

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

Szakképesítés azonosítószáma és megnevezése

34 811 06	Fogadós
-----------	---------

Tájékoztató

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.

Használható segédeszköz: számológép

Értékelési skála:

81 – 100 pont	5 (jeles)
71 – 80 pont	4 (jó)
61 – 70 pont	3 (közepes)
51 – 60 pont	2 (elégéséges)
0 – 50 pont	1 (elégtelen)

A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 30%.

Fontos tudnivalók

Kedves Vizsgáló!

- a) A vizsgadolgozat **első lapjára** írja fel a **nevét!**
- b) A feladatokat **kék vagy fekete színű tollal** oldja meg! Ceruzával írt dolgozat nem fogadható el.
- c) A feladatok megoldásához az **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.
- d) A feladatoknál végzett **javítás** esetén **pontosan** jelenjen meg, hogy **melyik megoldást hagyta meg!** Ellenkező esetben a feladat nem értékelhető.
- e) 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!
- f) Ügyeljen arra, hogy **áttekinthetően** és szép, **olvasható külalakkal** dolgozzon!

Sikeres megoldást és jó munkát kívánunk!

1. feladat**15 pont**

A Vadász fogadó éttermében egy palack (0,75 l) Balatonmelléki Merlot édes vörösbor bruttó beszerzési ára 800 Ft. Az ital eladási árának megállapításakor 1200 Ft árréssel terveztek.

a) Számítsa ki:

- egy palack bor fogyasztói (eladási) árát,
- egy palack bor árrés- és ELÁBÉ szintjét,
- a haszonkulcsot,
- a befizetendő ÁFÁ-t egy palack esetében,
- 1 dl Merlot eladási (fogyasztói) árát!

A kapott adatokat minden esetben egész számra kerekítse! Ügyeljen az eladási árak megállapításánál az 5 Ft-os kerekítési szabályra! ÁFA=27%.

Nettó beszerzési ár=

Nettó eladási ár=

Bruttó eladási ár=

Árrésszint=

ELÁBÉ-szint=

Haszonkulcs=

Értékesítési ÁFA=

Beszerzési ÁFA=

Befizetendő ÁFA 1 palack után=

1 dl Merlot eladási ára=

b) Mennyi ÁFÁ-t kell befizetni 80 palack Balatonmelléki Merlot eladása után?**c) Mennyibe kerül egy Vadász koktél (2 dl vörösbor + 2 dl Cola), ha 2 liter Cola eladási ára az étteremben 2.000 Ft?**

Vadász koktél fogyasztói ára=

2. feladat**11 pont**

A Szarvas fogadó büféjének éves árbevételéből a táblázatban szereplő adatok ismertek.

a) Számítsa ki a táblázat hiányzó adatait!

Egy tizedesjegyre kerekítsen! Az ÁFA minden esetben 27%.

Megnevezés	Bruttó bevétel		ÁFA (E Ft, 27%)	Nettó bevétel E Ft
	E Ft	Bevétel megoszlása $V_m(\%)$		
Étel	29.591,0	40,0		
Ital			5.940,0	
Kávé	16.446,5			
Összesen				

Összes bruttó bevétel=

Ital nettó bevétel=

Ital bruttó bevétel=

Étel nettó bevétel=

Kávé nettó bevétel=

Összes nettó bevétel=

Étel ÁFA=

Kávé ÁFA=

Összes ÁFA=

Ital bruttó bevétel megoszlása=

Kávé bruttó bevétel megoszlása=

3. feladat**10 pont****Az állítások közül melyik az igaz és melyik a hamis?****Válaszát jelölje X-szel a megfelelő oszlopban!**

