

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

Szakképesítés, azonosító száma és megnevezése

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

Fontos tudnivalók

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.

Kedves Vizsgázó!

Az írásbeli feladatsorban 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:

- a) A feladatokat **kék vagy fekete színű tollal** oldja meg. Ceruzával írt dolgozat nem fogadható el.
- b) 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.
- c) A feladatoknál végzett javítás esetén **pontosan** jelenjen meg, hogy melyik megoldást **hagyta meg!** Ellenkező esetben a feladat nem ér pontot.
- d) 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 **kerékítést** mindig az **adott feladatnál** megadottak szerint végezze!
 - A számításokhoz szükséges **kiegészítő adatokat** (járulékokat, adókulcsokat) a **feladatoknál** megtalálja, ezekkel dolgozzon!
- e) Ügyeljen arra, hogy **áttekinthetően és szép, olvasható külalakkal** dolgozzon!

Siker es 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 (elégséges)
0 – 50 pont	1 (elégtelen)

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

A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 30%.

1. feladat

Összesen: 10 pont

Üzletükben a halból készült ételek csoportját bővítik. Segítse az új étlap összeállítását és nevezzen meg két-két halból készült ételt az alábbi csoportosítás szerint! Azokat az ételeket nem nevezheti meg, amelyek a feladatlapon egyéb feladataiban szerepelnek!

Barna húsú édesvízi halakból készült ételek	a)	
	b)	
Fehér húsú édesvízi halakból készült ételek	c)	
	d)	
Barna húsú tengeri halakból készült ételek	e)	
	f)	
Fehér húsú tengeri halakból készült ételek	g)	
	h)	
Vándorhalakból készült ételek	i)	
	j)	

2. feladat

Összesen: 10 pont

Üzletükben jelölik az ételek kalóriatartalmát, és összeállítottak olyan ételeket, amelyek kevesebb mint 500 kcal-t tartalmaznak. Töltse ki a következő táblázatot, melynek utolsó oszlopában „IGEN” vagy „NEM” válasszal jelölje, hogy az étel kevesebb mint 500 kcal-t tartalmaz-e! Az ételek energiatartalmának meghatározásakor a segéd táblázatok adatait vegye figyelembe, és tekintsen el az ételek elkészítéséhez szükséges egyéb alapanyagoktól! Segítségül 100 g rizs és lazac energiatartalmát megadtuk a segéd táblázatban. Egy adag étel 18 dkg fogasból vagy lazacból és 25 dkg burgonyából vagy 6 dkg rizsből készül.

A számításokat kcal-ban végezze! Az adatokat és az összes részszámítást egy tizedesjegyre kerekítse!

	Főétel	Köret	Összes energiaérték (kcal)	Kevesebb, mint 500 kcal-t tartalmaz?
A	Fogas	Burgonya		
B	Fogas	Rizs		
C	Lazac	Burgonya		
D	Lazac	Rizs		

Segédtablázatok:

100 g élelmiszer	fehérje	zsír	szénhidrát	energiatartalom
burgonya	2,5	0,3	18,4	
rizs	7,4	0,6	77,5	353,7
fogas	19	0,8	0,2	
lazac	20	14	0	212,2

1 g elégetése esetén felszabaduló energia (kcal)	
fehérje	4,1
zsír	9,3
szénhidrát	4,1

3. feladat

Összesen: 10 pont

Ön a Halászcárda nevű üzletben dolgozik, ahol az előző hónapban az üzlet bruttó bevétele 1 450 E Ft volt, az átlagos haszonkulcs 120%, a forgási sebesség pedig 11 nap. Határozza meg, mennyi volt az üzletnek a nyitókészlete és a beszerzés értéke, ha a zárókészlet 150 E Ft! Az áfakulcs 27%.

A számításokat E Ft-ban végezze! Az adatokat egész számmal kerekítse!

