

Pincér gyakorló feladat

SZVK szerinti követelmény

1. feladatsor

Központi írásbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: A pincér adminisztrációs tevékenysége

A vizsgafeladat ismertetése: A központi írásbeli az alábbi tématerületekből tartalmaz feladatokat:

Nyomtatványok kitöltése, felismerése, tartalmának ismerete, alkalmazása (készpénzfizetési számla, átutalási számla, nyugta, szállítólevél, áru-bevételezési jegy, raktározási jegy, vételezési jegy, felvásárlási jegy, standív, étkezési utalványok).

Étlap- és itallapfajták felismerése, tartalmának ismerete, elkészítése, étel és italcsoportok kialakítása, hibák javítása, étel és italcsoportok rendszerezése. Árkalkuláció, engedmények érvényesítése, számítása. Árközlés eszközei a vendéglátó üzletben, elkészítésük, tartalmuk, alkalmazásuk. Jelenléti ív kitöltése, tartalmának ismerete. Standolás, standív elkészítése, elszámolás. Áruátvétel munkafolyamata, szempontjai. Vásárlók könyve tartalma, használata, reklamáció ügyintézés, adminisztratív teendők. Leltár munkafolyamata, leltár bizonylatainak ismerete, használata, kitöltése.

HACCP dokumentáció ismerete, kitöltése, előírásainak alkalmazása (Intézkedési terv, Team ülések jegyzőkönyve, Oktatási jegyzőkönyv, Napi ellenőrzési lap, Hűtőterek hőmérséklet ellenőrzési lapja). Higiéniai előírások a vendéglátásban (tisztítás, fertőtlenítés, hulladékkezelés, rovar- és rágcsálóirtás, személyi higiénia, felszolgálat, terítés, elszállítás, kiszállítás, rendezvények, pohármosogatás, polírozás, sörcsapolás). Munkavédelmi és balesetvédelmi ismeretek (balesetek, jegyzőkönyv, teendők baleset esetén, munkavédelmi és balesetvédelmi oktatás). Tűzvédelmi előírások (tűzvédelmi oktatás jegyzőkönyve, tűzoltó készülékekre és tűzcsapra vonatkozó előírások, tűzvédelmi osztályok, tűzoltás módjai, tűzjelzés, tűz bejelentése, tűzvédelmi szabályzat)

1. Döntse el, melyik állítás az igaz, melyik a hamis!

20 pont

1. A nettó beszerzési ár mindig megegyezik a fogyasztói árral.
2. A szakácsnak kifizetett munkabért ki kell gazdálkodni az ételek eladási árából.
3. A forgási sebesség-mutatók kiszámításához az átlagkészleten kívül szükség van az árrésre és az időszak napjainak számára.
4. A zárókészlet az adott elszámolási időszak utolsó napján meglévő készletérték.
5. A bérhányad megmutatja, hogy a bérköltség a nettó bevétel hány százaléka.
6. Az üzlet eredményét meghatározhatjuk, ha a bruttó bevételből levonjuk az ELÁBÉ-t.
7. A maximális készlet a vendéglátó üzletben a raktárak maximális kihasználása mellett elhelyezhető készlet.
8. Az év öt negyedévre bontható.
9. Két üzlet fordulatokban kifejezett forgási sebesség mutatóját összehasonlítva, a nagyobb értékű forgási sebesség mutató jelzi a jó készletgazdálkodást.
10. A készletek tényleges nagyságának megállapítása leltározással történik.
11. A vendéglátó üzlet készleteinek nagyságát befolyásolja a dolgozók létszáma.
12. A tiszta nyereséget a vállalkozás kifizetheti a tulajdonosainak részesedésük arányában, vagy befektetésként fordíthatja az üzlet fejlesztésére.
13. Az üzlet eredményét az áremelés csökkenti, ha a költségek nem emelkednek és ugyanolyan mennyiségű terméket és szolgáltatást tud értékesíteni, mint az árcsökkentés előtt.
14. Az elábészínvonal kifejezi, hogy a nettó árbevételnek hány százaléka az elábé.
15. A személyi jellegű ráfordítások az eladott áruk nyersanyagértékét foglalják magukba.
16. Az eredményt a munkaszervezési döntések egyáltalán nem befolyásolják, de a beszerzési döntések nagy mértékben.
17. 1 gramm szénhidrát elégetése esetén 9,3 kcal nagyságú energia szabadul fel.
18. Az üzletben az eredményes munka céljából nem fontos, hogy jól képzett személyzet álljon rendelkezésre és alacsony legyen a fluktuáció.
19. A házhozszállítás, mint szolgáltatás bevezetése csökkenti a vendéglátó üzlet árrését.
20. A bevételben, a tárgyidőszakban nagyobb részarányt képviselnek a magasabb haszonkulcsú ételek, mint a bázisidőszakban, akkor az árrés a tárgyidőszakban növekedett.