	Állítás	Igaz	Hamis
1.	A vendéglátó üzletek fehér mosogatójában az evőeszközöket és a konyhai edényeket mosogathatják.		
2.	A tiszta út elve azt jelenti, hogy a tiszta anyag (pl. készétel) nem találkozhat a még meg nem tisztított nyersanyaggal.		
3.	A számítógépes programokkal nem oldható meg az üzlet teljes körű számviteli, ügyviteli tevékenységének nyilvántartása.		
4.	Az alkalmassági vizsgálatok dokumentációja a „Munkavállaló egészségügyi törzslapja”, amelyet a szakmai alkalmasság vizsgálatát végző orvos állít ki.		
5.	Egyre több vendéglátó üzletet lehet interneten keresztül elérni (pl. asztalfoglalás, rendelés, házhoz szállítás céljából).		
6.	A kávéspult csak a kávéházakra jellemző berendezés.		
7.	A süteményeket tortalapáttal, illetve süteményfogóval tálaljuk.		
8.	A teacserje leveleken kívül az alábbi növényi részekből lehet még teát készíteni: gyümölcsök, virágok, egyéb levelek, magvak, gyökerek.		
9.	Az állandó étlap használata ott előnyös, ahol sok a törzsvendég, mert így lehetőségük nyílik új ételek megismerésére.		
10.	Az ételkészítés folyamatának helyes sorrendje: a nyersanyagok kiválasztása, a nyersanyagok, alapanyagok előkészítése, az ételek elkészítése, az ételek készentartása, az ételek adagolása, tálalása.		

4. feladat**13 pont**

A Sóllyom fogadó jó időjárás esetén a teraszon is fogad vendégeket. Ellenőrizze az alábbi, a süteményespultban készült standívet alakilag és tartalmilag! Amennyiben hibát talál, karikázza be, és számolja ki a helyes adatot! *Egész számra kerekítsen!*

Megnevezés	Nyitókészlet	Vételezés	Összesen	Zárókészlet	Eladás	Egységár	Érték
	adag, szelet, darab					Ft/...	Ft
Somlói galuska	10	13	23	6	15	400	7.500
Feketeerdő szelet	2	65	66	20	42	450	20.110
Dobos szelet	1	15	19	0	19	380	7.700
Rákóczi túrós	10	5	15	0	15	290	5.350
Gesztenyepüré	48	29	79	15	64	450	20.160
Francia krémes	25	16	41	9	32	350	11.200
Összes bevétel							75.130

5. feladat**10 pont**

Párosítsa össze az első oszlopban található szervezeteket a tevékenységi körükkel! Írja be a sorszámokhoz tartozó betűjeleket a táblázat alatt lévő összesítőbe!

1	NFH	Nyilvános előadás, zeneszolgáltatás jogdíja (üzletek, vendéglátóhelyek, kereskedelmi szálláshelyek, koncertek és egyéb rendezvények).	A
2	GVH	Átfogó élelmiszerlánc ellenőrzés, élelmiszerek eredete, tárolásuk, forgalmazásuk körülményei.	B
3	NAV	Tájékoztatási kötelezettség (ár, nyitva tartás) HACCP dokumentumok, bizonylati fegyelem (számlaadás), mérésügyi szabályok betartása.	C
4	NÉBIH	Jövedéki-, pénzügyi szabályok betartása (adók, vámok).	D
5	Artisjus	A tisztességtelen piaci magatartás tilalmáról és az árak megállapításáról szóló törvény betartásának vizsgálata.	E

1	2	3	4	5

6. feladat**6 pont**

A vendégek a pozitív és negatív észrevételeiket írásban és szóban is közölhetik. Helyben az írásos véleménynyilvánítás módja a Vásárlók könyvébe tett bejegyzés. Húzza alá az Ön által helyesnek tartott válaszokat!

a) Hol kell tartani valamennyi üzletben (kereskedelem, vendéglátás) a Vásárlók könyvét?

- jól látható helyen
- a pult mögött

b) Hogyan lehet megvásárolni a Vásárlók könyvét?

- kereskedelmi forgalomban
- megrendelés útján

c) Ki hitelesíti a Vásárlók könyvét?

- a vállalkozó
- a jegyző

7. feladat**4 pont**

a) Ismertesse a munkavédelmi oktatás célját!

b) Hol, milyen formában történhet a munkavédelmi oktatás? Tegyen két érdemi megállapítást!