4. feladat

Összesen: 10 pont

Üzletükben Ön gondoskodik a folyamatos alapanyag-ellátásról. Határozza meg, mennyi fogasfilét és harcsafilét kell rendelnie a mai nap (július 17-én), ha azok utánpótlási ideje 3 nap, mindkettőből 4-4 kg tartalékot képeznek, a mai nyitáskor a harcsafiléből 5 kg, a fogasfiléből 7 kg volt, és a fogasfilé napi fogyása 3 kg/nap, a harcsafiléből pedig 1 kg fogy naponta!

A nap folyamán július 20-ára a harcsafilé Molnárné módra ételükből 12 adagot rendeltek, melynek 10 adagjához 1 800 g harcsafilé szükséges. Határozza meg, hogy lesz-e elég alapanyaguk a rendelés elkészítéséhez! Szövegesen is válaszoljon!

A számításokat kg-ban végezze! Az adatokat egy tizedesjegyre kerekítse!

5. feladat

Összesen: 10 pont





Üzletükbe megérkeztek a megrendelt áruk az alábbi számla kíséretében. A megadott adatok segítségével ellenőrizze, hogy a számlát (megnevezések, mennyiségek stb.) helyesen töltötték-e ki! A lenti táblázatban határozza meg, melyik adat a hibás (pl. az első tétel egységára), adja meg a hibás adatot (pl. 1 450 Ft), majd a javított, helyes adatot (pl. 1 420 Ft)!

A számla az árukat az adatoknál megadott sorrendben tartalmazza. Az áfakulcs 27%.

Adatok:

- Munkahelyének adatai: Halas Kft., 1111 Budapest, Halas utca 6., banksz.sz.: 12345678-12345678-12345678, adószám: 12345678-1-12
- Az eladó adatai: Hal és Kagyló Bt., 1111 Budapest, Kagyló utca 7., banksz.sz.: 99999999-99999999-99999999, adószám: 99999999-9-98
- Az árut a mai napon (2015. július 17.) szállítják ki.
- A fizetés az áru átvételekor történik, készpénzben.
- A számlát a szállítás napján állítja ki (neve: Hal Ottó, pecsétjükön a cég neve szerepel).

Megrendelt áruk:

sorszám	áru	mennyiség	nettó egységár
1.		6 kg	1 450 Ft/kg
2.		8 kg	2 520 Ft/kg
3.		12 kg	1 535 Ft/kg
4.		9 kg	2 680 Ft/kg

Számla:

SZÁMLA		A számla száma: S 1234 12/1/12					
A számlakibocsátó neve, címe, bankszámlaszáma, adószáma: Hal és Kagyló Bt. 1111 Budapest, Kagyló utca 7. banksz: 99999999-99999999-99999999 adószám: 99999999-9-98		A vevő neve, címe, bankszámlaszáma, adószáma: Halas Kft. 1111 Budapest, Halas utca 6. banksz: 12345678-12345678-12345678 adószám: 12345678-1-12			A fizetés módja: készpénz A teljesítés időpontja: 2015. július 17. A számla kelte: 2015. július 17. A fizetés határideje: 2015. július 17.		
A termék/szolgáltatás megnevezése, besorolási száma és egyéb jellemzői	M.e.	Mennyiség	Afa nélküli egységár	Afa nélküli számlaérték	Afa kulcs	Afa összege	Számlaérték áfával
fekete kagyló	kg	6	1 450	8 700	27	2 349	10 049
folyami rák	kg	8	2 520	20 160	27	5 443	25 603
kecsege	kg	12	1 535	18 420	27	4 983	23 393
makréla	kg	9	2 680	24 120	27	6 512	30 632
P.H. Hal és Kagyló Bt. pecsét		A számlán szereplő áfa részletezése:		27 %	--- %	--- %	Összesen:
		Áfa nélküli számlaérték:		71 400	---	---	71 400
		Áthárított áfa:		19 278	---	---	19 278
Hal Ottó aláírás átvétel igazolása		Végösszeg áfával:		90 678	---	---	90 678
Számlanyomda Kft.		A számla végösszege betűvel:				kilencvenezer-hatszázhatvannyolc	
						Eredeti példány: 1	

Hibák:

	hibás adat megnevezése	hibás adat	javított adat
1. hiba			
2. hiba			
3. hiba			
4. hiba			
5. hiba			

6. feladat

Összesen: 10 pont

Egészítse ki az alábbi termelési ívet a megadott anyaghányad-táblázatok adatainak felhasználásával! Az elvégzett számításokat írja le! Az anyaghányad-táblázatok utolsó oszlopát nem kell kitölteni.

