

A 27/2012. (VIII. 27.) NGM rendelet (29/2016. (VIII. 26.) NGM rendelet által, valamint a 9/2018. (VIII.21.) ITM rendelet által módosított) szakmai és vizsgakövetelményei alapján.

Szakképesítés azonosítószáma és megnevezése:

34 811 03	Pincér
-----------	--------

Fontos tudnivalók

Kedves Vizsgázó!

Az írásbeli feladatsorban elméleti és számítási feladatokat talál, a feladatok között néhány esetben kapcsolat lehet. Javasoljuk, hogy először olvassa végig a feladatokat, a megoldást az Ön számára egyszerűbb kérdések megválaszolásával kezdje.

A feladatok megoldásánál ügyeljen a következők betartására:

1. A feladatok megoldásához íróeszközön és nem programozható számológépen kívül semmilyen más segédeszközt (pl. tankönyv, feladatgyűjtemény stb.) nem használhat.
2. A számítások elvégzésénél ügyeljen az alábbiakra:
 - Számológépet használhat, de minden mellékszámításnál ki kell jelölnie a következőket:
 - a számított adat vagy mutató megnevezését,
 - a számítás módját (a matematikai művelet a rendelkezésre álló adatokkal felírva),
 - a kapott eredményt mértékegységével együtt.
 - *Amennyiben ezeket a kijelöléseket nem végzi el, a feladat még akkor sem fogadható el, ha a megoldás egyébként helyes.*
 - Kerekítési pontosság: az adott feladatoknál található.
 - A számításokhoz szükséges kiegészítő adatokat (járulékokat, adókulcsokat) a feladatoknál megtalálja, ezekkel dolgozzon!
3. Ceruzával írt dolgozat nem fogadható el.
4. A feladatoknál végzett **javítás esetén pontosan jelenjen meg**, hogy melyik megoldást hagyta meg! Ellenkező esetben a feladat nem ér pontot.
5. Bizonyos feladatoknál (teszt típusú feladatok) tilos javítani!
6. Meg nem engedett segédeszköz használata a vizsgából való kizárást vonja maga után.

Ügyeljen arra, hogy áttekinthetően és szép külalakkal dolgozzon!

Sikeres megoldást és jó munkát kívánunk!

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: 25%.

I. feladatsor: Gazdálkodás modul tárgykörei

35% = 35 pont

I./1. feladat

Elérhető pontszám:	7
--------------------	---

Számítsa ki egy palack pezsgő fogyasztói árát (itallap szerinti árát, bruttó eladási árát), ha a pezsgő bruttó beszerzési ára: 3 990 Ft, az alkalmazott árrés-szint: 68%!

Számítsa ki a pezsgő árképzése során alkalmazott haszonkulcsot is!

A pezsgő beszerzésekor és értékesítésekor felszámított (nettó) áfakulcs mértéke: 27%.

Számításai során a Ft adatokat egész számra, a haszonkulcsot 1 tizedes jegyre kerekítse!

Számításait az alábbi sorrendben végezze!

Nettó beszerzési ár:

Anyagfelhasználási-szint (Elábé-szint):

Nettó eladási ár:

Bruttó eladási ár:

Haszonkulcs:

I./2. feladat

Elérhető pontszám:	6
--------------------	---

Az Önök üzletében a havi bevételi adatok az alábbi táblázatban ismertetett megoszlás szerint alakultak. Számítsa ki a táblázat hiányzó adatait, majd írja be a táblázatba!

Az E Ft adatokat egész számra, a %-os adatokat 1 tizedes jegyre kerekítse!

Megnevezés	Nettó bevétel (E Ft)	Vm (%)
Étel	31 500	
Ital	22 600	36,5
Kávé		6,8
Egyéb bevétel		
Összesen		

Összes bevétel %-ban:

Összes bevétel:

Kávé bevétel:

Egyéb bevétel:

Étel bevétel %-ban:

Egyéb bevétel %-ban:

I./3. feladatElérhető pontszám: **5**

Állapítsa meg az italraktár leltáreredményét, ha az alábbi adatok ismertek:

- a nyitókészlet: 1 260 E Ft,
- az árubeszerzés értéke: 8 390 E Ft,
- áruátadás társüzletnek: 68 E Ft,
- az árukiadás értéke a termelő- és értékesítőhelyek felé összesen: 8 580 E Ft,
- a leltár szerinti zárókészlet: 954 E Ft volt!

