

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

Szakképesítés, azonosító száma és megnevezése

35 811 02	Vendéglátó-üzletvezető
-----------	------------------------

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 (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: 18 pont**

Önnek mint üzletvezetnek el kell készítenie a vörösboros marhapörkölt házi tarhonyával ételnek a kalkulációját. Az ár kialakításához szükséges adatokat a táblázat tartalmazza.

Az adatok nettó beszerzési áron szerepelnek.

A mellékszámítás során az adatokat két tizedesjegy pontossággal kerekítse!

10 adag

Vörösboros marhapörkölt házi tarhonyával

Nyersanyag	Mennyiség	Mennyiségi egység	Egységár Ft	Érték Ft
Marhalábszár	1,6	kg	1 360	
Zsír	0,4	kg	260	
Vöröshagyma	0,4	kg	130	
Só	0,06	kg	100	
F szereprika	0,035	kg	1 800	
Fokhagyma	0,02	kg	900	
Lecsó	0,2	kg	340	
Tarhonya	0,8	kg	680	
Vörösbor	0,2	liter	900	

Az üzletben alkalmazott átlagos haszonkulcs 200%. Számítsa ki 10 adag étel árrését!

Számítsa ki 10 adag étel nettó eladási árát!

Számítsa ki 1 adag étel nettó eladási és fogyasztói árát!

(Az általános forgalmi adó 27%. A fogyasztói árát az 5 Ft-ra kerekítés szabályai szerint kerekítse!)

2. feladat**Összesen: 23 pont**

Egy étterem bevételér l az alábbi információink vannak:

A nettó bevétel: 46 500 E Ft, amelynek 43%-a 250%-os haszonkulccsal számított ételbevétel. Az italok árrés tartalma 65%.

Számítsa ki a hiányzó adatokat, és készítsen táblázatot a gazdálkodás összetételér l!*(A %-os adatokat egy tizedesjegyre, az egyéb adatokat egész számra kerekítse!)*

Megnevezés	Bruttó bevétel (E Ft)	Áfa		Nettó bevétel (E Ft)	Vm %	HK %	Elábé		Árrés tömeg (E Ft)	Árrés szint %
		összege (E Ft)	kulcs %				(E Ft)	%		
Ételforgalom					43	250				
Italforgalom										65
Összesen				46 500						

3. feladat**Összesen: 11 pont**

Számítsa ki 1 adag marhapörkölt tápanyag- és energiatartalmát, ha adagonként 16 dkg marhahúst és 0,15 kg sertészsírt használnak fel!

A táblázat adatai 100 grammra vonatkoznak.

Megnevezés	gramm	szénhidrát		zsír		fehérje		összes energia
		g	kcal	g	kcal	g	kcal	
marhahús		0,5		21		16		
zsír		0		99,7		0,1		

A mellékszámítás során az adatokat két tizedesjegy pontossággal kerekítse!

4. feladat**Összesen: 7 pont**

Mekkora annak a vendéglátó üzletnek az eredmény szintje és az adózás utáni eredménye, amelyben az anyagfelhasználás a nettó bevételnek a 38,5%-a, a költségek szintje 49,6%? Az egységben átlagosan 14 f dolgozik, és az általuk elért teljesítmény 670 E Ft/f /hó.

(A %-os adatokat egy tizedesjegyre, az egyéb adatokat egész számra kerekítse!)

5. feladat**Összesen: 6 pont**

Hogyan alakulnak a készletgazdálkodási mutatói (Fsf, Fsf, beszerzés) annak az üzletnek, amelyben a következő adatokat ismerjük:

Készletadatok:

január 1.	280 E Ft
március 1.	260 E Ft
április 1.	220 E Ft
április 30.	230 E Ft
július 1.	280 E Ft
szeptember 1.	320 E Ft
november 1.	300 E Ft
december 31.	240 E Ft

Az éves nettó bevétel 10540 E Ft, az árrésszint 64% volt.

(A forgalmi adatokat egész számra, a többi adatot egy tizedesjegyre kerekítse!)

6. feladat**Összesen: 5 pont**

Mekkora átlagfizetést kell terveznie annak az üzletvezetőnek, aki üzletét 12 f vel m ködtetné, és számításai szerint az összes bérköltség hányad nem lépheti túl a 47,4%-ot éves nettó 48 500 E Ft forgalom mellett?

(Az adatokat egész számra kerekítse! 27% egészségbiztosítási és 1,5% munkanélküli járulékot vegyen figyelembe!)

7. feladat**Összesen: 10 pont**

Párosítsa össze az alábbi szakmai fogalmakat! A számmal jelzett kifejezés mellé írja annak a fogalomnak a betűjelét, amely Ön szerint hozzá tartozik! (Pl. 11. rendezvényszervezés K)

	Megnevezés	Betűjel
1.	munkavédelem	
2.	büfészerviz	
3.	üzleti választék	
4.	raktárkapacitás	
5.	elosztás	
6.	gazdálkodás	
7.	vagyon	
8.	fogyasztóorientáltság	
9.	elvonás	
10.	jogorvoslat	
11.	rendezvényszervezés	K

A.	vendégekönyv
B.	marketing
C.	társadalmi juttatás
D.	vállalkozási tevékenység
E.	készletgazdálkodás
F.	ártábla
G.	munkabiztonság
H.	értékesítési módszer
I.	apport
J.	nyugdíjjárulék
K.	alkalmi vendéglátás

8. feladat**Összesen: 6 pont**

Az üzletvezetővel szembeni követelmények közül mindegyikre mondjon két példát!

Általános követelmények:

Szakmai követelmények:

Különleges követelmények:

9. feladat**Összesen: 6 pont**

Milyen bérrendszereket alkalmazunk a vendéglátásban, és elsősorban melyik munkaterületeken?

a.)

.....

b.)

.....

c.)

.....
.....

10. feladat

Összesen: 8 pont

Mit jelentenek a következ – munkaer -gazdálkodással kapcsolatos – fogalmak?

Munkaköri leírás:

.....
.....

Munkaszerz dés:

.....
.....
.....

Munkaer -tervezés:

.....
.....
.....

Munkaer -toborzás:

.....
.....
.....