

## **Pincér gyakorló feladat**

### **SZVK szerinti követelmény**

#### **2. 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)



- a) Mekkora a váltás főben kifejezve?
- b) Mennyi az átlagos létszám növelése a 3 fő felvétele esetében?
- c) Mennyi bérköltséget fizet a tulajdonos a felvétel előtt havonta?
- d) 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!*

**Váltás =  $40 \times 0,25 = 10$  fő** **2 pont**

**Átlagos állományi létszám növelése =  $3: 40 \times 100 = 7,5$  %** **2 pont**

**Bérköltség =  $40 \times 138\,000 = 5\,520\,000$  Ft** **2 pont**

**Többlet bérköltség =  $3 \times 138\,000 = 414\,000$  Ft** **2 pont**

**Bérköltség többlet %-ban =  $(414\,000 / 5\,520\,000) \times 100 = 7,5$  %** **2 pont**

**3. feladat** **24 pont**

A Nemzeti Étterem átlagkészlete 2012-ben 1 800 E Ft volt, a forgási sebesség napokban mutató 22 nap volt. Az étteremben 60 %-os árrésszintet alkalmaztak az árképzés során. 2013-ra az átlagkészlet 15 %-kal, a nettó bevétel 18 %-kal nőtt úgy, hogy az árrésszint mutató 55 % 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!

**2012. év**

**Elábé =  $(1\,800 \times 360) : 22 = 29\,455$  E Ft** **2 pont**

**$F_{sf} = 29\,455 : 1800 = 16$  fordulat/év** **2 pont**

**Elábé % =  $100\% - 60\% = 40\%$**  **2 pont**

**Nettó bevétel =  $29\,455 \times 0,40 = 73\,638$  E Ft** **2 pont**

**2013. év**

**Átlagkészlet =  $1\,800 \times 1,15 = 2070$  E Ft** **2 pont**

**Nettó bevétel =  $73\,638 \times 1,18 = 86\,893$  E Ft** **2 pont**

**Elábé % =  $100\% - 55\% = 45\%$**  **2 pont**

**Elábé =  $86\,893 \times 0,45 = 39\,102$  E Ft** **2 pont**

**$F_{sn} = (2070 \times 360) : 39\,102 = 19$  nap** **2 pont**

**Fsf = 360 : 19 = 19 fordulat/év** **2 pont**

**Vd Fsn = (22 : 19) x 100 = 115,7%** **2 pont**

**A változás üteme + 15,7 %-os javulás.** **2 pont**

**4. feladat** **10 pont**

Mekkora annak a vendéglátó üzletnek az eredmény szintje és az adózás utáni eredménye, amelyben az anyagfelhasználás a nettó bevételnek a 40 %- a, a költségek szintje 32 %? Az egységben átlagosan 20 fő dolgozik, és az általuk elért termelékenység 650 e Ft/fő/hó. A társasági adó 10 %-os.