Normalizált hiány elszámolására az üzletben nem volt lehetőség.

Ha hiány keletkezett, annak értékét bruttó eladási áron számolja ki!

Az italok árképzése során alkalmazott átlagos haszonkulcs: 185%.

Az értékesítéskor felszámított (nettó) áfakulcs mértéke: 27%.

Számításai során az adatokat egész számra kerekítse!

Könyv szerinti zárókészlet:

Hiány nettó beszerzési áron:

Hiány nettó eladási áron:

Hiány bruttó eladási áron:

I./4. feladatElérhető pontszám: **6**

Az alábbi, 1. számú táblázatban a vendéglátás főfolyamatai közül hármat soroltunk fel. Írja be a 2. táblázatban ismertetett mellékfolyamatok számjelét az 1. táblázat üres celláiba, a megfelelő főfolyamatok mellé!

1. számú táblázat	
Főfolyamatok	A mellékfolyamatok számjele
Árubeszerzés	
Raktározás	
Értékesítés	

2. számú táblázat	
Mellékfolyamatok (munkaszakaszok)	Számjel
FIFO-elv érvényesítése	1)
mise en place	2)
áruátvétel	3)
standolás	4)
árukezelés	5)
megrendelés	6)

I./5. feladatElérhető pontszám: **5**

Az alábbi feladatban kérdésekre, állításokra kell megfelelő válaszokkal, meghatározásokkal választ adnia. Megoldásait írja a válasz / meghatározás oszlop alatt a megfelelő sorokba!

	Kérdések / állítások	Válasz / meghatározás
1.	Mi indítja el a gazdálkodás körfolyamatát?	
2.	Mi a gazdaság legkisebb fogyasztói egysége?	
3.	A gazdasági társaságok vagyonához nem pénzben történő hozzájárulás.	
4.	Közvetett, többfázisú, nettó típusú adó, amit a termelés és forgalmazás minden szakaszában a hozzáadott érték után kell fizetni.	
5.	Olyan kimutatás, amely tételesen, ellenőrizhetően tartalmazza, hogy a vállalkozásnak mennyi vagyona van.	

I./6. feladatElérhető pontszám: **6**

Soroljon fel a keresletet és kínálatot befolyásoló tényezők közül 3-3 szempontot! Válaszait a kipontozott vonalakra írja!

A keresletet befolyásoló tényezők:

1.
2.
3.

A kínálatot befolyásoló tényezők:

1.
2.
3.

II. feladatsor: Felszolgálás alapjai és Felszolgálás modulok tárgykörei 35% = 35 pont**II./1. feladat**

Elérhető pontszám:	15
---------------------------	-----------

Az alábbi táblázatban különböző hagyományokhoz, szokásokhoz, egyházi ünnepekhez kapcsolódó fogyasztási alkalmakat soroltunk fel.

Feladata, hogy az üresen hagyott cellákba írjon 1-1 olyan levest és főételt, amelyeket az adott fogyasztási alkalomhoz kapcsolódó étrendben szerepeltetne.

Az ételeket a szakmai szabályoknak megfelelően, konkrétan, egyértelműen, a vendégek számára is közérthető módon nevezze meg!

Az étrend összeállításának szabályai szerint a két fogásban az alapanyag-összetevők, a darabolás módja, az ételek színe stb. nem ismétlődhetnek! (A Vadászbál és a Márton napi vacsora esetében a húsok ismétlődése nem számít hibának!)

A főételek esetében az ételhez ajánlott köretet, étel-kiegészítőket is meg kell neveznie!

Fogyasztási alkalom		Az ételek konkrét, szakmailag megfelelő megnevezése
Húsvéti ebéd	Leves	
	Főétel	
Lakodalmi vacsora	Leves	
	Főétel	
Vadászbál	Leves	
	Főétel	
Márton napi vacsora	Leves	
	Főétel	
Karácsonyi vacsora	Leves	
	Főétel	

II./2. feladat

Elérhető pontszám:	10
---------------------------	-----------

Soroljon fel az alábbi táblázatban felsorolt borvidékeken jellemző (honos) 2-2 szőlőfajtát! Nevezzen meg a borvidékek bortermelői, borászatai közül legalább hármat-hármat!

