

A 27/2012 (VIII. 27.) NGM rendelet {12/2013 (III. 28.) NGM rendelet által módosított, illetve a 25/2014 (VIII. 26.) NGM rendelet által módosított} 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 el ször olvassa végig a feladatokat, a megoldást az Ön számára egyszer bb kérdések megválaszolásával kezdje!

A feladatok megoldásánál ügyeljen a következ k 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, feladatgy jtemény 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!** Ellenkez esetben a feladat nem ér pontot.
- d) A **számítások** elvégzésénél ügyeljen a következ kre:
 - A részszámításoknál írja le a kiszámított adat vagy mutató **megnevezését**, a számítás **módját** (a matematikai m veletet a rendelkezésre álló adatokkal felírva), a kapott **eredményt mértékegységével** együtt!
 - A **kerekítést** mindig az **adott feladatnál** megadottak szerint végezze!
 - A számításokhoz szükséges **kiegészít adatok**at (járulékokat, adókulcsokat) a **feladatoknál** megtalálja, ezekkel dolgozzon!
- e) Ügyeljen arra, hogy **áttekinthet en** 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 (elégéses)
0 – 50 pont	1 (elégtelen)

A javítási-értékelési útmutatótól eltér helyes megoldásokat is el kell fogadni.

A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: **30%**.

1. feladat**Összesen: 10 pont**

Sorolja be az alábbi ételeket a megfelelő ételf csoportba! Válaszait az alábbi táblázat megfelelő oszlopaiba írja!

Busaszeletek vasi módra, minestrone, gombafejek Orly módra, kelvirágfelfűjt, hagymás burgonyasaláta, kapros rákragu, csikóstokány, zsemlegombóc, zöldséges rétes, zöldségropogós

SALÁTÁK	HIDEG EL ÉTELEK	LEVESEK	MELEG EL ÉTELEK	EGYÉB ÉTELF CSOPORT

2. feladat**Összesen: 10 pont**

Nézze át az alábbi menüsorokat és írja le, milyen hibát talál bennük, valamint javítsa a hibát a menü-összeállítás szabályai szerint! Lehetséges, hogy nem minden menüsor tartalmaz hibát, illetve, hogy egyes menüsorok több hibát is tartalmaznak.

1. menüsor:

Francia hagymaleves
Palócborda, hagymás tört burgonya
Gundel-palacsinta

2. menüsor:

Francia hagymaleves
Szilvás pulyka, gyümölcsös rizs
Gundel-palacsinta

3. menüsor:

Gyümölcsleves
Cordon Bleu, gombás rizs
Ízes palacsinta

4. menüsor:

Csirkebecsinált leves
Borjúpaprikás, galuska
Somlói galuska

5. menüsor:

Gyümölcsleves
Palócborda, hagymás tört burgonya
Somlói galuska

6. menüsor:

Halászlé
Harcapaprikás juhtúrós galuskával
Epres túrótorta

3. feladat**Összesen: 10 pont**

Számítsa ki, mennyi volt üzletének átlagkészlete 2014. novemberében, ha a bruttó bevétel 2 100 E Ft volt, az átlagos árrésszint 53%, a nyitókészlet 320 E Ft, a beszerzés 1 200 E Ft! Az áfakulcs 27%.

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

4. feladat**Összesen: 10 pont**

Üzletében az Ön feladata gondoskodni a folyamatos alapanyag-ellátásról. Számítsa ki (egész kilogrammra kerekítve), hogy mennyi burgonyát és rizst kell rendelnie az üzlet számára, ha a nyitókészlet burgonyából 12 kg, rizsből 5 kg, a napi fogyás 16 kg burgonya és 6 kg rizs, az utánpótlási idő két nap, és a három nap múlva esedékes rendezvényen 80 adag gyümölcsrizst fognak tálalni, melyhez adagonként 12 dkg főtt rizs szükséges. A rizs tisztítási vesztesége 0,8%, tömegnövekedése 250%. A rendelési mennyiségeket úgy állapítsa meg, hogy maradjon 18 kg burgonya és 8 kg rizs tartalékba! Határozza meg, hogy mennyi burgonyát kellene rendelnie, ha a rendezvényen burgonyaköretet is tálalnának, amely elkészítéséhez adagonként 25 dkg nyers burgonya szükséges!