A munkavédelmi oktatás elvégezhető:

-
-

8. feladat**6 pont**

A Cinke fogadó büféjének éves nettó árbevétele 33.000 E Ft, az árrésszint 65%. Számítsa ki az átlagkészlet nagyságát, valamint a forgási sebességet fordulatokban, ha az átlagkészlet az időszak során 13 napra volt elegendő! *Egész számra kerekítsen!*

Árrés-tömeg=

ELÁBÉ=

Átlagkészlet=

F_s=

9. feladat**7 pont**

A Borz fogadó éves nettó árbevétele 30.483 E Ft, a foglalkoztatottak száma 5 fő, az átlagbér 218.000 Ft/fő/hó. Számítsa ki a havi termelékenységet és a bérjellegű költségek (bérek és közterhek) éves összegét! A szociális hozzájárulási adó 19,5%, szakképzési hozzájárulás 1,5%, Egész számra kerekítsen!

Termelékenység=

Éves bérköltség=

Közteher=

Bérjellegű költség közteherrel=

10. feladat

6 pont

A Vadász fogadóban:

- 20 db kétágyas szoba található – 12.000 Ft/szoba/éj
- 4 db apartman (5 főre) – 20.000 Ft/apartman/éj áron.

Külföldi diákok (30 fő, 18 éven felüliek) érkeznek, 5 éjszakát töltenek el a fogadóban. Minden nap kérnek reggelit, melynek ára 1.000 Ft személyenként. Egyéb szolgáltatásokra nem tartanak igényt.

a) Számítsa ki, mennyibe kerül a szállás a csoportnak 5 éjszakára, ha a legolcsóbb elhelyezési formát választják! Egész számra kerekítsen!

A szállás díja=

b) Mennyi lesz a csoport számlájának végösszege (szállás + reggeli + IFA)? Az IFA 300 Ft/fő/éj. Egész számra kerekítsen!

Reggeli ára=

IFA=

A csoport számlájának végösszege=

11. feladat

2 pont

a) Melyik ételről van szó az alábbi receptben, amely 1 főre szól?

- 15 dkg füstölt sonka
- 3 db tojás
- olaj
- só, bors

Az étel megnevezése:

b) Milyen étkezéshez szokásos ajánlani a fenti ételt? Húzza alá az Ön által helyesnek ítélt választ!

- reggeli
- ebéd

12. Feladat

10 pont

Fordítsa le az alábbi szöveget magyar nyelvre! Azt a nyelvet válassza, amelyikben jártasabb!

Angol

Guest: Good Evening!

Host: Good Evening, can I help you?

Guest: My name is John Smith, and I ordered one room for three persons in e-mail.

Host: Wait a minute please, I check about this booking. Sure! Your room is ready, here is your key, your room number is 8.

Guest: Great! Can you tell me, what time are the dinner and breakfast in your Inn?

Host: You can have a dinner from 6 p.m, the breakfast is from 7 o'clock available.

Guest: Thank you for the information, we occupy quickly our room.

Host: OK! Have fun with us!

Német:

Gast: Guten Abend!

Wirt: Guten Abend, darf ich Ihnen behilflich sein?

Vendég: Mein Name ist Patrik Müller, ich habe früher in e-mail ein Zimmer für 3 Personen gebucht.

Wirt: Ein Moment bitte, ich schaue danach, ich bitte um Geduld. Ich habe diese Reservierung gefunden. Ihr Zimmer ist fertig, hier ist der Schlüssel, das ist Zimmer 8.

Gast: Gut! Würden Sie für mich sagen, wann wir das Abendessen und Frühstück essen können?

Wirt: Das Abendessen ist ab 18 Uhr und können Sie schon ab 7 Uhr frühstücken.

Gast: Vielen Dank für die Informationen, wir besetzen unser Zimmer schnell.

Wirt: OK! Fühlen Sie sich wohl bei uns!