

NEMZETGAZDASÁGI MINISZTERIUM

Minősítés szintje: „KORLÁTOZOTT TERJESZTÉSŰ”
 Érvényességi idő: 2015. 05. 15. 10 óra 00 perc a vizsgakezdés szerint.
 Minősítő neve, beosztása: Palotás József s.k.
 Nemzeti Szakképzési és Felnőttképzési Hivatal főigazgató-helyettes
 Készítő szerv: Nemzeti Szakképzési és Felnőttképzési Hivatal
 Készítő szerv iktatószáma: 00061/2015/NGM IR Komplex
 Kiadmányozás dátuma: 2015. 04. 09.
 Példányszám: 1 eredeti példány
 Példánysorszám: 1.
 Terjedelem: 10 lap
 Az 1. eredeti példány címettje: Nemzeti Szakképzési és
 Felnőttképzési Hivatal
 Másolati példányok készítése: nyomdai úton, a minősítő
 külön utasítása szerinti példányszámban
 Másolati példányok elosztása: külön iraton
 Irratári tételszám: 801

.....
vizsgáló neve

.....
éredmjege

.....
Vizsgabizottság elnöke

.....
javító tanár

Komplex szakmai vizsga Központi írásbeli vizsgatevékenység

A szakképesítés azonosító száma és megnevezése:
34 811 04 Szakács - angol

A vizsgafeladat megnevezése:
Termeléssel összefüggő dokumentációs feladatok

Jóváhagyta:

Dr. Odrobina László
helyettes államtitkár

Időtartam: 120 perc

2015

NEMZETI SZAKKÉPZÉSI ÉF FELNŐTTKÉPZÉSI HIVATAL

A vizsgaszervező tölti ki.
 A feladatlapon túl beadott lapok száma: lap.

.....
 felügyelő aláírása

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

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 **kerekítést** 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!

Sikeres 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

Nevezze meg, melyik ételfőcsoportba tartoznak az alábbi ételek és minden csoporthoz írjon még egy példát!

	Étel	Ételfőcsoport	Példa
a)	Milánói sertésborda		
b)	Cézár saláta		
c)	Májjal töltött palacsinta rántva		
d)	Bélszín szeletek Rossini módra		
e)	Madártej		

2. feladat

Összesen: 10 pont

Állítson össze öt kétfogásos menüt az alábbi ételek felhasználásával úgy, hogy

- az A) menü ne tartalmazzon se húst, se gyökérgumós zöldséget,
- a B) menüben legyen híg leves és túrós étel,
- a C) menüben legyen szárnyas étel, de ne tartalmazzon sajtot,
- a D) menüben legyen egy gyümölcsös étel, de ne legyen benne sertéshús,
- az E) menüben legyen krémleves és ne tartalmazzon szárnyast.

Az ételek összepárosításakor vegye figyelembe a menük összeállítására vonatkozó általános szabályokat is!

Levesek:

- 1) Spárgakrémleves
- 2) Gyümölcsleves
- 3) Gulyásleves
- 4) Húsleves
- 5) Zellerkrémleves

Főételek:

- 6) Szilvás gombóc
- 7) Vargabéles
- 8) Paprikás csirke
- 9) Kijevi jércemell rizzsel
- 10) Stefánia vagdalt burgonyapürével

	Leves	Főétel
A)		
B)		
C)		
D)		
E)		

3. feladat**Összesen: 10 pont**

Számítsa ki, mennyi volt üzletében az árubeszerzés értéke, ha az április 1-jei nyitókészlet 140 E Ft, a havi átlagkészlet 150 E Ft volt. A havi bruttó bevétel 1 230 E Ft, az átlagos árrésszint 47 %. Az áfakulcs 27 %.

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

4. feladat**Összesen: 10 pont**

Munkahelyén az Ön feladata gondoskodni az áruk utánpótlásáról, rendeléséről.

