

A 27/2012. (VIII. 27.) NGM rendelet 29/2016. (VIII. 26.) NGM rendelet által módosított szakmai és vizsgakövetelménye alapján.

Szakképesítés, azonosító száma és megnevezése

34 811 06	Fogadós
-----------	---------

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, de szakmailag helyes megoldásokat is el kell fogadni.

A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 30%.

Fontos tudnivalók

Kedves Vizsgáló!

- a) A vizsgadolgozat **első lapjára** írja fel a **nevét**!
- b) A **kidolgozást igénylő feladatok megoldását** a vizsgaszervező által biztosított **pótlapon** végezze! A pótlapokat **sorszámozza** és mindegyiken tüntesse fel a **saját nevét**, majd jelölje a kidolgozott **feladat sorszámát**!
- c) A feladatokat **kék vagy fekete színű tollal** oldja meg! Ceruzával írt dolgozat nem fogadható el.
- d) 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.
- e) A feladatoknál végzett **javítás** esetén **pontosan** jelenjen meg, hogy **melyik megoldást hagyta meg**! Ellenkező esetben a feladat nem ér pontot.
- f) 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** (pl.: adókulcs) a **feladatoknál** megtalálja, ezekkel dolgozzon!
- g) Ügyeljen arra, hogy **áttekinthetően** és szép, **olvasható külalakkal** dolgozzon!

Sikeres megoldást és jó munkát kívánunk!

1. feladat**Összesen: 35 pont**

Az Andris fogadó 20 kétágyas szobával és étteremmel is rendelkezik. Január hónapban 30 fős csoport érkezését várják, akiket 15 szobában helyeznek el. A vendégek egy éjszakát szeretnének a panzióban tölteni, az adott estére ünnepi vacsorát kérnek. A fogadó vezetője hideg meggylevest, kapros székelykáposztát és vanília fagyalaltot javasolt meggyes öntettel.

a) Értékelje a javasolt menüt! Tegyen három érdemi megállapítást!

1.
2.
3.

b) Számolja ki egy adag hideg meggyleves eladási árát az alábbi kalkuláció alapján! Az alkalmazott haszonkulcs 250%, az ÁFA-kulcs 18% (helyben fogyasztás).

Egész számra kerekítsen, és tartsa be az eladási árnál alkalmazandó kerekítési szabályt!

Hideg meggyleves (10 adag)

Megnevezés	Mennyiség (kg, liter)	Egységár (Ft/kg, Ft/l)
meggy	1,00	300
cukor	0,15	240
tejföl	0,20	800
liszt	0,07	100
vaníliás cukor	0,04	3000
só	0,02	50

Meggy nyersanyagértéke =

Cukor nyersanyagértéke =

Tejföl nyersanyagértéke =

Liszt nyersanyagértéke =

Vaníliás cukor nyersanyagértéke =

Só nyersanyagértéke =

10 adag ELÁBÉ-ja =

10 adag árérése =

10 adag nettó eladási ára =

ÁFA =

10 adag bruttó eladási ára =

1 adag bruttó eladási ára =

1 adag kerekített bruttó eladási ára:

c) A csoport a vacsorához a „ház borát” kéri, fejenként 3 dl-t (mindenki fogyaszt bort). Mennyibe kerül a bor a csoportnak összesen és egy főre számítva, ha a bor nettó beszerzési ára 500 Ft/liter, az ÁFA 27%, a haszonkulcs 400%?

Egész számra kerekítsen és tartsa be az eladási ár esetében is a kerekítési szabályt!

Mellékszámítások:

d) Számolja ki a szállásért fizetendő összeget összesen és 1 főre is (1 éj)! A fogadóban egy szoba bruttó ára 9 000 Ft/éj, amelyből csoportok esetén 10% kedvezményt adnak.

Mellékszámítások:

2 feladat

Összesen: 10 pont

Az Andris fogadó éttermében az éves nettó árbevétel 50 000 E Ft volt, az ELÁBÉ-szint 30 %, az összes költség a nettó árbevétel 55%-a.

Számolja ki az étterem adózás utáni eredményét!

A társasági adó 9 %, az adóalapot csökkentő egyéb tételektől most tekintsen el!

Mellékszámítások:

3. feladat**Összesen: 6 pont**

Az Andris fogadó januárban 5 főt foglalkoztatott, a bruttó átlagbér 250 E Ft volt. A szociális hozzájárulási adó 22 %, a szakképzési hozzájárulás 1,5 %. Számítsa ki a bérrel kapcsolatos járulékokat és a bérrel kapcsolatos összes költséget! Töltse ki az alábbi táblázat hiányzó adatait! Két tizedesjegyre kerekítsen!

Megnevezés	Számítás módja	Eredmény
A dolgozók bruttó bére		
Szociális hozzájárulási adó		
Szakképzési hozzájárulás		
Bérijárulékok összesen		
Összes bérjellegű költség		

4. feladat**Összesen: 3 pont**

Az Andris fogadóban január hónapban az étterem anyagfelhasználása (ELÁBÉ) a készletnyilvántartás (könyv szerinti készlet) alapján 2 000 E Ft volt, a tényleges leltárfelvétel 2 100 E Ft-ot állapított meg. Értékelje az étterem gazdálkodását! Számolja ki az eltérést, majd húzza alá, vagy töltse ki a megfelelő meghatározást!

