

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

Szakképesítés, azonosító száma és megnevezése

54 811 01	Vendéglátásszervező
-----------	---------------------

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: **20%**.

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 **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: 8 pont**

Egy 75 férőhelyes melegkonyhás vendéglátóipari üzletben korábbi megfigyelések alapján az átlagos kapacitáskihasználtság az alábbiak szerint alakult:

Nyitvatartási órák		Kapacitás- kihasználtság (%)
időtartama	száma	
10:00-11:00	1	35
11:00-12:00	1	55
12:00-14:00	2	75
14:00-18:00	4	30
18:00-20:00	2	85

Az átlagos tartózkodási idő 55 perc. Az 1 főre jutó a la carte fogyasztás 1 650 Ft/fő (bruttó). Az üzlet minden nap nyitva tart. Számolja ki (becsülje meg a fenti adatok tükrében) a bruttó a la carte bevétel értékét május hónapban (31 nap), vacsoraidőre (18:00-20:00)! Kerekítés: Az adatokat egész számra kerekítse!

Vendégek száma óránként =

Vendégek száma vacsoraidőben =

Á la carte bevétel vacsoraidőben =

Á la carte bevétel vacsoraidőben májusban =

2. feladat**Összesen: 17 pont**

A Piros köd étteremben egy 30 fős üzleti rendezvény alkalmával fejenként 2 dl rozé bort kért a megrendelő. A rozé bor beszerzési ára 720 Ft + ÁFA/palack (0,75 l). Az alkalmazott haszonkulcs 270% (itallapra, normál esetben), a csoport esetében engedményesen 240%. ÁFA = 27%. Számítsa ki az alábbiakat:

- 2 dl rozé bor nyersanyagköltsége
- eladási ár 2 dl rozé borra a csoport számára
- a kedvezmény értéke 2 dl rozé borra és a teljes mennyiségre
- az étterem bevétele az ital csoportnak történő értékesítése során

Kerekítés: Minden adatot egész számra, az eladási árat az 5 Ft-ra kerekítés szabálya szerint kerekítse! Számításait az alábbi sorrendben végezze!

0,2 l rozé bor nyersanyagköltsége =

0,2 l rozé bor nettó eladási ára itallapra =

0,2 l rozé bor bruttó eladási ára itallapra =

0,2 l rozé bor bruttó eladási ára itallapra kerekítve =

0,2 l rozé bor nettó eladási ára (csoportár) =

0,2 l rozé bor bruttó eladási ára (csoportár) =

0,2 l rozé bor bruttó eladási ára csoport számára kerekítve =

Kedvezmény értéke 0,2 literre =

Kedvezmény értéke összesen =

Bruttó italbevétel (30 fős csoport) =

3. feladat**Összesen: 13 pont**

Az Extrém Park kisvendéglőben 2018 márciusában az állományi létszám: 1 fő üzletvezető, 3 fő konyhai munkatárs és 5 fő értékesítési munkatárs volt. A termelési dolgozók bruttó átlagbére 220 000 Ft, az értékesítési dolgozóké a minimálbér 145%-a. Az üzletvezető 275 000 Ft bruttó bért kap havonta. A 2018. március 14-i rendezvényen 1 fő konyhai kisegítőt alkalmaztak egyszerűsített munkavállalóként napi 8 órában. A kisegítő személyzet után csak az egyszerűsített foglalkoztatás adóját kell fizetni, a szociális hozzájárulási adót és a szakképzési hozzájárulást nem.

Számítsa ki a 2018 márciusi összes bérjellegű ráfordítást (munkabér költségek közteherrel)!

A számítások során felhasználható adatok:

- Minimálbér 2018-ban = 138 000 Ft/fő/hó
- Garantált bérminimum 2018-ban = 180 500 Ft/fő/hó
- Szociális hozzájárulási adó 2018-ban = 19,5%
- Szakképzési hozzájárulás 2018-ban = 1,5%
- Egyszerűsített foglalkoztatott bére: 675 Ft/óra
- Egyszerűsített foglalkoztatás adója: 1.000 Ft/fő/nap

Kerekítés: A Ft-adatokat egész számra kerekítse! Számításait az alábbi sorrendben végezze!

