

Cukrász gyakorló feladat

SZVK szerinti követelmény

3. feladatsor

Központi írásbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: Cukrászati termékek technológiája, termeléshez kapcsolódó gazdasági számítások

A vizsgafeladat ismertetése:

Cukrászati félkész és késztermékek készítésének technológiája, a termékek előállításához alkalmazott gépek, berendezések munkavédelmi előírása.

A cukrászati termeléshez kapcsolódó gazdasági és cukrász üzemi árugazdálkodással kapcsolatos számítások (anyaghányad, veszteségszámítás, kalkuláció, leltározási feladatok)

1. feladat**10 pont**

Írjon le legalább öt higiéniai szabályt, amelyet a tojás felhasználása előtt be kell tartania!

2. feladat**Összesen: 10 pont**

A töltelékekhez tejet, tejkészítményeket is felhasznál. Válassza ki és írja be a táblázatba a tej, tejpor, tejszín, joghurt, kefir jellemzéséhez tartozó mondat sorszámát!

1. Emlősállat tejmirigyében képződik.
2. Savanyított tejkészítmény.
3. Porlasztásos vízelvonással készül.
4. Tejsavbaktérium szintenyészettel készül.
5. Szén-dioxid-tartalma miatt üdítő hatású.
6. Dúsított zsírtartalmú készítmény.
7. Csak hűtve verődik habbá.
8. Felhasználás előtt pasztörizálni kell.
9. Legalább 30% zsírtartalommal verhető habbá.

Tej és tejkészítmények neve	A tej és tejkészítmények jellemzéséhez tartozó mondat sorszáma
joghurt	
tej	
tejszín	
kefir	
tejpor	

3. feladat**Összesen: 8 pont**

Tejszínes joghurtkrém ízesítéséhez málnát használ. Írjon le legalább négy tulajdonságot, amely a málnát jellemzi!

4. feladat**Összesen: 10 pont**

A gyümölcstorták bevonására zselét készít. A megadott feladatok alapján mutassa be a kocsonyásító anyagokat!

a.) Írjon le legalább három kocsonyásító anyagot, amelyet a cukrászat felhasznál! 6 pont

b.) Írjon le legalább két tulajdonságot, amely a kocsonyásító anyagokat jellemzi! 4 pont

4. feladat**32 pont**

A tulajdonos azzal bízta meg, hogy készítse el az orosz krémtorta árkalkulációját.

A megadott feladatutatisítások szerint készítse el az oroszkrém torta kalkulációját!

A.) Számítsa ki, 1 db orosz krémtorta nyersanyagértékét!

B.) Határozza meg a 16 szeletes torta fogyasztói árát, ha az üzemben 60%-os árrés-szintet alkalmaznak. (Az áfakulcs 27 %).

A számításokat a táblázat adatai alapján végezze el! Dolgozzon a táblázatban!

Írja be részletesen az érték oszlopába a számítás műveletét, valamint az eredményt (pl. $5 \times 2 = 10$)!

A mellékszámításban a Ft-adatokat 2 tizedesjegyre kerekítve számolja!

Oroszkrém torta (16 szelet)			
Felhasznált nyersanyag:	Mennyiség kg/l	Nettó egységár Ft/kg/l	Érték Ft-ban
Piskóta karika	0,54	560	
Tej	0,3	229	
Krémpor	0,045	478	
Porcukor	0,07	290	
Vaniliás cukor	0,005	760	
Rum	0,05	3 800	
Mazsola	0,03	1 402	
Kandírozott vegyes gyümölcs	0,03	1 088	
Zselatin	0,01	2 913	
Víz	0,05	---	
Tejszínhab	0,3	800	
Tejszínhab díszítéshez	0,4	800	
Kandírozott narancshéj	0,05	1 088	
Szeletelt mandula	0,06	2 900	
Összesen:	1,94	----	
Hűtési veszteség	0,08	-----	
Nettó tömeg	1,86	-----	
1 db orosz krémtorta nyersanyagértéke =			
1db orosz krémtorta nettó eladási ára =			
1 db orosz krémtorta fogyasztói ára =			

5. feladat

12 pont

A cukrászüzemben részt vesz az elszámoltatásában. Az üzem számítógépes adatnyilvántartásából az adott időszakra az alábbi adatokat kapta nettó beszerzési áron.

Számítsa ki és értelmezze a raktár leltáreredményét!

Az adatokat egész számra kerekítse!

A raktár nyitókészlete	1 625 ezer Ft
Készletnövekedés értéke	5 260 ezer Ft
Árukiadás a cukrászüzemnek	5 355 ezer Ft
Értékesítésen kívüli készletérték-csökkenés	40 ezer Ft
Leltár szerinti zárókészlet	1 450 ezer Ft
Normalizált hiány (árukiadás %-ában)	0,80%

6. feladat

8 pont

Válaszoljon a csokoládéval kapcsolatos kérdésekre!

a.) Miért nem lehet a csokoládét magas hőmérsékleten tárolni?

b.) Miért nem lehet a csokoládét magas páratartalmú raktárban tárolni?

-

c.) Írja le, miért kell a csokoládét temperálni!

7. feladat**10 pont**

A doboskrém anyagainak előkészítése és a krém készítése közben a fogyasztó egészségét veszélyeztető hibák történhetnek.

Csoportosítsa a fizikai, kémiai és biológiai veszélyforrásokat!

Írja be a megfelelő helyre a veszélyforrás sorszámát!

1. fizikai veszély, 2. kémiai veszély, 3. biológiai veszély

A fogyasztó egészségét fenyegető veszélyek	A veszélyforrás sorszáma
A tojáslébe tojáshéj került.	
Mosás és fertőtlenítés nélküli tojást használtak a krémhez.	
A porcukrot a tisztítószer tárolódobozába mérték ki.	
A tojást a cukorral nem megfelelően hőkezelték.	
Összetört egy pohár, és üvegszilánk került a krémbe	