

A 27/2012. (VIII. 27.) NGM rendelet (25/2014. (VIII. 26.) NGM rendelet által, valamint a 12/2013. (III.28.) NGM 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 (elégéses)
0 – 50 pont	1 (elégtelen)

A javítási-értékelési útmutatótól eltérő helyes megoldásokat is el kell fogadni.

A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: **20%**.

1. feladat**Összesen: 6 pont**

Döntse el az alábbi állításokról, hogy igazak-e vagy hamisak! Igaz válasz esetén a válasz oszlopba írja, hogy „IGAZ”, hamis válasz esetén pedig, hogy „HAMIS”!

	Állítás	Válasz
a)	Az egyenes út elve szerint a nyersanyagok és a hulladék útja nem keresztezhetik egymást.	
b)	A fekete mosogató a vendégek által használt edények tisztítására szolgál.	
c)	Mennyiség szerinti átvétel során meg kell vizsgálni a szavatossági időt.	
d)	Ha egy fogyasztó bejegyzést tett a Vásárlók Könyvébe, a vendéglátó üzletnek kötelessége tájékoztatni arról, mely hatóság vagy testület eljárását kezdeményezheti, ehhez pedig meg kell adni az illetékes hatóság, illetve a vállalkozás székhelye szerinti békéltető testület levelezési címét.	
e)	A munkaidő-nyilvántartás a munkában történő megjelenést, távozást, és az eltöltött időt rögzíti.	
f)	Az értékesítő helyiségeken csak olyan csomagolóeszközt szabad használni, ami nem változtatja meg a késztermék jellegét és összetételét.	

2. feladat**Összesen: 5 pont**

Párosítsa a megadott italokat a megfelelő országokkal! Figyelem! Egy országhoz csak egy ital párosítható, és az egyik italt nem kell beírni! Egynél több beírás esetén az a feladatrész (ország) nem értékelhető!

A) TELMO RODRIGUEZ Dehesa Gago 2017	B) Ouzo	C) Tequila
D) Raki	E) Unicum	F) Jägermeister

Ország	Ital betűjele
Spanyolország	
Törökország	
Németország	
Mexikó	
Görögország	

3. feladat**Összesen: 5 pont**

Főnöke azt a feladatot adta, hogy tervezzen meg egy étlapot most nyílt éttermébe. Soroljon fel 5 szempontot, amelyet az étlap külalakjának megtervezésekor figyelembe kell vennie!

-
-
-
-
-

4. feladat**Összesen: 5 pont**

Az étterem vezetősége az étlap megújítására készül, azonban a leírások összekeveredtek. Írja a megfelelő módozatot a leírás mellé!

Dubarry módra

bakonyi módra

Holstein módra

Budapest módra

udvarmester módra

Módozat megnevezése	Leírás
	Sertésszelet tejfölös-tejszínes, gombás, fűszerpaprikás mártással.
	Bélszín libamájas, gombás, füstölt szalonnás, zöldborsós, lecsós pörköltlével.
	Pulykamell kelvirággal, gratin mártással csőben sültve.
	Sertésszelet tükörtojással, hasábburgonyával, egyes savanyúsággal készítve, ringlivel díszítve.
	Hátszínszelet fűszeres vajjal tálalva.

5. feladat**Összesen: 5 pont**

Az étteremben, ahol dolgozik, egy nagyszabású rendezvény lesz. A megrendelő egy büfévacsorát választott. A vendégek között lesznek vegán étkezést folytatók, így ők kérték, hogy jelöljék nekik, mely ételeket nem fogyaszthatják. Jelölje a táblázat megfelelő részében, hogy ki fogyaszthatja!

