

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 (elégéséges)
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: 17 pont**

Üzletükben a következő hónaptól Grillezett tintahalat fokhagymás fussilivel is rendelhetnek a vendégek. Az étel összetevőiről és nettó beszerzési árukról az alábbi információkat ismerjük:

„Grillezett tintahal fokhagymás fussilivel” 10 adagra

Hozzávaló megnevezése	Mennyiségi egysége	Mennyisége	Nettó beszerzési ár (Ft/kg; Ft/l)
tintahal	kg	1,50	3 099,21
fussili tészta	kg	1,25	251,97
fokhagyma	kg	0,01	669,29
olívaolaj	liter	0,10	1 967,72
petrezselyemzöld	csomó	2	15,75
citrom	kg	0,10	440,94

Az üzletükben alkalmazott árrés-szint: 75%. ÁFA = 5% (helyben fogyasztás esetén).

A mellékszámításokat minden esetben írja le!

Kerekítés: A Ft-adatokat az árképzés során 2 tizedesjegyre, a %-os adatokat 1 tizedesjegyre, a fogyasztói árat pedig az 5 Ft-os kerekítési szabály szerint kerekítse!

Számítsa ki az alábbi adatokat!

a.) 10 adag étel hozzávalóinak nyersanyagértéke:

tintahal nyersanyagértéke =

fussili tészta nyersanyagértéke =

fokhagyma nyersanyagértéke =

olíva olaj nyersanyagértéke =

petrezselyemzöld nyersanyagértéke =

citrom nyersanyagértéke =

10 adag étel összes nyersanyagértéke =

b.) ELÁBÉ-szint =

haszonkulcs =

c.) 10 adag étel árrése =

d.) 1 adag étel eladási és étlap szerinti ára (ÁFA = 5%):

10 adag étel nettó eladási ára =

10 adag étel bruttó eladási ára =

1 adag étel ára az étlapra =

e.) 3 adag étel ára házhozszállítás esetén (ÁFA = 27%):

10 adag étel bruttó eladási ára =

1 adag étel fogyasztói ára =

3 adag étel fogyasztói ára =

2. feladat**Összesen: 8 pont**

Egy 120 férőhelyes melegkonyhás vendéglátóipari üzletben korábbi megfigyelések alapján az átlagos kapacitáskihasználtság az alábbiak szerint alakult:

Nyitvatartási órák		Kapacitás- kihasználtság (%)
időtartama	száma	
09:00-12:00	3	35
12:00-14:00	2	75
14:00-18:00	4	35
18:00-21:00	3	80

Az átlagos tartózkodási idő 45 perc. Az 1 főre jutó á la carte fogyasztás 2 200 Ft/fő (bruttó). Az üzlet hétfő kivételével minden nap nyitva tart.

Számolja ki (becsülje meg a fenti adatokkal) a bruttó á la carte bevétel értékét július hónapban (31 nap, amelyből 5 nap esik hétfőre), vacsoraidőre (18:00-21:00)!

Kerekítés: Minden adatot egész számra kerekítsen! Számításait az alábbi sorrendben végezze!

Vendégek száma óránként =

Vendégek száma vacsoraidőben =

Á la carte bevétel vacsoraidőben =

Á la carte bevétel vacsoraidőben júliusban =

3. feladat**Összesen: 15 pont**

A „Szent Iván” étteremben 2018 júniusában az állományi létszám: 1 fő üzletvezető, 5 fő konyhai munkatárs és 7 fő felszolgáló volt. A termelési dolgozók bruttó átlagbére 214 000 Ft, az értékesítési dolgozóké a garantált bérminimum 115%-a. Az üzletvezető 350 000 Ft bruttó bért kap havonta. Egy forgalmas pénteki és szombati napra 2 fő konyhalányt és 1 fő mosogatót 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 júniusi összes bérjellegű ráfordítást (munkabér költségek közteherrel)! **A számítások során felhasználható (2018. évi) adatok:**

- Minimálbér = 138 000 Ft/fő/hó
- Garantált bérminimum = 180 500 Ft/fő/hó
- Szociális hozzájárulási adó = 19,5%; Szakképzési hozzájárulás = 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 bérköltsége =