- Néhány nap múlva 150 adag Tejfölös bablevest kell készíteniük, az ehhez szükséges szárazbab mennyiségének meghatározásához a következő információkkal rendelkezik: 10 adag elkészített Tejfölös bableves 900 g főtt babot tartalmaz, a bab tömegnövekedése az elkészítés során 200 %, a tisztítási veszteség pedig elhanyagolható. Számítsa ki, mennyi nyers szárazbabra van szükség a 150 adag Tejfölös bableveshez!
- Határozza meg, mennyi nyers szárazbabot kell rendelnie az üzlet számára, ha a szárazbab napi fogyása 2 kg, mindig tartalékolnak 10 kg-ot, most éppen csak ennyi van, az utánpótlási idő pedig 3 nap és a rendezvényhez is most kell megrendelnie a babot!
- Ellenőrizze le, hogy a szokásos mennyiségű tartalék sárgarépa elegendő lesz-e a 150 adag Tejfölös bableveshez, ha a sárgarépa utánpótlási ideje 3 nap, a napi fogyás 8 kg, a nyitókészlet 14 kg, a rendelt mennyiség 30 kg és a 150 adaghoz 2,3 kg szükséges!

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

5. feladat

Összesen: 10 pont

Jelenlegi munkahelyén konyhakész alapanyagok értékesítésével is foglalkoznak és az Ön feladata a szállítólevél kiállítása. Töltse ki a szállítólevelet az alábbi adatok alapján (az átvevő adataitól és az aláírásoktól/bélyegzőktől eltekinthet)! Az elvégzett számításokat írja le! Az áfakulcs 27 %.

A számításokat Ft-ban végezze! Az adatokat egész számra kerekítse!

Adatok:

- A megrendelés száma: 55/2015
- A megrendelés és a kiállítás dátuma: 2015. május 5.
- A megrendelés ügyintézője: Juhász Katalin
- A járatszám: ABC 123
- Üzletének adatai: Juhász és Társa Kft., 1115 Budapest, Budafoki út 41., bankszámla szám: 10240600-03425630
- A vevő adatai: Bárány Kft., 1112 Budapest, Farkas utca. 7., bankszámlaszám: 467272727-64646464
- Megrendelt alapanyagok:
 - 120 kg tisztított sárgarépagolyó, egységár: 762 Ft/kg, besorolási száma: 3534
 - 160 kg tisztított sárgarépahasáb, egységár: 780 Ft/kg, besorolási száma 3533

SZÁLLÍTÓLEVÉL

PC 2324242

A szállító neve, címe, bankszámlaszáma:				A vevő neve, címe, bankszámlaszáma:		
Szállítva telepről (raktárból)						
Megrendelés száma, kelte, ügyintézője:				Az átvevő neve, címe:		
Járatszám:						
Sor szám	A termék (szolgáltatás) besorolási száma, megnevezése	ÁFA-kulcs	Menny. egység	Mennyiség	Egységár	Érték
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						
11						
12						
13						
14						
15						
Kelt:		Átvételi feljegyzések:		Átvétel elismerése (bélyegző):		
Kiállító aláírása:						

Számítások:

6. feladat

Összesen: 10 pont

Egészítse ki az alábbi anyaghányad-táblázat hiányzó celláit (a fejléct is) a hiányzó adatokkal! A hiányzó nyersanyagokat az alábbiak közül válassza ki, de nem kell mindegyiket felhasználnia! Az elvégzett számításokat írja le!

Az adatokat két tizedesjegyre kerekítse!

Nyersanyagok: medvehagyma, babérlevél, petrezselyemzöld, bazsalikom, só, porcukor, csiperkegomba, uborka, zöldpaprika, lilahagyma, fokhagyma, petrezselyemgyökér, pirospaprika, kakukkfű, paradicsompüré

Pirított csirke Marengó módra

Felhasznált nyersanyag	Mennyiségi egység	Mennyiség 10 adag	Mennyiség adag
csirke	kg	3,00	39,00
vaj		0,10	1,30
étolaj		0,30	3,90
vöröshagyma	kg	0,10	1,30
	gerezd	2,00	26,00
tojás	db	10,00	130,00
	kg	0,40	5,20
paradicsom	kg		10,40
száraz fehérbor	l	0,30	
	csomó	2,00	26,00
finomliszt	kg	0,10	1,30
fekete bors	kg	0,005	0,065
olajbogyó	db	10,00	130,00
	kg	0,03	0,39
zsemle		5,00	65,00

7. feladat

Összesen: 10 pont

Üzletükbe a mai napon 4 láda vöröshagyma érkezett, melynek teljes tömege 20 kg, egy láda tára tömege 700 g. Társa kétládában lévő mennyiséget vételezett. Számítsa ki, mennyi vöröshagymát kell még vételeznie 180 adag Hagymás rostélyos elkészítéséhez, ha 10 adaghoz 600 g vöröshagyma szükséges!