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

**Árrés szint: 100 - 40 = 60 %** **2 pont**

**Eredmény szint: 60-32 = 28 %** **2 pont**

**Bevétel: 20 x 650 x 12 = 156 000 E Ft** **2 pont**

**Adózás előtti eredmény: 156 000 x 0,28 = 43 680 E Ft** **2 pont**

**Adózott eredmény: 43 680 x 0,90 = 39 312 E Ft** **2 pont**

**5. feladat** **14 pont**

1. A ..... egy dolgozóra jutó bérköltség.

- a) Átlagbér
- b) Bérhányad
- c) Termelékenység
- d) Bérjellegű költség szint

2. A ..... megmutatja, hogy a bérköltség a nettó bevétel hány %-a.

- e) Átlagbér
- f) Bérhányad
- g) Termelékenység
- h) Bérjellegű költség szint

3. A ..... megmutatja, hogy az adott időszak alatt egy főre mekkora nettó.

- a) Átlagbér
- b) Bérhányad
- c) Termelékenység
- d) Bérjellegű költség szint

4. A ..... a bérköltségekhez hozzáadjuk a közterheket és ezt viszonyítjuk a nettó bevételhez

- a) Átlagbér
- b) Bérhányad
- c) Termelékenység
- d) Bérjellegű költség szint

5. **A költség:** ráfordítás, kiadás, minden olyan tétel mely a vállalkozás eredményét csökkenti, a szolgáltatások költsége lehet a .....
- reklám.**
  - bankköltség
  - munkabér
  - nyersanyagok beszerzési ára
6. **A költség:** ráfordítás, kiadás, minden olyan tétel mely a vállalkozás eredményét csökkenti, a pénzügyi szolgáltatások költsége lehet a .....
- reklám.
  - bankköltség.**
  - munkabér
  - nyersanyagok beszerzési ára
7. **A költség:** ráfordítás, kiadás, minden olyan tétel mely a vállalkozás eredményét csökkenti, a személyi költsége lehet a .....
- reklám.
  - bankköltség.
  - munkabér.**
  - nyersanyagok beszerzési ára
8. **A költség:** ráfordítás, kiadás, minden olyan tétel mely a vállalkozás eredményét csökkenti, dologi költsége lehet a .....
- reklám.
  - bankköltség.
  - munkabér.
  - nyersanyagok beszerzési ára.**
9. A nettó és a bruttó beszerzési ár különbsége ...
- az áfa.**
  - a haszonkulcs.
  - árrésszint.
  - elábészint.
10. A nettó eladási ár és a nettó beszerzési ár különbsége ...
- az áfa.
  - a haszonkulcs.
  - árrés**
  - elábé
11. A bruttó eladási ár másik megnevezése a ...
- fogyasztói ár**
  - nettó beszerzési ár
  - bruttó beszerzési ár
  - nettó eladási ár
12. A ..... és a ..... összege mindig 100%.
- elábészint – árrésszint**
  - elábészint – költségszint
  - elábészint – eredményszint
  - költségszint – eredményszint
13. Az árrés és az elábé összege ...

- a) fogyasztói ár
- b) nettó beszerzési ár
- c) bruttó beszerzési ár
- d) nettó eladási ár**

14. A bruttó beszerzési árból levonva az áfát megkapjuk a ...

- a) fogyasztói árat
- b) nettó beszerzési árat**
- c) bruttó beszerzési árat
- d) nettó eladási árat

**6. feladat**

**Összesen: 6 pont**

a) Az étteremben új étlapot szeretnének terveztetni annak érdekében, hogy még esztétikusabb legyen. Említsen az étlapok külalakjával szemben támasztott követelmények közül hatot!

Az étlap külalakjával szemben támasztott követelmények lehetnek:

- **Figyelemfelkeltő, vendégcsalogató legyen**
- **Esztétikus megjelenésű legyen**
- **A vendéglátó üzlet színvonalát, jellegét tükrözze**
- **Szerepeljen rajta az üzlet neve, címe, emblémája, telefonszáma, az üzletvezető és a konyhafőnök neve**
- **Az étlap szerkesztése áttekinthető, logikusan felépített legyen**
- **Az írott részek és az árak egyértelműek, jól olvashatóak legyenek stb.**

Írja be az alábbi fogalmaknak, tevékenységeknek megfelelő számot a HACCP alapelveinek megfelelően a táblázat megfelelő rovatába!

**7. feladat**

**8 pont**

1. Csomagolóanyag maradvány
2. Vérhas kórokozója
3. 0–5 °C
4. A vezető ellenőrzési terve a HACCP rendszer működésére vonatkozóan
5. Elpusztult rovar
6. A normál hűtőben a hűtőtér hőmérséklete tartósan 12 °C, ezért kihívja a szerelőt
7. 8 órán keresztül 22 °C-on tárolt sertés raguleves
8. (–18) °C

Veszély	Kritikus határérték	Igazolási eljárás	Helyesbítő tevékenység
<b>1., 2., 5., 7.</b>	<b>3., 8.,</b>	<b>4.</b>	<b>6.</b>

**8. feladat****8 pont**

Válassza ki az alábbi megállapításokból, hogy melyek az igazak és melyek a hamisak! Választását jelölje mindegyik megállapítás után az IGAZ vagy HAMIS szóval, és megállapítását röviden indokolja meg!

a) Nem kell készíteni tűzvédelmi utasítást és tűzriadó tervet a vendéglátó üzleteknek, szálláshelyeknek és zenés szórakozóhelyeknek. **Hamis** 1 pont

Indoklás: **Tűzriadó tervet kell készíteni a C tűzvesélyességi osztályba tartozó üzleteknek, szálláshelyeknek és zenés szórakozóhelyeknek.** 1 pont

b) Olyan számú védőruha biztosítása szükséges, hogy a szennyeződött védőruha azonnal lecserélhető legyen: **Igaz** 1 pont

Indoklás: **A folyamatos munkavégzés érdekében szükséges.** 1 pont

c) A dolgozók a védőruha felett viselhetnek személyes holmit: **Hamis** 1 pont

Indoklás: **Tilos személyes holmit viselni a védőruha felett.** 1 pont

d) Hivatalos látogatók, ellenőrök számára nem kötelező védőruhát biztosítani: **Hamis** 1 pont

Indoklás: **Kötelező számukra a védőruha biztosítása, nélküle nem léphetnek be az egységbe.** 1 pont