Étel	Vegán eheti	Vegán NEM eheti
Hideg chateaubriand angolosan		
Hamisgulyás csipetkével		
Tejszínes gnocchi		
Fogasfilé Kárpáthy-módra		
Friss kerti saláta olaj-ecet öntettel		

6. feladat**Összesen: 12 pont**

Az étteremben, ahol dolgozik, az egyik külföldi vendég fizetni szeretne, a fogyasztásról számlát kér. Töltse ki a számlát az alábbi adatok ismeretében:

- vevő: Michael Bonn (Gutstraße 14; Salzburg, 5020, Ausztria)
- fogyasztott menü: 1 adag sertéspaprikás galuskával (étlap szerinti ár: 2.500 Ft); 1 adag Caesar saláta (étlap szerinti ár: 1.800 Ft); 1 pohár házi limonádé (itallap szerinti ár: 800 Ft); 1 pohár sör (itallap szerinti ár: 650 Ft)
- a vendégek 2019. április 8-án látogatták meg az étterme

Egyszerűsített, készpénzfizetési számla

A számlakibocsátó neve, címe, adószáma: Falánk Bt. – Falánk Étterem 1051 Budapest Bajcsy-Zsilinszky út 3. Adószám: 12345678-2-42 Közösségi adószáma: HU A számla kelte:	A vevő neve, címe, adószáma: Közösségi adószáma: A számla sorszáma: DQ3EA 9674401
---	--

A termék vagy szolgáltatás					
megnevezése, besorolási száma és egyéb jellemzői	m.e.	mennyisége	egységára (áféval növelt)	értéke, mely % áfát tartalmaz	értéke, mely% áfát tartalmaz
			Összesen:		
EREDETI 1. példány	A számla fizetendő végösszege:				
	Az áthárított adó százalékkértéke:				

7. feladat**Összesen: 7 pont**

Az étteremben Ön tüzet észlelt, amit megpróbált eloltani, de nem járt sikerrel.

Hová és hogyan kell bejelenteni az esetet?

a) Milyen telefonszámokat tárcsázhat a tűz bejelentésére?

..... vagy

b) Soroljon fel öt adatot, teendőt vagy viselkedési szabályt, amelyek a bejelentés során fontosak!

-
-
-
-
-

8. feladat**Összesen: 10 pont**

Az étteremben, ahol dolgozik, céges rendezvény volt. A standív alapján határozza meg, hogy mekkora volt a forgalom, illetve azt, hogy van-e eltérés (és ha igen, mekkora) a pénztárgép szerinti bevételhez képest, ami 50 000 Ft volt a nap végén!

Az egységárakat a standíven látja.

Számításait minden esetben írja le! *Kerekítés: A fogyaszt adatokat egy tizedesjegyre, a fogyaszt értékét egész számra kerekítve adja meg!*

Söntéspult standív

Megnevezés	M.e.	Nyitókészlet	Vételezés	Össze-sen	Zárókészlet	Fogyás	Egységár	Fogyás értéke (Bruttó eladási áron)
Coca-cola	liter	20,25	6,75	27,00	13,5		110 Ft/dl	
Rostos őszilé	liter	0	23,0	23,0	10,8		130 Ft/dl	
BB pezsgő	palack (0,75 l)	5,0	1,0	6,0	2,0		250 Ft/dl	
ásványvíz	palack (0,5 l)	60,0	10,0	70,0	35,0		350 Ft/palack	

9. feladat**Összesen: 5 pont**

Ön egy továbbképzésen vesz részt, ahol a vendégpanaszok kezeléséről tanulnak. Soroljon fel öt olyan esetet, amelyet nem szabad tenni vendégpanasz (reklamáció) esetén!

-
-
-
-
-

10. feladat**Összesen: 10 pont**

Egészítse ki a mondatokat a hiányzó szakkifejezéssel!