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

5. feladat

Összesen: 10 pont

Étterméb 1 a következ megrendelést küldte. Az áruval az alábbi szállítólevél érkezett 2014. december 9-én. Ellen rizza a szállítólevelet, jelölje be a hibákat, és írja le azok javítását! Amennyiben a kiszámított adatokban talál hibát, írja le a helyes számítás menetét!

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

Kedves Nagy Ern !


Meglév keretszerz désünk alapján szeretnék rendelni Önökt 1 5 kg finomlisztet, 30 kg porcukrot és 120 db nyers, fert tlenített tojást.

Kérem, hogy a megrendelést 2 nap múlva szállítsák ki éttermünkbe.

Budapest, 2014. december 7.

Üdvözlettel

Kovács János
Kovács és Társa Kft.
1135 Budapest, Kis utca 8.

Szállítólevél						1. oldal
Szállító:			Vev :			
Mindkivitte Kft.			Huszár és Társa Kft.			
1085 Budapest, Baross utca 52.			1135 Budapest, Elemér utca 8.			
adósz.: 12345678-2-42			adósz.: 87654321-2-42			
bankszámlaszám: 10032000-01732630-00000000						
Szállítólevél sorszáma: HUN-811_04_07		Rendelés azonosító: MFR-831		Teljesítés dátuma: 2014.12.13.		Kiállítás dátuma: 2014.12.09.
kód	megnevezés	mennyiség	menny. egység	N° egységár N° összesen	áfa % áfa összeg	B° egységár B° összesen
	finomliszt	10	kg	100 Ft 500 Ft	29% 135 Ft	127 Ft 635 Ft
	kristálycukor	30	kg	182 Ft 5 460 Ft	27% 1 474 Ft	231 Ft 6 934 Ft
	tojás	120	liter	30 Ft 2 800 Ft	27% 972 Ft	38 Ft 4 572 Ft
Tételek összesen:		5		Nettó összesen:		9 560 Ft
Megjegyzés:				Bruttó összesen:		49 478 Ft
Átvettem:			Kiállította: 			
.....					

6. feladat

Összesen: 10 pont

Töltse ki az alábbi anyaghányad táblázatok és a termelési ív hiányzó részeit! Az elvégzett számításokat írja le!

Az adatokat három tizedesjegyre kerekítse!

Termelési ív

Felhasznált nyersanyag	Mennyiségi egység	Sertésborda bakonyi módra	Sertésborda hentes módra	Összesen
sertéskaraj				
füstölt szalonna	kg	0,525	0,675	1,200
gépsonka	kg		0,900	0,900
sertészsír	kg	0,525	0,675	1,200
tejföl	kg	1,750		1,750
vöröshagyma	kg	0,350		0,350
csiperkegomba	kg	1,400		1,400
zöldpaprika	kg	0,700		0,700
paradicsom	kg	0,350		0,350
petrezselyemzöld	csomó		9,000	9,000
paradicsompüré	kg		0,135	0,135
ecetes uborka	kg		1,125	1,125
		0,700		
f szerpaprika	kg	0,070		0,070
rölt fekete bors	kg		0,023	0,023

Sertésborda bakonyi módra

Felhasznált nyersanyag	Mennyiségi egység	Mennyiség 10 adag	Mennyiség
sertéskaraj		2,000	
só			0,105
finomliszt			0,700
sertészsír	kg	0,150	0,525
füstölt szalonna	kg	0,150	0,525
vöröshagyma	kg	0,100	0,350
csiperkegomba	kg	0,400	1,400
zöldpaprika	kg	0,200	0,700
paradicsom			
tejföl	kg	0,500	1,750
f szerpaprika	kg	0,020	0,070

Sertésborda hentes módra

Felhasznált nyersanyag	Mennyiségi egység	Mennyiség 10 adag	Mennyiség 45 adag
sertéskaraj		2,000	
só			0,135
finomliszt	kg	0,200	0,900
sertészsír	kg	0,150	0,675
füstölt szalonna	kg	0,150	0,675
paradicsompüré	kg	0,030	0,135
gépsonka	kg	0,200	0,900
ecetes uborka	kg	0,250	1,125
rölt fekete bors	kg	0,005	0,023
petrezselyemzöld	csomó	2,000	9,000

7. feladat

Összesen: 10 pont

Üzletében a mai nap 200 adag er levest kell elkészíteniük, melyhez 10 adagonként 300 g sárgarépa szükséges. Határozza meg, hogy megfelel mennyiség sárgarépát vételezett-e beosztotta a konyhára, ha az üzletbe 3 láda sárgarépa érkezett, egy láda teljes tömege 4,8 kg volt, melynek 12,5%-a táratömeg! A raktárban nyitás el tt 3 kg sárgarépa volt, most pedig a vételezés után 9 kg van. Amennyiben nem megfelel mennyiséget vételezett beosztotta, határozza meg, hogy többet vagy kevesebbet vett-e át és az eltérést számítsa ki kg-ban!