Borvidék megnevezése	Szőlőfajta megnevezése	Bortermelő /Borászat megnevezése
Tokaji		
Szekszárdi		

II./3. feladat

Elérhető pontszám:	5
---------------------------	----------

Írja be a táblázatba a különböző szakmai kifejezések rövid fogalmi meghatározását!

Szakkifejezések		A szakkifejezések rövid fogalmi meghatározása
1.	házasítás (küzvés)	
2.	avinálás	
3.	frappírozás	
4.	nyerspezsgő	
5.	single malt whisky	

II./4. feladat

Elérhető pontszám:	5
---------------------------	----------

Döntse el, hogy az alábbi műveletet a vendég melyik oldaláról végezzük! A helyesnek ítélt válasz oszlopába tegyen egy X jelet!

A végzett művelet leírása	Bal oldalról végezzük	Jobb oldalról végezzük
A megrendelés felvétele.		
Az ásványvíz betöltése.		
Az evőkés (nagykés) felhelyezése.		
A bor bemutatása.		
A kenyér bekínálása.		

III. feladatsor: Élelmiszerismeret modul tárgykörei**20% = 20 pont****III./1. feladat****Elérhető pontszám: 9**

Írja be a táblázatban felsorolt alaptápanyagok megfelelő oszlopába az alábbi élelmiszerek sorszámát!

- | | | |
|------------------------|-----------------|---------------|
| 1. Napraforgó étolaj | 4. Akácméz | 7. Vaj |
| 2. Sertés szűzpecsenye | 5. Libatepertő | 8. Finomliszt |
| 3. Vizes zsemle | 6. Vesepecsenye | 9. Süllőfilé |

Az alaptápanyagok csoportjai		
Fehérjék	Szénhidrátok	Zsírok

III./2. feladat**Elérhető pontszám: 8**

Töltse ki helyesen az alábbi TOTÓ-táblázat tipp-oszlopát!
A helyesnek vélt válasz jelét (1, 2, x) a tipp oszlopban jelölje!

Kérdés / megállapítás		1	2	x	Tipp
1.	A borsikafű hagyományos elnevezése:	csombor	rózsabors	sárkányfű	
2.	A fűszerpaprika festékanyaga:	kapszaicin	kurkumin	kapszorubin	
3.	A gyümölcsnektárok gyümölcs-tartalma:	12%	50%	25%	
4.	Milyen anyag a lecitin?	lipoid	fehérje	szénhidrát	
5.	A következő sajt a kemény sajtok csoportjába tartozik:	pálpusztai	trappista	ementáli	
6.	Milyen tartósítási eljárással készül a tejpör?	bepárlással	porlasztásos vízelvonással	pasztőrözéssel	
7.	Melyik élelmiszer tartalmaz likopint?	spenót	paradicsom	uborka	
8.	A bazsalikom fűszer a növény melyik része?	levele	magja	virágja	

III./3. feladat

Elérhető pontszám:	3
---------------------------	----------

Egészítse ki az alábbi meghatározások hiányzó részeit! Válaszait a kipontozott részekre írja!

A tejtartalma a-baktériumok hatására tejsavvá alakul.

A tejsav denaturálja (kicsapja) at, amelyből a tejiparban többek között túrót készítenek.

IV. feladatsor: Élelmiszerbiztonság modul tárgykörei **10% = 10 pont**

IV./1. feladat

Elérhető pontszám:	4
---------------------------	----------

Igazak vagy hamisak az alábbi állítások?

Az igaz, vagy hamis oszlopban jelölje X-szel a helyes választ!

Állítás	igaz	hamis
A legtöbb kórokozó baktérium 70-75°C-on szaporodik legjobban.		
A használt sütőzsiradék a kommunális hulladékok csoportjába tartozik.		
Az elkészült meleg ételek készen tartása 63°C feletti hőmérsékleten történik.		
A fény hatása nem sorolható az élelmiszerek romlását előidéző okok közé.		

IV./2. feladat

Elérhető pontszám:	6
---------------------------	----------

Nevezzen meg 2-2 szennyezőanyagot az alábbi csoportokból!

Szennyezőanyag-csoport	Szennyezőanyagok megnevezése
Kémiai szennyezőanyagok	
Biológiai szennyezőanyagok	
Fizikai szennyezőanyagok	