Termelési dolgozók havi összes bérköltsége =

Értékesítési dolgozók havi bérköltsége =

Egyszerűsített foglalkoztatott kisegítő napi bruttó bére =

Havi összes bérköltség =

Havi összes bérjárulék =

2018 márciusi bérjellegű ráfordítás (munkabér költségek közteherrel) =

4. feladat**Összesen: 6 pont**

Hány fő dolgozóra van szüksége a „Halványlila gőz” büfének, amelynek napi nyitvatartási ideje 10:00-22:00 között lesz a tervek szerint?

A büfé eladói heti 5 munkanapon át, napi átlag 8 órás munkaidőben, változó beosztással fognak dolgozni. A büfé kedd kivételével a hét minden napján nyitva fog tartani, műszakonként 1 fő eladóval.

Számolja ki, hány fő vendéglátó eladót szükséges felvennie a „Halványlila gőz” büfének? Ebben a feladatban tekintsen el a szabadság kiadásától!

Kerekítés: A létszám adatot egész számra (felfelé kerekítve) adja meg!

5. feladat**Összesen: 25 pont**

Az Extrém Park kisvendéglő 2018 márciusi eredménykimutatásához az alábbi adatokat ismeri:

- termelékenység = 714 E Ft/fő/hó (a nettó bevétellel számolva), létszám = 9 fő
- az üzleti átlagos ÁFA-kulcs nagysága 11,17%
- az üzleti átlagos haszonkulcs 235%
- az üzlet március havi összes bérjellegű ráfordítása 2 348 E Ft, az egyéb költségekre az árrés 27%-a nyújtott fedezetet

Feladat: Számítsa ki és írja be a jövedelmezőségi tábla hiányzó adatait!

Kerekítés: az E Ft-adatokat egészre, a %-os adatokat két tizedesjegyre kerekítse!

Megnevezés	Adat (E Ft)	Adatok a nettó bevétel %-ában
Bruttó bevétel		
Felszámított áfa		11,16
Nettó bevétel		
ELÁBÉ		
Árrés		
Költségek		
Adózás előtti eredmény		

6. feladat**Összesen: 19 pont**

A Zöld lufi étteremben az étlap megújítására készülnek, s tervezik az alábbi ételt is értékesíteni, amelynek összetevői és nettó beszerzési árak az alábbiakban olvasható:

Kókuszos dinnyés-kápiás pulykamell trikolor pennével (10 adagra)

Megnevezés	Mennyiségi egység	Mennyiség	Nettó beszerzési ár (Ft/kg; Ft/l)	Nettó nyersanyag-érték (Ft)
kókuszreszelék	kg	0,50	1 048,03	
tej (1,5%)	liter	0,75	133,90	
pulykamell	kg	1,25	1 428,57	
kápi paprika	kg	0,25	743,31	
sárgadinnye	kg	1,25	512,60	
étolaj	liter	0,06	236,06	
citrom	kg	0,10	342,52	
só	kg	0,03	30,71	
trikolor penne tészta	kg	0,75	1 258,27	
összesen	---	---	---	

Az ételek esetében az üzletben alkalmazott ELÁBÉ-szint: 25%. ÁFA = 5%.

Számítsa ki

- 1 adag étel hozzávalóinak nyersanyagértékét (ELÁBÉ) külön-külön és összesen,
- 1 adag étel kerekített fogyasztói árát az étlapra, valamint
- 1 adag étel árrését!

A mellékszámításokat minden esetben írja le!

Kerekítés: A Ft-adatokat az árképzés során 2 tizedesjegyre, a fogyasztói árát az 5 Ft-os kerekítési szabály szerint kerekítse!

7. feladat**Összesen: 12 pont**

A vendéglátó vállalkozások gazdálkodásával kapcsolatos alábbi állításoknál jelölje X-szel a megfelelő oszlopban, hogy hamis, vagy igaz az adott állítás!

	Állítás	IGAZ	HAMIS
A.	A boros poharak az üzlet tárgyi eszközei között kerülnek kimutatásra az év végi mérlegben.		
B.	A forgási sebesség napokban megmutatja, hogy mennyi ideig használja az átlagos készletet az üzlet.		
C.	A vendéglátó üzletben forgalmazott palackozott üdítő italok ÁFA-kulcsa 2018-ban 5%.		
D.	A vendéglátó üzletekben minden esetben kötelező a szervizdíjat felszámítani.		
E.	Anyagilag felelős dolgozót elszámoltató leltárt általában év végén tartanak a vendéglátó üzletekben.		
F.	Az árukiadás a raktár készletcsökkentő tételei közé tartozik.		