

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

Szakképesítés azonosítószáma és megnevezése:

34 811 01	Cukrász
-----------	---------

Tájékoztató

A feladatlap megoldására felhasználható időkeret 120 perc.

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.

A feladatokat tetszőleges sorrendben oldhatja meg.

Először figyelmesen olvassa el a feladatokban megfogalmazott kérdéseket, majd gondolja át válaszát, és azt tintával (tollal) írja be a megfelelő helyre! Ha szükséges, a megoldást javíthatja, de a nem egyértelmű áthúzás, javítás, valamint ceruzával történő beírás esetén az adott feladatrészre pontot nem kaphat.

A feladatok megoldásához íróeszközön és nem programozható számológépen kívül semmilyen más segédeszközt (pl. tankönyv, feladatgyűjtemény stb.) nem használhat.

Számológépet használhat, de minden mellékszámítást ki kell jelölnie:

- a számított adat vagy mutató megnevezését,
- a számítás módját (a matematikai műveletet a rendelkezésre álló adatokkal felírva),
- a kapott eredményt mértékegységgel együtt.

A számításokhoz szükséges kiegészítő adatokat (járulékok, adókulcsok) a feladatoknál megtalálja, ezekkel dolgozzon!

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.

EBBEN A VIZSGARÉSZBEN A VIZSGAFELADAT ARÁNYA 20 %.

I. feladatsor

1. feladat

Összesen: 16 pont

Munkahelyzet

A cukrászdában, ahol Ön dolgozik, a legtöbb gyümölcsöt és zöldséget nem tisztítva kapják, így gyakran kell a tisztítási veszteséggel számolnia.

Feladatutasítás

Oldja meg az alábbi feladatokat!

A mellékszámításokban egy tizedesjegy pontossággal számoljon!

- A) A dió tisztításakor 15% tisztítási veszteség keletkezik. 4 pont
 - Mennyi dióbél lesz 15 kg dió tisztítása során?

- 20 kg tisztított dióhoz mennyi héjas diót kell vételezni a raktárból?

- B) Számolja ki a táblázat hiányzó adatait!

12 pont

Megnevezés Feladat sorszáma	Bruttó súly (kg)	Nettó súly (kg)	Tisztítási veszteség	
			kg	%
I.	16,0	12,0	4,0	
II.		21,5	2,5	
III.	21,0			9,5
IV.	9,0		2,7	
V.		38,0		15,6
VI.	12,0	11,5		4,2
VII.		27,0	5,0	

Számítások helye:

I. feladat:

II. feladat:

III. feladat:

IV. feladat:

V. feladat:

VI. feladat:

VII. feladat:

2. feladat

Összesen: 10 pont

Munkahelyzet: Ön egy cukrászda cukrász munkatársa és hó végén segít főnökének a leltározási feladatokban.

Feladatutastítás: Mérje fel az üzletben a táblázatban megadott nyersanyagokból a rendelkezésre álló készletek nagyságát nettó értéken! Pótolja a táblázat hiányzó adatait! A megadott számítási sorrend segítségével szolgál.

A mellékszámításban a Ft- és mennyiségi adatokat egész számra kerekítse!

Áru megnevezése	Mennyiségi egység	Árukészlet mennyisége			Nettó beszerzési ár	Nettó érték
		Raktár	Cukrászüzem	Összesen		
Tejszín	liter	25	6		750 Ft	
Cukor	kg	100	24		210 Ft	
Liszt	kg	150	36		110 Ft	
Krémsajt	kg	4	2		2 150 Ft	
Mandula	kg	6	1		3 500 Ft	

A mellékszámításokat a következő oldalon végezze el!

Mellékszámítás helye:**3. feladat****Összesen: 4 pont**

Munkahelyzet: A cukrászüzemben a vezető megkéri, hogy számoltassa el a termelés dolgozóit a vizsgált időszak adatai alapján.

Feladatutastítás: Számítsa ki az üzem leltáreredményét az alábbi adatok ismeretében!
(Az adatok nettó beszerzési áron szerepelnek.)

Az üzem nyitókészlete	350 E Ft
Vételezés a raktárból	2050 E Ft
Visszárú a raktárnak	15 E Ft
Selejt	20 E Ft
Zárókészlet	155 E Ft

A cukrászüzem a vizsgált időszakban csak süteményt értékesített, ebből bruttó 7 370 E Ft forgalmat realizált. Az üzemben alkalmazott haszonkulcs 210%.

Az elszámoltatást nettó beszerzési áron végezze! Az adatokat egész számra kerekítse! Az üzem bevétele csak elvitelre történő értékesítésből származik az adott időszakban, így a számításokban 18%-os áfakulccsal számoljon!

