

A 27/2012. (VIII. 27.) NGM rendelet (25/2014. (VIII. 26.) NGM rendelet által módosított), valamint a 12/2013. (III. 28.) NGM rendelet által módosított szakmai és vizsgakövetelménye alapján.

Szakképesítés azonosítószáma és megnevezése

34 811 04	Szakács
-----------	---------

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: 30%.

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 **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**10 pont**

Önnnek kell összeállítania egy hónapra a háromfogásos menürendszer étlapját. Mivel az alapanyagok és a készítési módok változatossága nagyon fontos a menü-összeállítás során, válogassa szét a felsorolt ételeket a megadott szempontok szerint!

Kóttés, Képviselőfánk, Ízes bukta, Csokoládéfánk, Daramorzsa, Farsangi fánk, Isler, Pozsonyi kifli, Túrós lepény, Forgácsfánk

Kevert és omlós tésztából készíthető éttermi tészták	Élesztős (kelt) és égetett (forrázott) tésztából készíthető éttermi tészták

2. feladat**10 pont**

Válogassa ki és írja le a kipontozott részre a *fogyasztás sorrendjében* azt az öt ételt, amelyet kora nyári étrendbe ajánlana!

Vadraguleves, Meggyes pite, Citromos csirágsaláta,

Mini töltött halas pástétom, Libacomb sült vörös párolt káposztával,

Mini füstölt sajtos pástétom, Csirkeraguleves,

Waldorf-saláta, Rozmaringos báránysült vadrizzsel, Sütőtökpite

Kora nyári étrend ételsora a fogyasztás sorrendjében:

.....

.....

.....

.....

.....

3. feladat

10 pont

a.) A főszakács ellenőrizni kívánja a húsok napi felhasználását, és Önt bizza meg az elszámoltatással. Állapítsa meg, hogy a nyilvántartás szerinti és a valós készletérték mennyiben tér el egymástól! Töltse ki a táblázatot! A számítások során két tizedesjegyre kerekítsen!

b.) Állapítsa meg és írja le a táblázat alatti kipontozott részre, hogy a következőkben felsorolt húsos ételeket el tudja-e készíteni 120 fő részére a meglévő árukészletből a következő napon! A vad májjal töltött pástétom májpürétöltelékének nyersanyaghányada 6 dkg adagonként, a vadászlevesbe 5 dkg csontos vadnyúlhússal és 12 dkg vegyes nagyvad hússal, a báránybordák Villeroy módra elkészítéséhez 16 dkg-os nyersanyagmennyiséggel számoljon!

Megnevezés	Mennyiségi egység	Könyv szerinti mennyiség	Raktár-készlet	Konyhai hűhűtő	Rendezvény vételezése	Selejt	Mért mennyiség összesen	Eltérés
Báránykaraj	kg	21,00	14,70	4,60	2,10	-		
Vadnyúl, egész	kg	4,80	2,50	1,80	1,00	-		
Vadsertésmáj	kg	8,20	7,30	0,90	-	-	8,20	-
Vadsertés-comb	kg	6,80	3,80	3,00	-	-	6,80	-
Szarvascomb	kg	11,20	8,20	-	3,00	-	11,20	-
Nyúlvese	kg	3,50	1,20	1,30	-	-		
Dunai vadponty	kg	2,50	2,00	0,50	-	-	2,50	-

Számítások:

4. feladat**10 pont**

Állapítsa meg, hogy a szállítólevélen szereplő áruk mennyisége és minősége megfelel-e az Ön által megrendelt tételeknek!

Írja az eltéréseket a következő oldalon közölt szállítólevél alatti kipontozott részre! (Az értékadatokkal és más esetleges hiányosságokkal most ne foglalkozzon!)

A megrendelt tételek:

Tétel megnevezése	Menny. egység	Mennyiség	Egységár
Görög őszibarackkonzerv darabolt (2000 gr)	db	24	1990,-
Mediterrán gyümölcskoktél (2000 gr)	db	12	1990,-
Darabolt ananász (2000 gr)	db	12	1990,-
Szeletelt ananász (2000 gr)	db	24	1990,-
Mandarinkonzerv (2000 gr)	db	6	1990,-
Ketchup (5000 gr)	db	8	2006,-
Csiperkegomba-konzerv, szeletelt (1800 gr)	db	10	1820,-
Olajbogyó, zöld, maggal (335 gr)	db	10	1140,-
Sűrített paradicsom (1500 gr)	db	5	2750,-
Chilibab (3000 gr)	db	2	2450,-
Kókuszolaj (1 l)	kg	5	1340,-
Bébirépa (2000 gr)	kg	5	2790,-

Nagykereskedő KFT. 3000 Hatvan, Széchenyi utca 8.			Orchidea étterem 4030 Debrecen, Géza fejedelem útja 34.			
A megrendelés száma, kelte, ügyintézője: 57/2019. március 01. Szakács György			Az átvevő megnevezése: (név, irányítószám, cím):			
Járatszám:						
Sorszám	A termék (szolgáltatás) megnevezése, besorolási száma	Áfa- kulcs	Menny- egység	Mennyiség	Egységár	Érték
1.	Görög őszibarackkonzerv felezett (2000 gr)	27%	db	24	1 990,-	47 760,-
2.	Mediterrán gyümölcskoktél (4000 gr)	27%	db	6	3 980,-	23 880,-
3.	Darabolt ananász (2000 gr)	27%	db	12	1 990,-	23 880,-
4.	Szeletelt ananász (2000 gr)	27%	db	24	1 990,-	47 760,-
5.	Mandarinkonzerv (2000 gr)	27%	db	6	1 990,-	11 940,-
6.	Ketchup (5000 gr)	27%	db	8	2 006,-	16 048,-
7.	Csiperkegomba-konzerv, egész (1800 gr)	27%	db	10	1 820,-	18 200,-
8.	Olajbogyó, fekete, maggal (335 gr)	27%	db	10	1 140,-	11 400,-
9.	Sűrített paradicsom (3000 gr)	27%	db		2 750,-	27 500,-
10.	Chilibab (3000 gr)	27%	db	2	2 450,-	4 900,-
11.	Kókuszolaj (0,5 l)	27%	kg	5	1 340,-	6 700,-
12.	Bébi kukorica (2000 gr)	27%	kg	5	2 790,-	13 950,-
Kiállító:		Átvételi feljegyzések:			Átvevő:	
kelet	aláírás	P.H.			kelet	aláírás
2019. 03.10.	Kovács József					