Az adatokat két tizedesjegyre kerekítse!

Ponty Orly módon

Felhasznált nyersanyag	Mennyiségi egység	Mennyiség 10 adag	Mennyiség 85 adag
pontyfilé	kg	1,80	
só	kg	0,03	
finomliszt	kg	0,30	
tojás	db	4,00	
sör	l	0,50	
étolaj	l	1,00	
citrom	db	3,00	

Rácponty

Felhasznált nyersanyag	Mennyiségi egység	Mennyiség 10 adag	Mennyiség 110 adag
pontyfilé	kg	1,80	
burgonya	kg	2,00	
sertészsír	kg	0,30	
fűszerpaprika	kg	0,06	
paradicsom	kg	0,35	
füstölt szalonna	kg	0,40	
só	kg	0,06	
vöröshagyma	kg	0,50	
zöldpaprika	kg	0,45	
tejföl	l	0,80	

Termelési ív

Felhasznált nyersanyag	Mennyiségi egység	Ponty Orly módon 85 adag	Rácponty 110 adag	Összesen
	kg	15,30		
étolaj	l	8,50		8,50
sertészsír	kg		3,30	3,30
füstölt szalonna	kg		4,40	4,40
tojás	db	34,00		34,00
tejföl	l		8,80	8,80
sör	l			4,25
citrom		25,50		25,50
vöröshagyma	kg			
burgonya	kg		22,00	22,00

zöldpaprika	kg		4,95	4,95
paradicsom	kg		3,85	3,85
finomliszt	kg	2,55		2,55
	kg			0,92
fűszerpaprika	kg		0,66	0,66

Számítások:

7. feladat

Összesen: 10 pont

Számítsa ki, mennyi amurfilét kell még vételeznie, hogy 120 adag ételt készítsen, ha a konyhán jelenleg 8 csomaggal van! Egy csomag bruttó tömege 2,5 kg, és a csomagolóanyag tömege a teljes tömeg 4%-a. Az amur sütési vesztesége 22%, és egy adagban 14 dkg sült halat találunk.

A számításokat kg-ban végezze! Az adatokat két tizedesjegyre kerekítse!

8. feladat

Összesen: 10 pont

Számítsa ki a fogasszelet jóasszony módon és a békacomb provence-i módon fogyasztói árát, ha üzletükben a halételek esetén 210%-os haszonkulcsot alkalmaznak, a hidegvérűekből készíthető ételek esetén pedig 45%-os árrésszinttel dolgoznak! 10 adag fogasszelet jóasszony módon nettó beszerzési ára 6 100 Ft, 10 adag békacomb provence-i módon nettó beszerzési ára 11 700 Ft. Határozza meg, hogy a hidegvérűekből készíthető ételek esetén vagy a halételek esetén alkalmaznak magasabb haszonkulcsot! Szövegesen is válaszoljon! Az áfakulcs 27%.

A számításokat Ft-ban végezze! A részadatokat egész számmal kerekítse, a fogyasztói árát az 5 Ft-ra kerekítés szabályai szerint határozza meg!

9. feladat

Összesen: 10 pont

Töltse ki a mellékelt sütőzsiradék felhasználás ellenőrzési lap üres celláit (beírással vagy aláhúzással) a már beírt adatok és az alábbi információk felhasználásával!

