

## **Szakács gyakorló feladat**

### **SZVK szerinti követelmény**

#### **2. feladatsor**

#### **Központi írásbeli vizsgatevékenység**

A vizsgafeladat megnevezése: Termeléssel összefüggő dokumentációs feladatok

A vizsgafeladat ismertetése: A központi írásbeli vizsgatevékenység egy feladatsora a következőkben felsorolt témakörök mindegyikét tartalmazza. Étlaptervezés, étrend összeállítás, készletmegállapítás, rendelés összeállítás, áruátvétel és tárolás dokumentálása, anyaghányad meghatározás, vételezés, árképzés, HACCP dokumentáció kitöltése, ellenőrzése, receptfordítás magyar nyelvről idegen nyelvre illetve idegen nyelvről magyar nyelvre

**1. feladat****Összesen: 10 pont**

Határozza meg, mennyi volt üzletében az első negyedévben az árubeszerzés értéke és a forgási sebesség napokban, ha ebben az időszakban a nyitókészlet 450 E Ft, az átlagkészlet 440 E Ft, a bruttó bevétel 3 400 E Ft volt, az elábé-szint pedig 55%! Az áfakulcs 27%.

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

**2. feladat****Összesen: 10 pont**

Üzletükben hétfőn, azaz ma délelőtt 80 fős ebédet rendeltek csütörtökre, melynek főétele csemege sertéskaraj vagy sertéssült lenne. Az Ön feladata leadni ma a húsrendelést, tudván, hogy legközelebb pénteken tudnak rendelni. Ma reggel a raktárban 17 kg karaj, 12 kg comb és 18,5 kg lapocka volt. A napi fogyás lapockából 4 kg, combból 5 kg, karajból pedig 4,5 kg. 10 adag csemege sertéskarajhoz 2 000 g húsról van szükség, a sertéssült esetén pedig 1 600 g lapockára vagy combra. Határozza meg, hogy melyik húsból tudják elkészíteni a menüt, ha minden húsfajtából az egyszerre maximálisan rendelhető mennyiség 25 kg, és főnöke azt szeretné, ha csütörtökön záráskor minden húsfajtából 10 kg lenne raktáron! Számítsa ki, fajtánként mennyi húst kell rendelni hétfőn!

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

**3. feladat****20 pont**

Üzletében a keddi menü tejfölös gombaleves és sonkás kocka, melyből 330 adagot rendeltek. Az ételek anyaghányad-táblázatainak több sora törlődött, és a két ételhez készített termelési ívnek is hiányos vagy olvashatatlan (jelölése: xxx) a 3. és 4. oszlopa. A megmaradt adatok segítségével egészítse ki a két étel anyaghányad-táblázatát! Az elvégzett számításokat írja le! Az adatokat három tizedesjegyre kerekítse!

Termelési ív

Felhasznált nyersanyag	Mennyiségi egység	Tejfölös gombaleves	Sonkás kocka	Összesen
vöröshagyma	kg	xxx		1,650
csiperkegomba	kg	xxx		13,200
petrezselyemzöld	csomó	xxx		33,000
sonka	kg		xxx	13,200
tojás	db		xxx	165,000
margarin	kg		xxx	4,950
tejföl	l	8,250	16,500	24,750
étolaj	l	xxx		1,980
finomliszt	kg	xxx		1,980
zsemlemorzsa	kg		xxx	1,650
nagykocka tészta	kg		xxx	39,600
só	kg	0,990	0,825	1,815
őrölt fehér bors	kg	0,066	0,066	0,132

Tejfölös gombaleves

Felhasznált nyersanyag	Mennyiségi egység	Mennyiség 10 adag	Mennyiség 330 adag
só	kg	0,030	0,990
őrölt fehér bors	kg	0,002	0,066
tejföl	l	0,250	8,250

2 pont

2 pont

2 pont

2 pont

2 pont

Számítások:

mennyiség 10 adaghoz:

Sonkás kocka

Felhasznált nyersanyag	Mennyiségi egység	Mennyiség 10 adag	Mennyiség 330 adag
tejföl	l	0,500	16,500
só	kg	0,025	0,825
őrölt fehér bors	kg	0,002	0,066