2. feladat

10 pont

Mekkora annak a vendéglátó üzletnek az eredmény szintje és az adózás utáni eredménye, amelyben az anyagfelhasználás a nettó bevételnek a 36 %- a, a költségek szintje 40 %? Az egységben átlagosan 20 fő dolgozik, és az általuk elért termelékenység 520 e Ft/fő/hó. A társasági adó 10 %-os.

A %-os adatokat egy tizedesre, az egyéb adatokat egész számra kerekítse!

3. feladat**24 pont**

A Csaba Gyöngye étterem átlagkészlete 2012-ben 1 480 E Ft volt, a forgási sebesség napokban mutató 21 nap volt. Az étteremben 62 %-os árrésszintet alkalmaztak az árképzés során. 2013-ra az átlagkészlet 10%-kal, a nettó bevétel 12%-kal csökkent úgy, hogy az árrésszint mutató 54 % lett.

Számítsa ki a forgási sebesség mutatókat (F_{sn} ; F_{sf}) 2012-ben és 2013-ban!

Számítsa ki a forgási sebesség napokban mutató változásának ütemét!

Az E Ft és a forgási sebesség mutatókat egész számra, a %-os adatokat egy tizedesjegyre kerekítse!

4. feladat**10 pont**

Üzletünk dolgozóinak 15 %-a kicserélődött a bázisévben. A teljes gazdasági évre viszonyított átlagos állományi létszám 34 fő volt.

A következő időszakban csökkenteni szeretnénk a fluktuációt a munkakörülmények javítása mellett. A létszámtervezés során a munkahelyváltás egyik okaként megjelölt leterheltségen is javítani kívánunk az átlagos létszám 2 fővel történő növelésével. A dolgozók átlagbére bruttó 140 000 Ft.

Feladat:

- Mekkora a váltás főben kifejezve?
- Mennyi az átlagos létszám növelése a 2 fő felvétele esetében?
- Mennyi bérköltséget fizet a tulajdonos a felvétel előtt havonta?
- Hány százalékkal kell több bruttó munkabért fizetni havonta tulajdonosoknak?

Számításai során az alábbiakat vegye figyelembe:

A %-os adatokat egy tizedesjegyre, az egyéb adatokat egészre kerekítse!

5. feladat**Összesen: 20 pont**

Mennyi egy szelet Milotai mézes grillázstortának a bruttó eladási ára. A torta nyersanyagainak bruttó beszerzési ára 4 300 Ft egy 22 szeletes torta esetében.

Az üzletben 280 %-os haszonkulcsot alkalmaznak.

A) Számolja ki egy szelet torta fogyasztói árát, kerekítse az 5 – Ft-os kerekítési szabályok alapján! Számolja ki a beszerzési áfát, az eladási áfát, a befizetendő áfát!

Számításai során az alábbiakat vegye figyelembe: az áfa 27 %-os. Az adatokat egész számra kerekítse!

B) Számolja ki a Milotai mézes grillázstortának bruttó eladási árát, ha elvitelre értékesíti az üzlet, és 18 %-os áfát számol fel.

6. feladat

Összesen: 4 pont

Ön egy halászcárdában dolgozik pincérként. Főnöke Önt bízta meg az új étlap összeállításával! Húzzon alá az alábbi ételek közül ötöt, amelyek az Ön véleménye szerint a legjobban illenek a halászcárda profiljához!

- Filézett halászlé csészében
- Csekonics-saláta
- Vargányás őzcomb Szent Hubert módra
- Fogasszeletek Gundel módra
- Tournedos grillen készítve, meleg libamájhabbal
- Kecsege Kárpáti módra
- Hortobágyi húsos palacsinta
- Tárkonyos bárányleves
- Harcsaszeletek Molnárné módra
- Gulyásleves csipetkével
- Vörösboros marhapörkölt tarhonyával

7. feladat

12 pont

A halászcárdában - helyben fogyasztva - egy adag harcsahalászlé 2 525 Ft. Az árrés összege

982 Ft.

Számítsa ki:

- az adag halászlé nettó eladási árát,
- a vendégnek felszámított áfa összegét (áfa: 27%),
- az adag halászlé nyersanyagértékét,
- az elábészintet,
- az árrésszintet,
- az alkalmazott haszonkulcsot!

A mellékszámításban Ft adatokat egész számra, a %-os mutatókat egy tizedesjegyre kerekítse!