Információk:

- Július 12-én az olajsütőt Ön, Kiss Júlia töltötte meg olajjal, melyben négy órán keresztül sütött.
- A sütés végére az olaj mennyisége egy literrel volt kevesebb, mint a sütés kezdetekor.
- A nap folyamán később folytatta a sütést, de előtte pótolta a lecsökkent sütőzsiradékot, és 2 liter olajat töltött még az olajsütőbe, majd ugyanannyi ideig sütött benne, mint korábban.
- Amennyiben a megadott információk ismeretében szükségesnek tartja Oxifrit vagy egyéb teszt elvégzését bármelyik esetben, töltse ki a szükséges cellát a többi beírt adathoz igazodva, ellenkező esetben húzza ki!

SÜTŐZSIRADÉK FELHASZNÁLÁS ELLENŐRZÉSI LAP		Oldalszám: 9. oldal
--	--	---------------------

Dátum	Sütéshez felhasznált zsiradék		Sütés során a zsiradék érzékszervi tulajdonságai	Sütési idő (óra)	A sütés végén visszamaradt zsiradék mennyisége	Vizsgáló teszt eredménye	Zsiradék felhasználása/ selejtezése	Aláírás
	mennyisége (liter)	állapota						
2015.								
07.12.	7	friss használt	megfelelő nem megfelelő	4				Kiss Júlia
07.12.		friss használt	megfelelő nem megfelelő		7		selejtezés	Kiss Júlia

10. feladat

Összesen: 10 pont

A) Az alábbiakban egy recept első felét olvashatja. Fordítsa le a szöveget angol nyelvre!

Lazacpárna

A lazacból papírvékony szeleteket készítünk. Kevés sóval, őrölt fehér borssal fűszerezük, citrommal meglocsoljuk. Vajon finomra vágott pórégagymát fonnyasztunk, hozzáadjuk a finomra vágott, megtisztított angol zellert, a cillei rákot, a vízben áztatott gombát, megpároljuk.

B) Fordítsa le magyar nyelvre az előbbi recept folytatását!

Season with salt, ground white pepper and lemon. Proportion this filling prepared evenly over the salmon slices, put a quail egg and caper berry in each. Form the salmon to resemble pillow shapes and braise in the fish soup base. Serve with hollandaise sauce, flavoured with champagne.

A 27/2012 (VIII. 27.) NGM rendelet szakmai és vizsgakövetelménye alapján.

Szakképesítés, azonosító száma és megnevezése

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

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 (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 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 az íróeszközön és nem programozható számológépen kívül semmilyen más segédeszközt (pl. tankönyv, feladatgyűjtemény, stb.) nem használhat!
2. A számítások elvégzésénél ügyeljen a következőkre:
 - 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 tilos javítani!(teszt típusú feladatok)
6. Meg nem engedett segédeszköz használata a vizsgából való kizárást vonja maga után!

Ügyeljen arra, hogy áttekinthetően és szép külalakkal dolgozzon!

Siker es megoldást és jó munkát kívánunk!

1. feladat

Összesen: 5 pont

Szakácsként Önnek gyakran kell segítséget nyújtani az étlapok megtervezésében, ezért ismernie kell a különböző étlapfajták tartalmát.

Írja a megfelelő étlapfajta jellemző leírás elé az étlapfajta betűjelét! Az egyik étlapfajtahoz nem fog találni leírást. Írja le a pontozott vonalra, melyik az, és írja le röviden a jellemzőit is!

- a) Állandó étlapok b) Napi étlapok c) Napi ajánlat d) Ünnepi étlapok
e) Diétás étlapok f) Alkalmi étlapok g) Speciális étlapok

- a kímélő ételeket tartalmazzák.
- az állandó étlap napi melléklete. Adott napon kapható, valamilyen különlegesség.
- adott eseményhez kötődnek, általában díszes kivitelezésűek.
- naponta készülnek, figyelembe veszik a változó körülményeket, pl. beszerzés, idény.
- pl. gyermekétlap, amelyen az életkor sajátosságaihoz igazodó ételek találhatóak kisebb adagokkal és a hozzájuk kapcsolódó árakkal.
- olyan ételek szerepelnek rajta, amelyekhez a nyersanyag folyamatosan biztosítható; többnyelvű is lehet.