Eltérés:

- A leltár alapján sem többlet, sem hiány nem keletkezett.
- A leltár alapján többlet keletkezett, amely Ft.
- A leltár alapján hiány keletkezett, amely Ft.

5. feladat**Összesen: 10 pont**

Az Andris fogadó éttermének éves készletadatai a következők voltak:

január 1. (nyitókészlet): 800 E Ft

december 31. (zárókészlet): 1 200 E Ft

Az üzlet nettó árbevétele 50 000 E Ft volt, az ELÁBÉ szint 30 %.

Számítsa ki az alábbi készletgazdálkodási mutatókat! Írja le a mértékegységeket is!

Az adatokat egy tizedesjegyre kerekítse!

ELÁBÉ =

Átlagkészlet =

Forgási sebesség fordulatokban =

Forgási sebesség napokban =

Beszerzés =

6. feladat**Összesen: 8 pont**

Mely élelmiszerek, anyagok és eszközök tárolhatóak az alábbi raktárakban? Írjon soronként 2 példát!

A szárazáru raktárban:

A földesáru raktárban:

A göngyöleg raktárban:

Az italraktárban:

7. feladat**Összesen: 5 pont**

A következő feladatok a munka- és balesetvédelemmel kapcsolatosak. Egészítse ki a következő meghatározások hiányzó részeit!

1. A konyhagépeket csak az működtetheti, aki azokat tudja kezelni.
2. A gépek/berendezések alkatrészeihez, segédgépeihez nyúlni tilos és veszélyes!
3. Csak gépből vehetjük ki az előkészített (felaprított, darabolt, felvert, stb.) élelmiszert!
4. Aki a termelésben dolgozik, annak tilos viselnie munkaidőben!
5. A/az le kell szorítani a munka megkezdése előtt, pl. sapkával!

8. feladat**Összesen: 5 pont**

A következő szöveg a fogyasztóvédelemmel kapcsolatos. Írja be az alábbi fogalmakat a szöveg kipontozott részeibe!

forgalmi adót, eladási áráról, fizetőeszköz nemét, törvény, egységáráról

A fogyasztóvédelmi szerint a fogyasztót – a külön jogszabályban meghatározottak szerint – írásban tájékoztatni kell a fogyasztóknak megvételre kínált termék és, illetve a szolgáltatás díjáról. Ezeket egyértelműen, könnyen azonosíthatóan és tisztán olvashatóan kell feltüntetni Magyarország törvényes fizetőeszközében kifejezve. A (forint) vagy annak rövidítését (Ft) fel kell tüntetni.

A termék eladási áráként és egységáraként, illetve a szolgáltatás díjaként a fogyasztó által ténylegesen fizetendő, az általános és egyéb kötelező terheket is tartalmazó (bruttó) árat kell feltüntetni.

9. feladat**Összesen: 8 pont****Írja le az alábbi felszolgálási módok jellemzőit a kipontozott vonalra!**

Svájci vagy amerikai:

.....

.....

Francia:

.....

.....

Angol:

.....

.....

Orosz:

.....

.....

10. feladat**Összesen: 10 pont**

Fordítsa le az alábbi szöveget magyar nyelvre!
Azt a nyelvet válassza, amelyikben jártasabb!

Német:

In dem Restaurant

Host: Guten Tag!

Gast: Guten Tag! Ist dieses ein Restaurant mit regionalen Spezialitäten?

Host: Ja, wir sind das! Woher kommen Sie?

Gast: Wir kommen aus England. Meine Familie mag die ungarische Küche.

Host: Toll! Ich denke, dass Sie das beste Restaurant ausgewählt haben. Wir servieren traditionelle ungarischen Speisen.

Gast: Können Sie einen Tisch für vier Personen für heute Abend reservieren?

Host: Es tut mir Leid, aber für heute haben wir keine freien Tische mehr. Für morgen gibt's jedoch einen. Möchten Sie ihn reservieren?

Gast: Ja, wir kommen um 12 Uhr zum Mittagessen. Können Sie dann eine Rechnung mit Mehrwertsteuer ausstellen?

Host: Ja, natürlich! Auf Wiedersehen!

Gast: Vielen Dank. Bis bald!

Angol:

In the restaurant

Host: Good afternoon!

Guest: Good afternoon! Is this a restaurant with local specialities?

Host: Yes, we are. Where are you from?

Guest: We are from England. My family likes Hungarian cuisine.

Host: That's great! I think you choosed the best restaurant. We serve traditional Hungarian dishes.

Guest: Would you reserve a table for us for four for this evening, please?

Host: I am sorry, but all of our tables are reserved for today. However, there is a free table for tomorrow. Do you want to reserve it?

Guest: Yes, we'll come at 12 o'clock for lunch. Can you issue a VAT receipt, please?

Host: Yes indeed! Good bye!

Guest: Thank you very much. See you soon!

Fordítás:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....