4. feladat

Összesen: 20 pont

Munkahelyzet: Ön egy cukrászda cukrászatvezető munkatársa. A beszerzési árak változása miatt szükségessé vált, hogy egyes termékek kalkulációs lapját újból elkészítsék.

Feladatutastítás: Készítse el a marcipántorta kalkulációját, és számítsa ki 1 szelet torta fogyasztói árát és tömegét! Az üzletben alkalmazott haszonkulcs 280%.

A felhasznált anyagok mennyiségét és nettó egységárát a táblázat tartalmazza.

Marcipántorta (késztermék) 12 szelet

A mellékszámításban a Ft- és grammadatokat **egész számra** kerekítse! A fogyasztói árát az 5 Ft-ra kerekítés szabályait figyelembe véve alakítsa ki! (Áfa 18%.)

Felhasznált nyersanyag	Mennyiség g	Nettó egységár Ft/kg	Érték Ft
tojás	200	580	
tojássárgája	120	1150	
cukor	130	185	
liszt	110	120	
mandula	120	2500	
vaj	120	3100	
sütőpor	10	1100	
vanillincukor	20	1200	
citromhéj	10	1300	
csokoládéreszelék	150	1850	
marcipán	55	1250	
narancshéj	30	2200	
porcukor	110	350	
Összesen:	1 185	-	
Veszteség:	225	-	-
Nettó tömeg:		-	-

II. feladatsor

1. feladat

Összesen: 5 pont

Munkahelyzet: Ön egy cukrászüzem téstapoztos cukrásza. A mai napon blundel tésztából készült uzsonnasüteményeket készít.

Feladatutasítás: Oldja meg az alábbi feladatot!

Soroljon fel legalább öt, blundel tésztából készült uzsonnasüteményt! A 2. feladatban szereplő svájci kifli ne legyen a felsorolásban!

-
-
-
-
-

2. feladat

Összesen: 7 pont

Mutassa be 7 pontban a svájci kifli készítésének menetét! A tészta elkészítését nem kell részleteznie.

- 1)
- 2)
- 3)
- 4)
- 5)
- 6)
- 7)

3. feladat

Összesen: 13 pont

Munkahelyzet: Ön egy szálloda cukrászatának munkatársa. Feladata, hogy a másnapi reggelihez a képen látható uzsonnasüteményt készítse el a vendégek részére.

Feladatutasítás: Oldja meg az alábbi feladatokat!

A) Írja le, hogy mi a képen látható készítmény neve!



A képen látható sütemény neve:

B) A képen látható termékhez tésztát kell készítenie. Írja le a tésztakészítés és a termékkészítés főbb műveleteit az elkészítés sorrendjében! A tésztakészítéshez húzómarginat kell használnia.

A tésztakészítés műveletei:

A termékkészítés műveletei:

4. feladat

Összesen: 3 pont

A tészta nyújtásához tésztanyújtó gépet használ. Soroljon fel három fontos dolgot, amelyet a munka megkezdése előtt ellenőriznie kell a gép biztonságos működésével kapcsolatosan!

-
-
-

5. feladat**Összesen: 6 pont**

Munkahelyzet: Ön egy cukrásztermelő üzem cukrász munkatársa. Egyik partnerük fatörzsroládot, indiánerfánkot, vöröskeresztminyont és bambicsemegét rendelt.

Feladatutasítás: Oldja meg az alábbi feladatokat!

Főnöke azzal bízta meg, hogy állítsa elő a megrendelt süteményekhez a sütéssel készülő félkész-termékeket, valamint a betöltéshez szükséges krémeket, töltelékeket. Milyen tésztákat, krémeket kell készítenie a felsorolt termékek gyártásához?

Fatörzsrolád:

Tészta:.....

Töltéshez szükséges töltelék:.....

Indiánerfánk:

Tészta:.....

Töltéshez szükséges krém:.....

Vöröskeresztminyon:

Tészta:.....

Töltéshez szükséges krém:.....

6. feladat**Összesen: 16 pont**

A bambicsemege elkészítésében egy tanuló segít Önnek. Ő még nem készített ilyen süteményt. Mutassa be a bambicsemege elkészítésnek menetét az alábbi szempontok szerint!

Tészta fajtája:.....**A tészta elkészítésének módja (az előkészítő műveleteket nem kell részleteznie):**

.....

.....

.....

.....

.....

.....

A tészta formázása:.....**A tészta sütési paraméterei:**.....**Töltelék megnevezése:**.....

Tölteléként használt krém elkészítése: *(az előkészítő műveleteket nem kell részleteznie)*

.....

.....

.....

.....

.....

.....

A bambicsemege töltése és kikészítése:

.....

.....

.....

.....

.....

.....