A kimaradt étlapfajta betűjele:

A kimaradt étlapfajta jellemzője:

.....
.....

2. feladat

Összesen: 6 pont

A) Az étteremben szezonváltás miatt új étlapot készítenek, a munkába bevonták az új munkatársakat is. Említsen nekik a szempontok közül hármat, amit figyelembe kell venni az étlapok összeállításánál!

.....
.....
.....

B) Az étlapokkal kapcsolatban nagyon fontos követelmény, hogy Ön is tudja alkalmazni az étlapok helyesírásának legfontosabb szabályait. Pótolja a hiányzó szót/szavakat a következő megállapításokban!

- Étlapokon, árlapokon mindenkor a első betűjét nagy kezdőbetűvel írjuk.
- Menük esetében a főfogások első betűjét kezdőbetűvel írjuk, az alatta lévő sorokban feltüntetett köretet, salátát, mártást kisbetűvel írjuk.
- Az olyan elkészítési módokat, amelyek nem tulajdon- vagy földrajzi nevek, hanem pl. foglalkozásra utalnak: mindig kezdőbetűvel írjuk.
- Nagy kezdőbetűvel írjuk - eredeti írásmód szerint - a valamint a neveket, kivéve, ha "i" végződésű melléknévként szerepelnek.
- Az elkészítési módban szereplő intézmények nevét kezdőbetűvel írjuk.

3. feladat

Összesen: 5 pont

A melegkonyhás üzletekben több olyan dokumentum van, amit a termelésnél használnak fel.

Milyen dokumentumra ismer a jellemzők alapján? Írja a nevét a kipontozott részre!

A) Jellemzők:

- Melegkonyhás üzletek teljes kínálatát tartalmazó ételek felsorolása.
- Naptári napokra bontva tartalmazza a választékot.
- Napjainkban leginkább menürendszeres étkeztetésben használják a napi-heti lebontások okán.
- Több ötlet meríthető belőle a minden hétre összeállítandó újabb és újabb menüsorok változatosságához és jogszabály által előírt nyersanyag-kalória mennyiségek betartásához.

A dokumentum neve:

B) Mit tartalmaz a termelési ív? Soroljon fel a legfontosabb tartalmi elemek közül négyet!

.....

.....

.....

4. feladat

Összesen: 8 pont

Munkahelyén rendezvények alkalmából gyakran különleges étrendeket is össze kell állítani.

A) Írjon le a szakmai szempontok közül hármat, amelyet a karácsonyi ünnepek alkalmából rendezett vacsorára összeállított menü esetén figyelembe kell vennie!

.....

.....

.....

B) Önt azzal bízták meg, hogy állítson össze 5 fogásos étrend ajánlatot - úgy, hogy leves is szerepeljen a kínálatban - (kávé és italajánlat nélkül) egy 25 fős karácsonyi vacsorára. A menü összeállításánál vegye figyelembe, hogy a résztvevők között a nemek aránya kb. fele-fele, és mindenféle korosztályba tartoznak!

.....

.....

.....

.....

5. feladat

Összesen: 2 pont

A részlegvezető fontos tárgyaláson vesz részt, ezért megkéri Önt, hogy vegye át helyette az árut. A leszállított áru ellenértékének kifizetése később, átutalással történik. Állítsa helyes sorrendbe teendőit!

1. A leigazolt szállítólevél megfelelő példányszámának átadása a szállítónak.
2. Az átvétel igazolása: aláírás, pecsételés.
3. A szállítólevél tartalmának ellenőrzése.
4. Az áru átvétele: minőségi, mennyiségi és érték szempontból.

A helyes sorrend:

6. feladat

Összesen: 4 pont

A) Melyik megfogalmazás fejezi ki leginkább a minőség fogalmát? A helyes választ húzza alá!