2 pont

2 pont

2 pont

2 pont

2 pont

Számítások:

mennyiség 10 adaghoz:

**4. feladat**

**Összesen: 20 pont**

A 2015. év első napján üzletében gyümölcslevest készítettek, melyet jellege miatt le kellett hűteni. A leves délelőtt tízkor készült el és hőmérséklete éppen az előírt maximális idő alatt csökkent 5°C-ra. Ugyanezen a napon a húsleveshez készítettek levesbetétet, de mivel nem volt rá szükség lehűtötték és eltették. A levesbetét a gyümölcsleves után 1 órával készült el és másfél órával később 2°C-kal hidegebb volt a hőmérséklete, mint az elvárt maximális hőmérséklet. Az ételek hűtésével kapcsolatos dokumentálást Ön végezte a „Hűtés ellenőrzési lap” első oldalán.

Töltse ki az alábbi „Hűtés ellenőrzési lap” részletet a fenti adatok felhasználásával!

HÜTÉS ELLENŐRZÉSI LAP					Oldalszám:1
Dátum	Termék megnevezése	Hőkezelés befejezésének időpontja (óra, perc)	A lehűtött termék maghőmérséklete		Aláírás
			mérés időpontja (óra, perc)	maghőmérséklete (°C)	
				5°C	
	levesbetét				

### 5. feladat

**Összesen: 10 pont**

Fordítsa le német nyelvre az alábbi receptet!

Tökös-mákos rétes

A tésztához a 350 g lisztet 50 g zsírral összegyúrunk, és 200 ml enyhén ecetes vizet és sót adunk hozzá. Addig dagasztjuk, míg a kezünktől el nem válik. Fél órát pihentetjük, majd lisztezett abroszon hajszálvékonyra nyújtjuk. A töltelékhez 1 kg sütőtököt legyalulunk, sózzuk, néhány percre állni hagyjuk. Kinyomkodjuk és 300 g darált mákkal, 100 g cukorral, 100 ml tejföllel és csipetnyi őrölt fahéjjal összedolgozzuk. A tésztát a töltelékkel megszórjuk, majd feltekerjük. Nagy lángon 35 percre sütjük.

### 6. feladat

**10 pont**

Fordítsa le magyar nyelvre az alábbi receptet!

Das ungarische Gulasch

Eine mittelgroße Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden, und in 50 g Fett goldbraun rösten. Vom Herd nehmen, zwei zerstoßene Knoblauchzehen und zwei Teelöffel gemahlene Paprika, und 400 g in Würfel geschnittenes Rindfleisch dazugeben. Auf den Herd zurückstellen und mit so viel Wasser aufgießen, bis das Fleisch bedeckt ist, und salzen. Abdecken und mindestens eine Stunde schmoren lassen. Am besten serviert man es mit Nockerln.

**7. feladat****10 pont**

Számítsa ki üzletének készletgazdálkodási mutatóit, ha a bruttó bevétel 67 000 E Ft volt, a készletadatok január 1-jén 356 E Ft, április 1-jén 324 E Ft, július 1-jén 411 E Ft, október 1-jén 240 E Ft, december 31-én 318 E Ft, az átlagos haszonkulcs 340%! Az áfakulcs 27%.

A számításokat E Ft-ban végezze! Az adatokat egész számra, a készletgazdálkodási mutatókat egy tizedesjegyre kerekítse!

**8. feladat****Összesen: 10 pont**

Üzletében Ön gondoskodik a folyamatos alapanyag-ellátásról. Néhány nyersanyag rendelésével és utánpótlásával kapcsolatban az alábbi adatok ismertek. Számítsa ki a táblázat hiányzó adatait!

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

	burgonya	finomliszt	pirospaprika	sárgabarack	sertéslapocka
nyitókészlet (kg)	22		4	3	10
napi fogyás (kg)	10	8		4	7
tartalék (kg)	8	5	3		3
rendelés (kg)	6	7	1	13	
utánpótlási idő (nap)		2	4	3	1