

A 27/2012. (VIII.27.) NGM rendelet a 29/2016. (VIII. 26.) NGM rendelet, valamint a 25/2017. (VIII. 31.) NGM rendelet által módosított szakmai és vizsgakövetelménye alapján.

Szakképesítés azonosítószáma és megnevezése

54 811 01	Vendéglátásszervező
-----------	---------------------

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 (elégéses)
0 – 50 pont	1 (elégtelen)

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

A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 20%.

Fontos tudnivalók

Kedves Vizsgázó!

- 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! A 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 feladatok megoldása során végzett **javítás** esetén **pontosan** jelenjen meg, hogy **melyik megoldást hagyta meg!** Ellenkező esetben a feladat nem ér pontot.
- f) A **számítások** elvégzésekor 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**Összesen: 9 pont**

Egy 45 férőhelyes melegkonyhás vendéglátóipari üzletben korábbi megfigyelések alapján az átlagos kapacitáskihasználtság az alábbiak szerint alakult:

Nyitvatartási órák		Kapacitás- kihasználtság (%)
időtartama	száma	
12:00-15:00	3	75
15:00-18:00	3	23
18:00-20:00	2	46
20:00-22:00	2	27

Az átlagos tartózkodási idő 50 perc. Az 1 főre jutó á la carte fogyasztás 2 750 Ft/fő (bruttó). A vendéglő minden nap nyitva tart, kivéve ünnepnapokon, mint március 15.

Feladat: Számolja ki (becsülje meg) a bruttó á la carte bevétel értékét márciusban, ebéddőre!

Kerekítés: Minden adatot egész számra kerekítsen!

2. feladat**Összesen: 12 pont**

Egy vendéglátó üzletben a bugaci sertéskaraj étlap szerinti eladási ára 1 590 Ft (köret nélkül). Az alkalmazott haszonkulcs 210%.

Egy 17 fős csoport számára 15% engedményt adnak az étel árából.

Az áfakulcs mértéke a helyszíni értékesítés miatt 5%.

Feladat: Számítsa ki az alábbiakat:

- Mekkora egy adag étel nyersanyagköltsége (ELÁBÉ)?
- Mekkora eladási árat kalkuláltak 1 adag ételre a csoport számára?
- Mekkora a kedvezmény értéke 1 adag ételre és a teljes mennyiségre?
- Mekkora lesz az üzlet bevétele az étel csoportnak történő értékesítése során?

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

3. feladat**Összesen: 16 pont**

A Bugris csárdában 2019 márciusában az állományi létszám: 1 fő üzletvezető, 4 fő konyhai munkatárs és 7 fő felszolgáló volt.

A termelési dolgozók bruttó átlagbére 270 000 Ft, az értékesítési dolgozóké a garantált bérminimum 125%-a. Az üzletvezető 320 000 Ft bruttó bért kap havonta.

A hónap második szombatján egy születésnap rendezvény alkalmából 1 fő konyhai ki-segítőre volt szükség, akit hat órában alkalmaztak egyszerűsített foglalkoztatásban 728 Ft/óra bérért, így utána a csárda csak az egyszerűsített foglalkoztatás adóját fizeti (1 000 Ft/fő/nap).

Feladat: Számítsa ki az I. negyedévre az 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 = 19,5%
- Szakképzési hozzájárulás = 1,5%

Kerekítés: a Ft-adatokat egész számra kerekítse!

4. feladat**Összesen: 6 pont**

Egy, a közeljövőben nyíló drinkbár naponta 18:00-02:00 között fogadja vendégeit.

A bartenderek napi átlagos munkaideje 8 óra, heti 5 munkanapon át (40 órás munkahét), változó beosztással. Műszakonként 3 fő bartenderre van szükség a zavartalan működés érdekében.

Számolja ki, hány fő bartendert szükséges felvennie a drinkbár vezetőjének a 2019. június 3 – 2019. június 30. közötti időszakra (28 nap)! Ebben az időszakban a bartenderek szabadságot nem vesznek ki.

Kerekítés: Az adatokat egész számra kerekítse! A létszámadatot felfelé kerekítse!

5. feladat**Összesen: 28 pont**

A Bugris Csárda 2019. I. negyedévi eredménykimutatásához az alábbi adatokat ismeri:

- termelékenység = 937 E Ft/fő/hó (a nettó bevétellel számolva), létszám = 12 fő,
- a nettó bevétel 48%-a ételek helyszíni forgalmazásából (Áfa = 5%), 12%-a helyszíni alkoholmentes italok értékesítéséből (Áfa = 5%), a maradék pedig 27%-os áfakörös termékek értékesítéséből származott,
- az üzleti átlagos haszonkulcs 235%,
- az üzlet 2019. I. negyedévi összes bérjellegű ráfordítása 11 281 E Ft,
- az egyéb költségekre az árrés 31,67%-a nyújtott fedezetet.

Feladat: Számítsa ki a nettó árufőcsoportos és összesen bevételt, valamint a jövedelmezőségi tábla hiányzó adatait!

Kerekítés: az E Ft-adatokat egész számra, a %-os adatokat két tizedesjegyre kerekítse!

Megnevezés	Adat (E Ft)	Adatok a nettó bevétel %-ában
Bruttó bevétel		
Felszámított áfa		
Nettó bevétel		
ELÁBÉ		
Árrés		
Költségek		
Adózás előtti eredmény		

Számítások:

6. feladat**Összesen: 17 pont**

Egy étteremben a koktéllapra az alábbi kevert ital került fel a napokban. Az összetevőkről és nettó beszerzési árakról az alábbi információkat ismerjük:

Cranberry kick 1 adagra

Megnevezés	Mennyiségi egység	Mennyiség	Nettó beszerzési ár (Ft / ...)
Finlandia vodka	cl	2	3 479,53 Ft / 0,7 l
vörösáfonyalé	cl	8	619,20 Ft / l
Limmi limelé	cl	1,5	385,04 Ft / 0,2 l

A kevert italok esetében az üzletben alkalmazott haszonkulcs: 320%. Áfa = 27%.

Feladat: Számítsa ki

- a.) 1 adag long drink hozzávalóinak nyersanyagértékét (ELÁBÉ) külön-külön és összesen,
- b.) 1 adag long drink árrését,
- c.) 1 adag long drink kerekített fogyasztói árát a koktéllapra!
- d.) Happy Hour idején 750 Ft-os kedvezményes áron kínálva mennyi az ital haszonkulcsa?

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

7. feladat**Összesen: 12 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 forgási sebesség fordulatokban és napokban is kiszámolható.		
B.	A vendéglátó üzlet pultjában készített alkoholmentes kávéitalok áfakulcsa 2019-ben 18%.		
C.	Az átlagkészlet kiszámolható a negyedévenkénti nyitókészletek egyszerű számtani átlagaként is.		
D.	Az ELÁBÉ más szóval a nettó beszerzési árat jelenti.		
E.	Ünnepnapokon is nyitva lehetnek a vendéglátó üzletek, ezt nem tiltja meg jogszabály Magyarországon.		
F.	Vendéglátó egységek nem forgalmazhatnak hírlapot az üzletben.		