- a) Elvárást jelent a szükségleteinket kielégítő termékekkel, szolgáltatásokkal szemben.
 b) A termék vagy szolgáltatás megfelelőségét jelenti.
 c) A termék vagy szolgáltatás olyan tulajdonságainak és jellemzőinek összessége, amelyek hatással vannak a terméknek vagy szolgáltatásnak arra a képességére, hogy kifejezett vagy elvárható igényeket kielégítsen.
 d) A vendég megelégedettségét fejezi ki.

B) Az alábbi állítások mindegyike külön-külön igaz vagy hamis. Írja a kipontozott helyre igaz állítás esetében az „Igaz”, hamis állítás esetében a „Hamis” szót!

..... A nemzetközi szabványosítás legfontosabb szerve a HACCP.

..... A nemzetközi szabványokat a Nemzeti Fogyasztóvédelmi Hatóság munkacsoportjai dolgozzák ki.

C) Döntse el a következő állításról, hogy igaz vagy hamis! Döntésének megfelelő szót írja a kipontozott részre! Állítását indokolja is meg!

A vak-áruátvétel lényege, hogy az átvevő nem szemrevételezi az árut, nem találkozik azzal fizikai értelemben, hanem a szállítólevél és a megrendelés összevetésével veszi át. ...

Indoklás:

.....

7. feladat

Összesen: 4 pont

Írja a meghatározáshoz tartozó HACCP alapelv számát a meghatározás utáni kipontozott részre! A 7. pontnál az alapelv nevét is be kell írnia!

1. alapelv: A veszélyelemzés elvégzése
2. alapelv: A kritikus szabályozási pontok – CCP meghatározása
3. alapelv: A kritikus határérték megállapítása
4. alapelv: A CCP-k ellenőrzését felügyelő rendszer felállítása
5. alapelv: Helyesbítő tevékenységek megállapítása
6. alapelv: Az igazolás a szolgáló eljárások megállapítása
7. alapelv:

- Azoknak a pontoknak, eljárásoknak, műveleti lépéseknek a meghatározása, amelyek szabályozásával a veszélyek megszüntethetők, vagy előfordulásuk valószínűsége a legkisebbre csökkenthető:
- A lehetséges veszélyek megállapítása a termék előállítása során, az előállítás valamennyi szakaszában az előforduló veszélyek valószínűségének értékelése és a megelőzésükre, szabályozásukra szolgáló intézkedések megállapítása:
- Az ellenőrzést felügyelő rendszer felállítását jelenti azért, hogy a tervezett vizsgálatokat, megfigyeléseket elvégezzék:

- A kritikus határértékeknek a megállapítását jelenti, amelyeket be kell tartani azért, hogy a vészhelyzet kialakulását megakadályozzuk:
- Olyan eljárások kidolgozását jelenti, amelyeket rendszeres időközönként el kell végezni azért, hogy igazolni lehessen a megtett intézkedések helyességét és hatékony működését:
- Azoknak a tevékenységeknek a megállapítását jelenti, amelyeket akkor kell elvégezni, ha a rendszer azt jelzi, hogy a kritikus szabályozási pont nem áll szabályozás alatt:
- Létre kell hozni azokat a dokumentumokat és azok nyilvántartását, amelyek alkalmasak az intézkedések hatékony alkalmazásának bemutatására:

8. feladat

Összesen: 12 pont

Főnöke Önt bízta meg az étterembe érkezett fagyasztott halszállítmány átvételével. Az átvétel során azt tapasztalta, hogy a szállítólevélen szereplő harcsa helyett busát szállítottak, és a megrendelt 50 kg helyett, csak 45 kg érkezett, amit jól azonosíthatóan jelöltek. A csomagoláson elmosódott, hogy meddig fogyasztható a szállítmány, valamint a szállítással is egy napot késtek. A csomagoláson néhány helyen sérülést is tapasztalt, valamint egy csomagolási egység földdel volt szennyezett. A gépjármű, amivel az áru érkezett, még frissen vágott baromfihúst is szállított. A hal átvételi maghőmérséklete -10 C° volt. A sofőr megjelenése higiénikus volt. Más eltérést nem tapasztalt az átvétel során. A sofőr elismerte a hibákat.