- a) leltárt akkor készítünk, amikor anyagilag felelős dolgozók között váltás van.
- b) A/az az a tevékenység, amelynek során a vállalkozás tulajdonában lévő vagyonelemeket megszámláljuk, megmérjük és értékeljük.
- c) A/az a tüzek keletkezésének megelőzését, a tűz továbbterjedésének megakadályozását, késleltetését, csökkentését, illetve eloltását célzó műveletek és eszközök összessége.
- d) A/az étlapok bizonyos eseményekre, rendezvényekre készülnek, többnyire önállóan adnak egy-egy kínálatot, de az állandó étlap kiegészítői is lehetnek.
- e) A/az szakmai csoportosítás szerint, tételesen felsorolva tartalmazza az üzlet étel,- és italválasztékát, valamint azok fogyasztói árát.

11. feladat**Összesen: 6 pont**

A felsorolt meghatározások közül melyik a kakukktojás? Aláhúzással jelölje az oda nem illő szót! Indokolja választását!

- Mennyiségi átvétel
- Érték szerinti átvétel
- Időbeli átvétel
- Minőségi átvétel

Indoklás:

- Veszélyelemzés végzése
- Kritikus határértékek megállapítása
- HACCP munkacsoport megalakítása
- Kritikus szabályozási pontok meghatározása

Indoklás:

12. feladat**Összesen: 15 pont**

Az étteremben, ahol dolgozik, túrógombóc lesz a napi desszert. Számítsa ki a túrógombóc étlap szerinti árát, ha az étterem 70%-os árrésszinttel kalkulál! Az étterem a diákoknak 15% kedvezményt biztosít. Számítsa ki, mennyit kell fizetnie a diákoknak, ha az étterem az alábbi kalkulációs lappal és nyersanyagárrakkal számol! ÁFA-kulcs: 5%

Kerekítés: A mellékszámításban az adatokat két tizedesjegyre kerekítse! A fogyasztói árat az 5 Ft-ra való készpénzfizetési szabályoknak megfelelően kerekítse!

Túrógombóc anyaghányad (10 adagra)

Megnevezés	M.e.	Menny.	Nettó beszerzési ár
túró	kg	1,00	1.139,05 Ft
búzadara	kg	0,15	329,52 Ft
tojás	db	5,00	35,14 Ft
só	kg	0,05	156,69 Ft
tejföl	liter	0,50	705,93 Ft
vaj	kg	0,20	2.394,07 Ft
zsemlemorzsa	kg	0,20	392,91 Ft

túró nettó nyersanyagérték =

búzadara nettó nyersanyagérték =

tojás nettó nyersanyagérték =

só nettó nyersanyagérték =

tejföl nettó nyersanyagérték =

vaj nettó nyersanyagérték =

zsemlemorzsa nettó nyersanyagérték =

túrógombóc nettó nyersanyagérték (10 adag) =

túrógombóc összes nettó nyersanyagérték (1 adag) =

ELÁBÉ-szint =

nettó eladási ár (1 adag) =

étlap szerinti ár (1 adag) =

Diákoknak nyújtott kedvezményes ár =

13. feladat

Összesen: 5 pont

Az alábbi meghatározások munkavédelemmel és egészségbiztonsággal kapcsolatosak. Írja a kipontozott vonalra ez egyes meghatározásokhoz illő fogalmat!

Kötelező viselet, ha valaki veszélyes anyagokkal vagy helyen dolgozik:

Az a tevékenység/intézkedés, amit síkos felületen kell alkalmazni, hogy megakadályozzuk a baleseteket:

Balesetek alakulhatnak ki emiatt. A munkát végzőre vagy a munkavégzés környezetében tartózkodó személyre ártalmat jelent:

Az a baleset, amely a munkavállalót a szervezett munkavégzés során vagy azzal összefüggésben éri, annak helyétől, időpontjától és a sérült közrehatásának mértékétől függetlenül:

Az az érzet, amely megfelelően biztosított környezetben lép fel:

14. feladat

Összesen: 4 pont

A leltározás rendkívül fontos, ezért pontos és jól szervezett munkát igényel. Tegye időrendi sorrendbe a leltározás folyamatának szakaszait!

... A leltár elszámolása

... A leltározás lebonyolítása

... A leltározás előkészítése

... A leltározás lezárása