Eltérések:

5. feladat**12 pont**

Májustól üzletükben a rezsiköltségek változása miatt a cigánypecsenye árát 20%-kal megemelik, így az étel bruttó 1 920 Ft-ba kerül adagonként. Üzletpolitikai megfontolásból a törzsvendégeknek 12% kedvezményt biztosítanak az emelt árból.

A mellékszámításokban a Ft-adatokat egész számra, a %-os mutatókat két tizedesjegyre kerekítse! Az alkalmazott áfakulcs 5%. A fogyasztói árat az 5 Ft-ra kerekítés szabályai szerint állapítsa meg!

a) Állapítsa meg, hogy mennyi volt az étel bruttó beszerzési ára az árváltozás előtt 60%-os árrésszint alkalmazása mellett!

b) Hány %-os az emelt áras haszonkulcs?

c) Mennyit fizet az ételért a törzsvendég? Számolja ki a kedvezmény összegét Ft-ban, valamint azt, hogy hány %-kal fizet többet vagy kevesebbet az eredeti árhoz képest!

6. feladat**10 pont**

A leggyakrabban felhasznált árufajták készletadatait a következő táblázat tartalmazza:

Megnevezés	Nyitó-készlet	Napi átlag-fogyás	Utánpótlási idő	Biztonsági tartalék
Steakburgonya	33 kg	4 kg	7 nap	5 kg
Mirelit vajhalfilé	16 kg	2 kg	7 nap	3 kg
Marhacomb	15 kg	6 kg	2 nap	2 kg
Hátszín	5 kg	1 kg	2 nap	2 kg
Fejeskáposzta	8 kg	4 kg	2 nap	3 kg

Számítsa ki, hogy melyik áru esetében kell csökkenteni az utánpótlási időt, hogy a biztonsági tartalék mindig rendelkezésre álljon!

7. feladat**8 pont**

Egy áru többféle előkészítettségi fokozatban érkezhethet az üzletbe (pl. a sóskát szállíthatják frissen és fagyasztva). Ennek alapján írja az alábbi betűjelek közül a megfelelőket a táblázat oszlopaiba aszerint, hogy az árut melyik raktárban helyezné el július hónapban! A hűtőkamrát nyári időszakban az előtisztított zöldségek és a gyümölcsök tárolására használják. A feladatban nyolcnál több megoldás nem írható be.

A: szárított; B: földes; C: fagyasztott; D: konzerv

Megnevezés	Szárazáru	Hűtőkamra	Fagyasztó
Paradicsompüré			
Meggy			
Csótészta			
Kápia paprika			
Sóska			

8. feladat**15 pont**

Összekeveredtek az adatok. Töltse ki a táblázatot, párosítsa össze, tehát határozza meg, hogy melyik étel milyen termékből készül, és a húsfélét milyen hőmérsékleten kell a felhasználásig a hűtőben tárolni!

Tárolási hőmérsékletek:

+2 °C	+2 °C	+3 °C	+4 °C	+4 °C	+7 °C	+7 °C
-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------

Ételek:

Libamájhab
Pikáns vadraguleves
Rozmaringos báránysült vadrizzsel
Vadnyúl vadasan szalvétagombóccal
Bélszín Budapest módra
Branzino rostton
Töltött káposzta
Pecsenyegalamb meggymártással

Termék megnevezése	Tárolási hőmérséklet	Étel neve
Tőkehús		
Nagyvad		
Apróvad		
Baromfi- és nyúlfélék		
Előkészített húсок	+4 °C	
Belsőségek		
Halak		
Darált hús		

9. feladat**15 pont**

Az alábbiakban egy étel hozzávalóit és készítési módjának részletét látja.

a) Írja a kipontozott részre angolul a borjúpaprikás (Veal Ragout) hiányzó hozzávalóit!

0,7 kg borjúcomb	0,7 kg
0,1 kg vöröshagyma	0,1 kg
0,05 kg zsír	0,05 kg
0,02 kg fűszerpaprika	0,02 kg
1-1 db zöldpaprika és paradicsom	1-1 pieces green pepper and tomato
2 gerezd fokhagyma	2
0,003 kg őrölt kömény	0,003 kg ground caraway seeds
0,005 kg só	0,005 kg salt
0,2 l tejföl	0,2 l sour cream
0,05 kg liszt	0,05 kg flour

b) Fordítsa le angoloról magyarra az alábbi receptrészletet!

Cut the meat into 2 cm cubes and finely chop the onion. Sauté the onion over the oil, add the meat cubes, cook stirring until all the meat surfaces turn white. Sift on the paprika. Put in the cubed pepper and the tomato, add the crushed garlic, the caraway seeds and the salt. Pour a bit of water under it and cook, covered, for about 1 1/2 hours until tender.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....