Töltse ki az alábbi nyomtatványt a fentiek ismeretében!

Dátumként a vizsga időpontját írja, és saját nevében vegye át az árut!

Beérkező anyagok átvétele

A szállítmány	Igen	Nem
A megrendelésnek megfelelő áruk		
A megrendelt mennyiség		
A termék megfelelő jelölése, a termék azonosítható		
A szállítmány teljes		
Időben érkezett		
A minőség-megőrzési idő megállapítható és megfelelő		
Külső megjelenés / illat	Igen	Nem
Sérülés		
Szennyezettség		
Penész		
Allati kártevőkre utaló jel		
Gyanús anyag		
A jármű állapota és a vezető megjelenése megfelelő		
Egyéb		
Az áru folyamatos hűtése	Igen	Nem
Hőmérséklet átvételkor: 1. fagyasztott áru: <u> </u> °C 2. hűtött élelmiszer: <u> </u> °C		
A szállítmány megfelelő		
A szállítmány visszautasítva		
Megjegyzés és intézkedések		
Dátum:		
Aláírás:		

9. feladat

Összesen: 7 pont

Az előző feladathoz kapcsolódóan töltsse ki az alábbi jegyzőkönyvet a hibás teljesítésről!

A jegyzőkönyv dátuma a vizsga időpontja, az árut saját nevében vette át, az átadó neve X.Y.

Az átvevő üzlet neve, címe: Kispipa Halászcserda
5350 Tiszafüred, Tó utca 52.

A szállító: Tisza-vidéki Halgazdaság
5000 Szolnok, Debreceni u.5.

Jegyzőkönyv hibás teljesítésről

Mennyiségi, minőségi hiány jegyzőkönyv

Készült:

Helye:

A szállító megnevezése, címe:

Jelen vannak:

áruátvevő

áruátadó

Tárgy:

A hibás teljesítés pontos leírása:

A szállítócéget képviselő áruátadó észrevétele:

Kmf.

.....
áruátvevő

PH.

.....
áruátadó

10. feladat

Összesen: 11 pont

Számítsa ki egy adag diós palacsinta fogyasztói árát! A felhasznált nyersanyagokat és azok nettó beszerzési árait a következő táblázat tartalmazza.

Az üzletben alkalmazott átlagos haszonkulcs ételekre 110%.

A mellékszámítás során az adatokat két tizedesjegy pontossággal kerekítse! A fogyasztói árát az 5 Ft-ra kerekítés szabálya szerint kerekítse! (Áfa 27%)

Diós palacsinta

20 darab/10 adag

Megnevezés	Mennyiségi egység	Mennyiség	Egységár Ft/kg/ /db	Érték Ft
liszt	kg	0,35	140,00	
tojás	db	3,00	32,00	
tej	liter	0,60	190,00	
só	kg	0,005	125,00	
cukor	kg	0,02	198,00	
étolaj	liter	0,15	274,00	
diótöltelék	adag	10,00	-	468,00
Összesen	-	-	-	

A számítást az alábbi sorrendben végezze!

- a) liszt =
- b) tojás =
- c) tej =
- d) só =
- e) cukor =
- f) étolaj =
- g) Nyersanyagérték összesen =
- h) Árrés =
- i) 10 adag nettó eladási ára =
- j) 1 adag nettó eladási ára =
- k) 1 adag fogyasztói ára =

11. feladat

Összesen: 8 pont

Ön - szakácsként - felelős az előzetes megrendelések nyilvántartásáért és az árurendelésért is. Egyik munkatársa egy rendezvényre 290 főre az alábbi kalkulációt készítette el a vételezéshez. A rendelés bélszínérmék Budapest módra szól. A kalkuláció során kollégája két tizedesjegy pontossággal kerékitett.

