

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

### **Szakképesítés azonosítószáma és megnevezése**

<b>54 811 01</b>	<b>Vendéglátásszervező-vendéglős</b>
------------------	--------------------------------------

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:**

<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 (elégéséges)</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: 20%.**

## 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 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.
- 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 részsámításoknál 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

Összesen: 14 pont

Egy vendéglátó üzlet II. félévi készletadataiból az alábbiakat ismerjük:

Július 1. – 1 426 E Ft	Október 1. – 1 518 E Ft	December 31. - 1 610 E Ft
------------------------	-------------------------	---------------------------

A III. negyedév során az anyagfelhasználás értéke 8 832 E Ft, egyéb készletcsökkentő tétel nem volt.

A IV. negyedévre a forgási sebesség napokban mutató 7,5%-os javulást mutatott.

*Kerekítés: az E Ft-adatokat egészre, a forgási sebesség mutatóját két tizedesjegyre kerekítse!*

a) Számítsa ki a III. negyedévi árubeszerzést, az átlagkészletet és a forgási sebesség napokban mutatót:

b) Számítsa ki a IV. negyedévi forgási sebesség napokban mutatót, az átlagkészletet és az elábé-t:

c) Számítsa ki a II. félévi átlagkészletet:

## 2. feladat

Összesen: 21 pont

A Búvár Kund étteremben a „See Breeze” long drinket egy 13 fős baráti társaság számára kedvezményesen kínálták az egyik este.

A kevert ital összetevőiről és nettó beszerzési árúkról az alábbi információkat ismerjük:

See Breeze 1 adagra

Hozzávaló megnevezése	Mennyiségi egysége	Mennyisége	Nettó beszerzési ár (Ft / ...)
vodka	cl	6	3 479 Ft/0,7 l
grapefruitlé	cl	4	424 Ft/l
feketeribizlilé	cl	10	306 Ft/l

A kevert italok esetében az üzletben alkalmazott haszonkulcs: 285%. Áfa = 27%.

*Kerekítés: A Ft-adatokat az árképzés során 2 tizedesjegyre, a fogyasztói árat az 5 Ft-os kerekítési szabály szerint, az engedményszázalékot és a haszonkulcsot egész számra kerekítse!*

**A mellékszámításokat minden esetben írja le!**

**a.) Számítsa ki 1 adag kevert ital hozzávalóinak nyersanyagértékét (elábé) külön-külön és összesen:**

**b.) Számítsa ki 1 adag kevert ital árrését:**

**c.) Számítsa ki 1 adag kevert ital koktéllapra kerülő kerekített fogyasztói árát:**

**d.) Számítsa ki a csoportnak adott 1 300 Ft-os kedvezményes ár esetében az engedményt Ft-ban és %-ban, a 13 adagra kiszámlázott bevételt, valamint a csoportos kedvezmény összesen értékét:**

**e.) Számítsa ki, hogyan változott a haszonkulcs az eredetihez képest (Vd%)!**

**3. feladat****Összesen: 15 pont**

A Napernyő étteremben 2019. augusztusban az állandó létszám: 1 fő üzletvezető, 6 fő konyhai munkatárs, 9 fő felszolgáló és 1 fő barista. Az értékesítési dolgozók bruttó átlagbére a minimálbér 1,7-szerese, a termelési dolgozóké bruttó 265 000 Ft/fő/hó. Az üzletvezető 320 000 Ft bruttó bért kap havonta. Az augusztus 20-át megelőző 2 napban egyszerűsített munkavállalóként alkalmaztak 1 fő konyhai kisegítőt, napi 8 órában. A kisegítő személyzet után csak az egyszerűsített foglalkoztatás adóját kell fizetni, a szociális hozzájárulási adót és a szakképzési hozzájárulást nem.

**Feladat:** Számítsa ki a 2019. augusztus havi összes bérjellegű ráfordítást!

**A számítások során felhasználható adatok:**

- Minimálbér 2019-ben = 149 000 Ft/fő/hó
- Garantált bérminimum 2019-ben = 195 000 Ft/fő/hó
- Szociális hozzájárulási adó = 17,5% (2019. július 1-jétől)
- Szakképzési hozzájárulás = 1,5%
- Egyszerűsített foglalkoztatott bére: 857 Ft/óra (szakképzettséget nem igénylő munkakör esetén szja-mentes bér); egyszerűsített foglalkoztatás adója: 1.000 Ft/fő/nap

*Kerekítés: a Ft-adatokat egész számra kerekítse!*

**4. feladat****Összesen: 29 pont**

A Napernyő étterem 2019. augusztus havi eredménykimutatásához az alábbi adatokat ismeri:

- Termelékenység = 874 E Ft/fő/hó (a nettó bevétellel számolva), létszám = 18 fő.
- A nettó bevétel 54%-a ételek helyszíni forgalmazásából (áfa = 5%), 12%-a helyszínen készített alkoholmentes italok értékesítéséből (áfa = 5%) származott, a maradék egyéb ital (alkoholos italok és üveges/dobozos alkoholmentes italok) bevétele (áfa = 27%).
- Az üzleti átlagos haszonkulcs 240%.
- A havi összes bérjellegű ráfordítás 5 303 E Ft.
- Az üzleti egyéb dologi költségekre az árrés 36,90%-a nyújtott fedezetet.

**Feladat:** Számítsa ki és írja be a jövedelmezőségi tábla adatait!

*Kerekítés: az E Ft-adatokat egészzre, a %-os adatokat két tizedesjegyre kerekítse!*

Megnevezés	Adat (E Ft)	Színvonal (%)
<b>Bruttó bevétel</b>		
<b>Felszámított áfa</b>		
<b>Nettó bevétel</b>		
<b>Elábé</b>		
<b>Árrés</b>		
<b>Költségek</b>		
<b>Adózás előtti eredmény</b>		

*Mellékszámításait a következő oldalon végezze el!*



**5. feladat****Összesen: 11 pont**

Egy 4<sup>\*superior</sup> szálloda éttermében az eper mousse csokoládés tükörmázzal desszert étlap szerinti eladási ára 2 190 Ft. Az alkalmazott haszonkulcs 260%. Áfa = 5%.

Egy 15 fős csoport számára 10% engedményt adnak a desszert eladási árából.

**Feladat:** Számítsa ki az alábbiakat:

- Mekkora egy adag desszert nyersanyagköltsége?
- Mekkora eladási árat kalkuláltak 1 adag desszertre a csoport számára?
- Mekkora a kedvezmény értéke a teljes mennyiségre?
- Mekkora lesz az étterem bevétele a desszert csoportnak történő értékesítése során?

*Kerekítés: Minden adatot egész számra kerekítsen, az eladási árat pedig az 5 Ft-ra kerekítés szabálya szerint kerekítve adja meg!*

**6. feladat****Összesen: 10 pont**

A vendéglátó vállalkozások gazdálkodásával kapcsolatos alábbi állításoknál jelölje X-szel a megfelelő oszlopban, hogy hamis vagy igaz az adott állítás!

	Állítás	IGAZ	HAMIS
A.	A szárazáruraktárban tároljuk a húskonzerveket.		
B.	A termelékenység megmutatja, hogy a vizsgált időszakban 1 fő dolgozó mekkora értékű nettó bevételt termelt az üzlet számára.		
C.	A vagyonszerlemben az immateriális javak között mutatjuk ki a számítógépeket.		
D.	Az elábé a beszerzett és felhasznált nyersanyagok nettó beszerzési értékét jelenti.		
E.	Az értékcsökkenési leírás lineárisan változó költségnek minősül, azaz az árbevétel változásával arányosan változik.		