

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

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.

Kedves Vizsgázó!

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

A feladatok megoldásánál ügyeljen a következők betartására:

- A feladatokat **kék vagy fekete szín tollal** oldja meg. Ceruzával írt dolgozat nem fogadható el.
- 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.
- A feladatoknál végzett **javítás** esetén **pontosan** jelenjen meg, hogy **melyik megoldást hagyta meg!** Ellenkező esetben a feladat nem ér pontot.
- 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!
- Ügyeljen arra, hogy **áttekinthető** 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**

Üzletükben a halból készült ételek csoportját b vítik. Segítse az új étlap összeállítását és nevezzen meg két-két halból készült ételt az alábbi csoportosítás szerint! Azokat az ételeket nem nevezheti meg, amelyek a feladatlap egyéb feladataiban szerepelnek!

Barna húsú édesvízi halakból készült ételek	a)	
	b)	
Fehér húsú édesvízi halakból készült ételek	c)	
	d)	
Barna húsú tengeri halakból készült ételek	e)	
	f)	
Fehér húsú tengeri halakból készült ételek	g)	
	h)	
Vándorhalakból készült ételek	i)	
	j)	

2. feladat**Összesen: 10 pont**

Üzletükben jelölik az ételek kalóriatartalmát, és összeállítottak olyan ételeket, amelyek kevesebb mint 500 kcal-t tartalmaznak. Töltse ki a következő táblázatot, melynek utolsó oszlopában „IGEN” vagy „NEM” válasszal jelölje, hogy az étel kevesebb mint 500 kcal-t tartalmaz-e! Az ételek energiatartalmának meghatározásakor a segéd táblázatok adatait vegye figyelembe, és tekintsen el az ételek elkészítéséhez szükséges egyéb alapanyagoktól! Segítségül 100 g rizs és lazac energiatartalmát megadtuk a segéd táblázatban. Egy adag étel 18 dkg fogasból vagy lazacból és 25 dkg burgonyából vagy 6 dkg rizsből készül.

A számításokat kcal-ban végezze! Az adatokat és az összes részszámítást egy tizedesjegyre kerekítse!

	F étel	Köret	Összes energiaérték (kcal)	Kevesebb, mint 500 kcal-t tartalmaz?
A	Fogas	Burgonya		
B	Fogas	Rizs		
C	Lazac	Burgonya		
D	Lazac	Rizs		

Segédtablázatok:

100 g élelmiszer	fehérje	zsír	szénhidrát	energiatartalom
burgonya	2,5	0,3	18,4	
rizs	7,4	0,6	77,5	353,7
fogas	19	0,8	0,2	
lazac	20	14	0	212,2

1 g elégetése esetén felszabaduló energia (kcal)	
fehérje	4,1
zsír	9,3
szénhidrát	4,1

3. feladat

Összesen: 10 pont

Ön a Halászcserda nevű üzletben dolgozik, ahol az elmúlt hónapban az üzlet bruttó bevétele 1 450 E Ft volt, az átlagos haszonkulcs 120%, a forgási sebesség pedig 11 nap. Határozza meg, mennyi volt az üzletének nyitókészlete és a beszerzés értéke, ha a zárókészlet 150 E Ft! Az áfakulcs 27%.

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

4. feladat

Összesen: 10 pont

Üzletükben Ön gondoskodik a folyamatos alapanyag-ellátásról. Határozza meg, mennyi fogasfilét és harcsafilét kell rendelnie a mai nap (július 17-én), ha azok utánpótlási ideje 3 nap, mindkettőből 14-4 kg tartalékot képeznek, a mai nyitáskor a harcsafiléből 5 kg, a fogasfiléből 7 kg volt, és a fogasfilé napi fogyása 3 kg/nap, a harcsafiléből pedig 1 kg fogy naponta!

A nap folyamán július 20-ára a harcsafilé Molnárné módra ételükből 12 adagot rendeltek, melynek 10 adagjához 1 800 g harcsafilé szükséges. Határozza meg, hogy lesz-e elég alapanyaguk a rendelés elkészítéséhez! Szövegesen is válaszoljon!

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

5. feladat

Összesen: 10 pont





Üzletükbe megérkeztek a megrendelt áruk az alábbi számla kíséretében. A megadott adatok segítségével ellen rizza, hogy a számlát (megnevezések, mennyiségek stb.) helyesen töltötték-e ki! A lenti táblázatban határozza meg, melyik adat a hibás (pl. az els tétel egységára), adja meg a hibás adatot (pl. 1 450 Ft), majd a javított, helyes adatot (pl. 1 420 Ft)!