Ellenőrizze a kalkuláció helyességét és az esetleges hibákat javítsa ki!

Bélszínérmék Budapest módra anyaghányada 190 adaghoz

Nyersanyag megnevezés	Mennyiségi egység	Mennyiség 10 adaghoz	Mennyiség 190 adaghoz
bélszín	kg	1,80	52,20
törött bors	kg	0,005	0,145
zsír	kg	0,12	3,48
só	kg	0,06	1,74
libamáj	kg	0,30	8,70
gomba	kg	0,30	8,70
vöröshagyma	kg	0,20	5,80
zöldborsó	kg	0,20	5,80
füstölt szalonna	kg	0,10	2,90
fűszerpaprika	kg	0,02	0,58
zöldpaprika	kg	0,20	5,80
párolt rizs	adag	5,00	145,00
rácsos sült burgonya	kg	5,00	145,00

Hibák:

.....

.....

.....

.....

.....

12. feladat

Összesen: 8 pont

A nyersanyagok előkészületi műveletei között fontos szakasz a nyersanyagok kiválasztása és a vételezés is. Pótolja a hiányzó szót/szavakat az alábbi szövegből, melyek erre a két munkaszakaszra jellemzőek!

A a termeléshez, értékesítéshez szükséges nyersanyagok meghatározását jelenti. A gyakorlatban kétféle elvet követhetnek: vagy azételhez kiválasztják a legjobban megfelelő nyersanyagot, vagy a nyersanyaghoz választják meg a megfelelő eljárást, terméket.

Az áruka raktári tevékenységhez tartozó folyamat, amely a szükséges nyersanyagok vételezését jelenti a termeléshez, értékesítéshez. Ez a munka jelenti az élelmi anyagok és az előkészítőbe. Ide tartozik a kivételezett anyagok rögzítése, azaz az kiállítása is.

13. feladat

Összesen: 4 pont

A főnöke azzal bízta meg, hogy folyamatosan gondoskodjon a zöldségek beszerzéséről. Azt tapasztalta a készletellenőrzés során, hogy a leggyakrabban használt 3 fajta mindegyikéből a következő mennyiséggel rendelkezik:

- Vöröshagyma 1 kg
- Paradicsom 1 kg
- Zöldpaprika 0 kg

A napi fogyasztás fajtánként:

- Vöröshagyma 20 kg
- Paradicsom 6 kg
- Zöldpaprika 4 kg

Az ár utánpótlási idő 3 nap.

A beszerzés mennyiségét úgy kell meghatározni, hogy minden fajtából 4-4 kg tartalék is legyen.

- Számítsa ki, hány kg zöldségfélét kell rendelnie fajtánként és összesen!

Az adatokat egész számra kerekítse!

- Vöröshagyma rendelési mennyiség:
- Paradicsom rendelési mennyiség:
- Zöldpaprika rendelési mennyiség:
- Összes rendelési mennyiség:

14. feladat

Összesen: 16 pont

A. A főszakács Önt kérte meg, hogy a napi ajánlatot fordítsa le, és írja ki a külföldi vendégeknek a megállító táblára. (Az Ön által tanult angol nyelven.)

Halászlé	
Jókai-bableves	
Töltött paprika	
Bélszínszelet Budapest módra	
Hagymás rostélyos	
Ropogós kacsasült	
Gundel-palacsinta	
Somlói galuska	

B. Egy utazásszervező angol nyelven kér ajánlatot csoportja számára. Mivel az üzletvezető nem beszél idegen nyelven, ezért Önt kéri meg, hogy fordítsa le magyar nyelvre az alábbi levelet.

Dear Restaurant Manager,

I would like to ask for an offer for 50 people on 22nd May.

The guests are all pensioners.

The menu should include soup, main dish and desserts.

Red wine and mineral water should be served with the dinner.

We would like to taste Hungarian dishes.

The cost per person is fixed for 10 Euro.

Yours sincerely, M.N. tourist guide

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....