

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 (tesztípusú 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:

<b>81 – 100 pont</b>	<b>5 (jeles)</b>
<b>71 – 80 pont</b>	<b>4 (jó)</b>
<b>61 – 70 pont</b>	<b>3 (közepes)</b>
<b>51 – 60 pont</b>	<b>2 (elégéses)</b>
<b>0 – 50 pont</b>	<b>1 (elégtelen)</b>

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. feladat**Elérhető 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. feladat**Elérhető 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. feladat**Elérhető 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. feladat**Elérhető 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: Felszolgálat alapjai és Felszolgálat modulok tárgykörei 35% = 35 pont****II./1. feladat**

<b>Elérhető pontszám:</b>	<b>15</b>
---------------------------	-----------

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 tejszó?	bepárlással	porlasztásos vízelvonással	pasztörözéssel	
7.	Melyik élelmiszer tartalmaz likopint?	spenót	paradicsom	uborka	
8.	A bazsalikom fűszer a növény melyik része?	levele	magja	virágja	

**III./3. feladat**

<b>Elérhető pontszám:</b>	<b>3</b>
---------------------------	----------

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

A tej .....tartalma a .....-baktériumok hatására tejsavvá alakul.

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

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

**IV./1. feladat**

<b>Elérhető pontszám:</b>	<b>4</b>
---------------------------	----------

**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**

<b>Elérhető pontszám:</b>	<b>6</b>
---------------------------	----------

**Nevezzen meg 2-2 szennyezőanyagot az alábbi csoportokból!**

Szennyezőanyag-csoport	Szennyezőanyagok megnevezése
Kémiai szennyezőanyagok	
Biológiai szennyezőanyagok	
Fizikai szennyezőanyagok	