A számla az árukat az adatoknál megadott sorrendben tartalmazza. Az áfakulcs 27%.

Adatok:

- Munkahelyének adatai: Halas Kft., 1111 Budapest, Halas utca 6., banksz.sz.: 12345678-12345678-12345678, adószám: 12345678-1-12
- Az eladó adatai: Hal és Kagyló Bt., 1111 Budapest, Kagyló utca 7., banksz.sz.: 99999999-99999999-99999999, adószám: 99999999-9-98
- Az árut a mai napon (2015. július 17.) szállítják ki.
- A fizetés az áru átvételekor történik, készpénzben.
- A számlát a szállítás napján állítja ki (neve: Hal Ottó, pecsétjükön a cég neve szerepel).

Megrendelt áruk:

sorszám	áru	mennyiség	nettó egységár
1.		6 kg	1 450 Ft/kg
2.		8 kg	2 520 Ft/kg
3.		12 kg	1 535 Ft/kg
4.		9 kg	2 680 Ft/kg

Számola:

SZÁMLA		A számla száma: S 1234 12/1/12					
A számlakibocsátó neve, címe, bankszámlaszáma, adószáma: Hal és Kagyló Bt. 1111 Budapest, Kagyló utca 7. banksz.: 99999999-99999999-99999999 adószám: 99999999-9-98		A vevő neve, címe, bankszámlaszáma, adószáma: Halas Kft. 1111 Budapest, Halas utca 6. banksz.: 12345678-12345678-12345678 adószám: 12345678-1-12			A fizetés módja: készpénz		
					A teljesítés időpontja: 2015. július 17.		
					A számla kelte: 2015. július 17.		
					A fizetés határideje: 2015. július 17.		
A termék/szolgáltatás megnevezése, besorolási száma és egyéb jellemzői	M.e.	Mennyiség	Áfa nélküli egységár	Áfa nélküli számlaérték	Áfa kulcs	Áfa összege	Számlaérték áfával
fekete kagyló	kg	6	1 450	8 700	27	2 349	10 049
folyami rák	kg	8	2 520	20 160	27	5 443	25 603
kecsege	kg	12	1 535	18 420	27	4 983	23 393
makréla	kg	9	2 680	24 120	27	6 512	30 632
P.H. Hal és Kagyló Bt. pecsét		A számlán szereplő áfa részletezése:		27 %	--- %	--- %	Összesen:
		Áfa nélküli számlaérték:		71 400	---	---	71 400
		Áthárított áfa:		19 278	---	---	19 278
Hal Ottó aláírás átvétel igazolása		Végösszeg áfával:		90 678	---	---	90 678
		A számla végösszege betűvel:		kilencvenezer-hatszázhatvannyolc			
Számlyomoda Kft.						Eredeti példány: 1	

Hibák:

	hibás adat megnevezése	hibás adat	javított adat
1. hiba			
2. hiba			
3. hiba			
4. hiba			
5. hiba			

6. feladat

Összesen: 10 pont

Egészítse ki az alábbi termelési ívet a megadott anyaghányad-táblázatok adatainak felhasználásával! Az elvégzett számításokat írja le! Az anyaghányad-táblázatok utolsó oszlopát nem kell kitölteni.

Az adatokat két tizedesjegyre kerekítse!

Ponty Orly módon

Felhasznált nyersanyag	Mennyiségi egység	Mennyiség 10 adag	Mennyiség 85 adag
pontyfilé	kg	1,80	
só	kg	0,03	
finomliszt	kg	0,30	
tojás	db	4,00	
sör	l	0,50	
étolaj	l	1,00	
citrom	db	3,00	

Rácponty

Felhasznált nyersanyag	Mennyiségi egység	Mennyiség 10 adag	Mennyiség 110 adag
pontyfilé	kg	1,80	
burgonya	kg	2,00	
sertészsír	kg	0,30	
f szerepaprika	kg	0,06	
paradicsom	kg	0,35	
füstölt szalonna	kg	0,40	
só	kg	0,06	
vöröshagyma	kg	0,50	
zöldpaprika	kg	0,45	
tejföl	l	0,80	