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

8. feladat

Összesen: 10 pont

Számítsa ki egy adag „kijevi jércemell” fogyasztói árát, ha 10 adag étel (nettó) nyersanyagértéke 4 100 Ft, egy adag árrése 480 Ft! Határozza meg az ételre alkalmazott haszonkulcsot és elábé-szintet! Az áfakulcs 27%.

A számításokat Ft-ban végezze! Az adatokat egész számra, a fogyasztói árat az 5 Ft-ra kerekítés szabályainak megfelelő en kerekítse!

9. feladat

Összesen: 10 pont

December első hetében (december 1., hétfő – december 5., péntek) az Ön feladata volt a tálalás ellenrzési lap vezetése, aláírása munkahelyén. Az üzletben van melegentartó pult, amely a hétfői napon még működött, de kedden sajnos technikai okok miatt nem tudták használni, így a melegentartást igénylő ételeket is szobahőmérsékleten tartották készen.

Hétfőn a leves 11:10-kor készült el, melyet 35 perccel később kezdtek el tálalni, és ekkor a szobahőmérséklete 10 °C-kal volt melegebb a minimálisan előírt szobahőmérsékletnél. A tálalást negyed órával korábban fejezték be, mint ahogy a melegen tartott étel minőségének ellenőrzése lejárt volna és újra kellett volna kezelni, ekkor helyezték szobahőmérsékletre is. A szobahőmérséklete éppen a minimálisan előírt volt.

Kedden a leves 40 perccel később készült el, mint az előző nap, és rögtön tálalni is kezdtek. A szobahőmérséklete 2 °C-ot alacsonyabbra csökkent, mint amikor még forrt, de a tálalás végére további 14 °C-kal lett hidegebb. A tálalást éppen időben fejezték be, mert a leves tárolása addig tartott – melegentartó pult hiányában –, ameddig az előírások ilyenkor lehetnének végezhetőek.

Töltse ki az alábbi tálalás ellenrzési lapot a fenti adatok alapján!

	TÁLALÁSI ELLENRZÉSI LAP	Időszak:
--	-------------------------	----------

Nap	Étel megnevezése	Étel elkészült	Meleg étel hőmérséklete				A hőmérséklet igénylő étel szobahőmérsékletre helyezésének időpontja	Aláírás	Az étel újra kezelése		
			Tálalás kezdete		Tálalás vége				óra, perc	Aláírás	
		óra, perc	°C	óra, perc	°C	óra, perc	°C				
Hétfő	Leves										
	F étel										
	Köret										
Kedd	Leves										
	F étel										
	Köret										
Péntek	Leves										
	F étel										
	Köret										

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

Francia hagymaleves

Olvassa meg a vaját a serpenyben és süsse a hagymaszeleteket 5-10 percig, amíg barna nem lesz. Keverje hozzá a lisztet és lassú tűzön süsse további 1 percet, közben folyamatosan kevergetve. Vegye le a tűzről és fokozatosan keverje hozzá a húslevest, ízesítse sóval, borssal, babérlevéllel. Lassan forralja fel és kevergetve főzze addig, amíg besűrösödik. Ekkor fedje le és párolja további 30 percet. Vegye ki belőle a babérlevelet. Igény szerint ízesítse. Tegyen minden tányérba egy szelet kenyeret, szedje rá a forró levest és szórja meg reszelt sajttal.

B) Fordítsa le magyar nyelvre az alábbi receptet!

Fruit soup

Boil the water, then add the squeezed lemon juice. Add the rinsed, cleaned fruit. Mix the flour with the cream. Bring the soup to the boil again, then mix with the cream mix, and bring to the boil again. Mix with the sugar, and butter, add some grated lemon-peel. This soup is good to serve warm or cold.