50 fős, ahol a főétel Rántott sertésborda lesz. Számolja ki, hogy fejenként 14 dkg nyers hús számolásával elegendő lesz-e a tartalék mennyisége! Szövegesen is válaszoljon!

A számításokat kg-ban végezze! Az adatokat egy tizedesjegyre kerekítse!

5. feladat**Összesen: / 10 pont**

Üzletében 1 konyhakész alapanyagokat értékesítenek. Egy ügyfelüknek a mai napon a FTÉ14-1027-es megrendelés alapján az Ön feladata a szállítólevél kiállítása. A szállítólevél kelte és teljesítése is a vizsga napja legyen! A szállítólevél elkészítésénél az alapanyagok azonosító kódjától, és az aláírásoktól tekintsen el! A megadott adatok felhasználásával töltsen ki az alábbi bizonylatot és írja le az elvégzett számításokat! Az áfakulcs 27 %.

A számításokat Ft-ban végezze! Az adatokat egész számra kerekítse!

Üzletének adatai: Mindmegette Kft., 1085 Budapest, Baross utca 52., bankszámla szám: 10032000-01732630, adószám: 12345678-2-42

A vevő adatai: Nagykonyha Kft., 1212 Budapest, Kálmán Krt. 8., adószám: 87654321-2-42

Megrendelt alapanyagok:

250 kg tisztított burgonya

bruttó 145 Ft/kg

Szállítólevél						1. oldal
Szállító:			Vev :			
Szállítólevél sorszáma: HUN-811-04-06		Rendelés azonosító:		Teljesítés dátuma:		Kiállítás dátuma:
kód	megnevezés	mennyiség	menny. egység	N° egységár	áfa %	B° egységár
				N° összesen	áfa összeg	B° összesen
Tételek összesen:					Nettó összesen:	
Megjegyzés:					Bruttó összesen:	
Átvettem:			Kiállította:			
.....					

6. feladat**Összesen: / 10 pont**

Egészítse ki az alábbi anyaghányad táblázat hiányzó részeit, valamint határozza meg az étel nevét!

A számításokat kg-ban végezze! Az adatokat két tizedesjegyre kerekítse!

10 adag Borjújava módra

Felhasznált nyersanyag	Mennyiségi egység	Mennyiség	Mennyiség adag
borjúdió		1,60	
étolaj vagy süt vaj	kg	0,15	1,88
finomliszt	kg		1,20
f tt kelvirág		1,00	12,50
só	kg		1,00
vaj	kg	0,08	
	kg	0,15	1,88
gratin mártás	l	0,15	1,88

7. feladat**Összesen: / 10 pont**

Üzletébe 28 f s csoport érkezik, akiknek fejenként 16 dkg sült burgonyát tálalnak majd. Számítsa ki, a konyhának hány kg burgonyát kell vételeznie összesen, ha a burgonya sütési vesztesége 14%, tisztítási vesztesége 5%!

A számításokat el ször 1 f re és dkg-ban végezze, az utolsó lépésben váltson csak kg-ra! Az adatokat egy tizedesjegyre kerekítse!

8. feladat**Összesen: / 10 pont**

Számítsa ki 1 adag Hátszínszelet udvarmester módra étel fogyasztói árát az alábbi táblázat adatainak segítségével, ha az ételre alkalmazott árrésszint 46%! A számítások során határozza meg 10 adag étel árrését és haszonkulcsát, valamint hogy mekkora haszonkulcsot kellene alkalmaznia üzletének, ha Ön is 1 200 Ft-os áron szeretné értékesíteni a terméket, mint a szomszédos vendéglátó üzlet! Az áfakulcs 27%.

A számításokat Ft-ban végezze! Az adatokat egy tizedesjegyre, a fogyasztói árát az 5 Ft-ra kerekítés szabályainak megfelelő en kerekítse!

10 adag Hátszínszelet udvarmester módra

Felhasznált nyersanyag	Mennyiség (kg/db/liter)	Nettó egységár (Ft / kg/db/liter)
lapos hátszín	1,800	2 834
rölt fehér bors	0,005	5 280
étolaj	0,150	326
f szeres vaj	0,200	2 999
só	0,005	63

9. feladat**Összesen: / 10 pont**

Töltse ki az alábbi HACCP ellenőrzési lap részletet, ha üzletében 2014. november 27-én az alábbi három hőmérséklete az előírt szabályozásoknak megfelelő tartományban volt, majd a következő napon a friss hal hőmérséklete 2 °C-kal emelkedett és ezzel 1 °C-kal túllépte a megengedett határértéket. A vadhús, melyben apróvadat tárolnak, hőmérséklete 1 °C-kal nőtt, de még így is 1 °C-kal a határérték felső határa alatt maradt. A tej hőmérséklete nem változott másnapra sem, maradt a víz fagypontján.

2014. november havi hőmérsékleti ellenőrzési lap					
Év/hó/nap (8:00-kor)	...	Hal hőmérséklete	Vadhús (apróvad)	Tej hőmérséklete	Aláírás
...					
...					

10. feladat**Összesen: / 10 pont****A) Fordítsa le német nyelvre az alábbi receptet!**

Ropogósra sült hagymakarikák

A hagymakarikákat 1 mm vékony karikákra vágjuk.

A hagymakarikákat egy kis tepsiben szétterítjük, megszórjuk a liszttel és kézzel átkeverjük, hogy egyenletesen lisztesek legyenek.

Egy mély lábasban felforrósítjuk az olajat és a forró olajba szórjuk a lisztes hagymakarikákat. Kevergessük sütés közben, amíg egyenletesen szép aranybarnára sülnek.

Nedvszívó papírra vegyük ki az olajból.

B) Fordítsa le magyar nyelvre az alábbi receptet!

Kartoffelkroketten – Für 8 Personen

Zutaten

1 kg Kartoffeln

4 Eigelb

1 l Sonnenblumenöl

Salz, Muskat

weisse Semmelbröseln

Zubereitung

In einem Topf die Kartoffeln in Salzwasser 15-20 Minuten kochen und abgießen. In einer Schüssel stampfen und mit dem Schneebesen solange pürieren, bis die Kartoffeln abgekühlt sind.

Das Kartoffelpüree mit Eigelb, Salz und Muskat verarbeiten.

Den Kartoffelteig mit der Hand zu Kugeln formen und in Semmelbrösel umdrehen. Die Kroketten in siedendem heißen Öl 4 Minuten lang ausbacken.