Termelési ív

Felhasznált nyersanyag	Mennyiségi egység	Ponty Orly módon 85 adag	Rácponty 110 adag	Összesen
	kg	15,30		
étolaj	l	8,50		8,50
sertészsír	kg		3,30	3,30
füstölt szalonna	kg		4,40	4,40
tojás	db	34,00		34,00
tejföl	l		8,80	8,80
sör	l			4,25
citrom		25,50		25,50
vöröshagyma	kg			
burgonya	kg		22,00	22,00

zöldpaprika	kg		4,95	4,95
paradicsom	kg		3,85	3,85
finomliszt	kg	2,55		2,55
	kg			0,92
f szerepaprika	kg		0,66	0,66

Számítások:

7. feladat

Összesen: 10 pont

Számítsa ki, mennyi amurfilét kell még vételeznie, hogy 120 adag ételt készítsen, ha a konyhán jelenleg 8 csomaggal van! Egy csomag bruttó tömege 2,5 kg, és a csomagolóanyag tömege a teljes tömeg 4%-a. Az amur sütési vesztesége 22%, és egy adagban 14 dkg sült halat tálnak.

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

8. feladat

Összesen: 10 pont

Számítsa ki a fogasszelet jóasszony módon és a békacomb provence-i módon fogyasztói árát, ha üzletükben a halételek esetén 210%-os haszonkulcsot alkalmaznak, a hidegvér ekb l készíthet ételek esetén pedig 45%-os árrésszinttel dolgoznak! 10 adag fogasszelet jóasszony módon nettó beszerzési ára 6 100 Ft, 10 adag békacomb provence-i módon nettó beszerzési ára 11 700 Ft. Határozza meg, hogy a hidegvér ekb l készíthet ételek esetén vagy a halételek esetén alkalmaznak magasabb haszonkulcsot! Szövegesen is válaszoljon! Az áfakulcs 27%.

A számításokat Ft-ban végezze! A részadatokat egész számra kerekítse, a fogyasztói árát az 5 Ft-ra kerekítés szabályai szerint határozza meg!

9. feladat

Összesen: 10 pont

Töltse ki a mellékelt süt zsiradék felhasználás ellen rzési lap üres celláit (beírással vagy aláhúzással) a már beírt adatok és az alábbi információk felhasználásával!

Információk:

- Július 12-én az olajsüt t Ön, Kiss Júlia töltötte meg olajjal, melyben négy órán keresztül sütött.
- A sütés végére az olaj mennyisége egy literrel volt kevesebb, mint a sütés kezdetekor.
- A nap folyamán kés bb folytatta a sütést, de el tte pótolta a lecsökkent süt zsiradékot, és 2 liter olajat töltött még az olajsüt be, majd ugyanannyi ideig sütött benne, mint korábban.
- Amennyiben a megadott információk ismeretében szükségesnek tartja Oxifrit vagy egyéb teszt elvégzését bármelyik esetben, töltse ki a szükséges cellát a többi beírt adathoz igazodva, ellenkez esetben húzza ki!

	SÜT ZSIRADÉK FELHASZNÁLÁS ELLEN RZÉSI LAP	Oldalszám: 9. oldal
--	--	---------------------

Dátum	Sütéshez felhasznált zsiradék		Sütés során a zsiradék érzékszervi tulajdonságai	Sütési idő (óra)	A sütés végén visszamaradt zsiradék mennyisége	Vizsgáló teszt eredménye	Zsiradék felhasználása/ selejtezése	Aláírás
	mennyisége (liter)	állapota						
2015.								
07.12.	7	friss használt	megfelel nem megfelel	4				Kiss Júlia
07.12.		friss használt	megfelel nem megfelel		7		selejtezés	Kiss Júlia

10. feladat**Összesen: 10 pont****A) Az alábbiakban egy recept első felét olvashatja. Fordítsa le a szöveget angol nyelvre!****Lazacpárna**

A lazacból papírvékony szeleteket készítünk. Kevés sóval, rölt fehér borssal f szerezzük, citrommal meglocsoljuk. Vajon finomra vágott póréhagymát fonnyasztunk, hozzáadjuk a finomra vágott, megtisztított angol zellert, a cillei rákot, a vízben áztatott gombát, megpároljuk.

B) Fordítsa le magyar nyelvre az alábbi recept folytatását!

Season with salt, ground white pepper and lemon. Proportion this filling prepared evenly over the salmon slices, put a quail egg and caper berry in each. Form the salmon to resemble pillow shapes and braise in the fish soup base. Serve with hollandaise sauce, flavoured with champagne.