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

8. feladat

Összesen: 10 pont

Számítsa ki egy adag Pirított csirke Marengó módra fogyasztói árát, ha 10 adag nettó nyersanyagértéke 5 950 Ft és a termék árrésszintje 46 %! Határozza meg mennyit fizet ugyanezért az ételért az a vendég, akinek 8 %-os törzsvásárlói kedvezménye van! Az áfakulcs 27 %.

A számításokat Ft-ban végezze! A részadatokat egész számra kerekítse, a fogyasztói árát az 5 Ft-ra való kerekítés szabályait figyelembe véve határozza meg!

9. feladat

Összesen: 10 pont

Nézze végig az alábbi Hűtés ellenőrzési lapot és döntse el, hogy az egyes ételeket jellegük vagy megfelelő körülmények közötti tárolhatóságuk biztosítása érdekében megfelelő idő alatt megfelelő hőmérsékletűre hűtötték-e! Amennyiben mindkét feltétel teljesül, akkor a lenti táblázat IGEN oszlopába tegyen X-et! Ha csak az egyik vagy egyik feltétel sem teljesül, akkor a NEM oszlopba tegyen X jelet!

HŰTÉS ELLENŐRZÉSI LAP					Oldalszám: 1
Dátum	Termék megnevezése	Hőkezeltetés befejezésének időpontja (óra, perc)	A lehűtött termék maghőmérséklete		Aláírás
			mérés időpontja (óra, perc)	maghőmérséklete (°C)	
2015.05.10.	Húsleves	10:37	12:38	6°C	aláírás
2015.05.10.	Bableves	11:12	13:59	5°C	aláírás
2015.05.10.	Erőleves	11:24	13:42	5°C	aláírás
2015.05.10.	Hideg almaleves	12:00	14:14	6°C	aláírás
2015.05.10.	Tökfőzelék	11:49	13:10	1°C	aláírás
2015.05.10.	Burgonyafőzelék	10:59	13:10	5°C	aláírás
2015.05.10.	Marhapörkölt	11:10	13:48	8°C	aláírás
2015.05.10.	Zuzapörkölt	12:06	13:56	3°C	aláírás
2015.05.10.	Burgonyapüré	11:43	13:32	2°C	aláírás
2015.05.10.	Főtt rizs	12:01	14:03	7°C	aláírás

	ÉTEL	IGEN	NEM
a)	Húsleves		
b)	Bableves		
c)	Erőleves		
d)	Hideg almaleves		
e)	Tökfőzelék		
f)	Burgonyafőzelék		
g)	Marhapörkölt		
h)	Zuzapörkölt		
i)	Burgonyapüré		
j)	Főtt rizs		

10. feladat**Összesen: 10 pont****A) Az alábbiakban egy recept első felét olvashatja. Fordítsa le a szöveget angol nyelvre!****Párolt marha erdei gombákkal**

A marhahúst sózzuk, borsozzuk és forró olajban az egész hús felületét megsütjük. Kivesszük az olajból és egy nagy lábasba áttesszük. A fennmaradt olajban a cukrot félig megpirítjuk, a karikára vágott zöldségeket, vöröshagymát és a fokhagymát hozzáadjuk, kicsit tovább pirítjuk. Ezután meghintjük liszttel, hozzáadjuk a babérlevelet, egész borsot, kakukkfűvet és átpirítjuk.

B) Fordítsa le magyar nyelvre az előbbi recept folytatását!

Add the tomato pulp, stir them well and pour some stock broth into the mixture and add some red wine, salt. Stir it evenly, pour it on top of the meat and simmer it under lid at a moderate temperature. Turn over the meat while simmering, stir the dish and pour some water from time to time. When the meat is soft, strain the sauce. Fry the mushrooms in a bit of butter then add them to the sauce and then flavour the sauce with some salt, pepper and red wine. Boil the sauce well. Serve the sliced meat poured with some sauce.