Értékesítési dolgozók havi bérköltsége =

Egyszerűsített foglalkoztatott kisegítők napi bruttó bére =

Egyszerűsített foglalkoztatott kisegítők összes bruttó bére =

Havi összes bérköltség =

Havi összes bérjárulék =

2018 júniusi bérjellegű ráfordítás (munkabér költségek közteherrel) =

4. feladat**Összesen: 6 pont**

Egy szálloda Snack & Bowling bár nyitását tervezi, amely naponta 10:00-24:00 között fogadja vendégeit. A bár eladói heti 5 munkanapon át, napi átlag 8 órás munkaidőben, változó beosztással fognak dolgozni. A bár a hét minden napján nyitva fog tartani.

Terveik szerint műszakonként 1 fő eladóra lesz szükség.

Számolja ki, hány fő vendéglátó eladót szükséges felvennie a szállodának? Ebben a feladatban tekintsen el a szabadság kiadásától!

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

5. feladat**Összesen: 25 pont**

A „Szent Iván” étterem 2018 júniusi eredménykimutatásához az alábbi adatokat ismeri:

- havi nettó étel árbevétel 5 615 610 Ft, az egyéb termékek árbevétele pedig az összes üzleti árbevétel 49,00%-a volt;
- az üzleti átlagos ÁFA-kulcs nagysága 12,70%;
- az üzleti átlagos haszonkulcs 233%;
- az üzlet június havi összes bérjellegű ráfordítása 3 515 E Ft, az egyéb (dologi) költségek árrés-fedezeti szintje 39,5%.

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		12,70
Nettó bevétel		
ELÁBÉ		
Árrés		
Költségek		
Adózás előtti eredmény		

6. feladat**Összesen: 19 pont**

A „Szentkorona” étteremben egy 40 fős gálavacsorához a csoport 3 dl/fő vörösbort, valamint digestifiként 15 fő részére 4 cl (0,04 l) brandyt, a többi vendég részére 4 cl (0,04 l) likőrt rendelt. A csoportnál az italokra alkalmazott haszonkulcs 270%. A brandy-fogyasztást 13 665 Ft-ban ajánlotta ki az étterem 15 fő számára.

Az italok beszerzési áráról az alábbi információkkal rendelkezünk (ÁFA = 27%):

- brandy: bruttó 4 309 Ft/üveg (0,7 liter)
- likőr: nettó 3 991 Ft/üveg (1 liter)
- vörösbor: bruttó 2 290 Ft/üveg (0,75 liter)

Számítsa ki az alábbi adatokat!

Kerekítés: Minden adatot egész számra kerekítsen!

a.) vörösbor

1 üveg vörösbor nettó beszerzési ára =

3 dl vörösbor nyersanyagértéke =

3 dl vörösbor árrése =

3 dl vörösbor nettó eladási ára =

3 dl vörösbor bruttó eladási ára =

vörösbor bruttó bevétel (40 fő) =

vörösbor értékesítési ÁFA (40 fő) =

3 dl vörösbor beszerzési ÁFA =

vörösbor beszerzési ÁFA (40 fő) =

vörösbor ÁFA-befizetése a NAV felé =

vörösbor beszerzendő palack (db) a csoport számára =

b.) likőr

4 cl likőr nyersanyagértéke =

4 cl likőr árrése =

4 cl likőr nettó eladási ára =

4 cl likőr bruttó eladási ára =

likőrt fogyasztó vendégek száma =

összes likőr bruttó bevétel =

c.) italok összesen

bruttó ital bevétel =

nettó ital bevétel =

7. feladat**Összesen: 10 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 forgási sebesség napokban mutató kizárólag csak egy negyedévre határozható meg.		
B.	A tárgyi eszközöket (például a légkondicionáló berendezés könyv szerinti értékét) a mérleg forrás oldalán szerepeltetjük.		
C.	A vendéglátó üzletben forgalmazott, helyszínen készített alkoholmentes kávéitalok ÁFA-kulcsa 2018-ban 5%.		
D.	Az áruforgalmi mérlegsorban a selejt a készletcsökkentő tételek közé tartozik.		
E.	Az előző év zárókészlet értéke megegyezik a következő év nyitókészlet értékével.		