

Versenyzői kód:

	/	42	/	
--	---	-----------	---	--

27/2012 (VIII.27.) NGM rendelet

54 811 01 Vendéglátásszervező

MAGYAR KERESKEDELMI ÉS IPARKAMARA

Országos Szakmai Tanulmányi Verseny

Területi előválogató

KOMPLEX ÍRÁSBELI FELADATSOR

Szakképesítés:

54 811 01 Vendéglátásszervező

SZVK rendelet száma:

27/2012. (VIII. 27.) NGM rendelet

Komplex írásbeli feladat:

Egy vendéglátó üzlet gazdálkodási adatainak elemzése

Elérhető pontszám: 100 pont

Az írásbeli verseny időtartama: 180 perc

2021.

Javító neve	
Aláírása	

Elért pontszám	
----------------	--

Fontos tudnivalók

Kedves Versenyző!

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:

1. A feladatok megoldásához az íróeszközön és nem programozható számológépen kívül semmilyen más segédeszközt (pl. tankönyv, feladatgyűjtemény stb.) nem használhat!
2. A számítások elvégzésénél ügyeljen a következőkre:
 - a) Számológépet használhat, de minden mellékszámításnál ki kell jelölnie a következőket:
 - a számított adat vagy mutató megnevezését,
 - a számítás módját (a matematikai művelet a rendelkezésre álló adatokkal felírva),
 - a kapott eredményt mértékegységével együtt.
 - b) Amennyiben ezeket a kijelöléseket nem végzi el, a feladat még akkor sem fogadható el teljes mértékben, ha a megoldás egyébként helyes!
 - c) Kerekítési pontosság: az adott feladatoknál található.
 - d) A számításokhoz szükséges kiegészítő adatokat (járulékokat, adókulcsokat) a feladatoknál megtalálja, ezekkel dolgozzon!
3. Ceruzával írt dolgozat nem fogadható el!
4. A számításos feladatoknál végzett javítás esetén pontosan jelenjen meg, hogy melyik megoldást hagyta meg. Ellenkező esetben a feladat nem ér pontot!
5. Meg nem engedett segédeszköz használata a versenyből való kizárást vonja maga után!
6. A teszt jellegű feladatoknál javítani tilos!

Ügyeljen arra, hogy áttekinthetően és szép külalakkal dolgozzon!

Sikeres megoldást és jó munkát kívánunk!

1. Feladat: Egy üzlet bruttó forgalmának elemzése**..... pont / 20 pont**

A Hét vezér étterem tulajdonosai megvizsgálják az üzlet kapacitáskihasználtságát. Ehhez forgalomvizsgálatot végeznek a pénztárgép adatai alapján.

- Az étterem belső terében 5 db 6 személyes asztalt helyeztek el.
- Az étterem a hét valamennyi napján 12.00-22.00 között tart nyitva.
- A vendégek átlagos tartózkodási ideje a tapasztalatok szerint 60 perc.
- A pénztárgép adatai szerint az egy főre jutó átlagfogyasztás bruttó 3 500 Ft.
- A vendégszám a napi nyitvatartási idő alatt a megfigyelések szerint a következő:

Nyitvatartási időszak	Vendégek száma (fő)
12.00-13.00	15
13.00-14.00	20
14.00-15.00	6
15.00-16.00	10
16.00-17.00	18
17.00-18.00	22
18.00-19.00	25
19.00-20.00	19
20.00-21.00	13
21.00-22.00	5

Feladat:

(A %-os mutató kivételével minden adatot egész számra kerekítsen! A %-os mutatónál egy tizedes kerekítési pontosságot alkalmazzon!)

A megadott adatok alapján számolja ki a következőket:

1.1. Mennyi a Hét vezér étteremben a férőhelyek száma?

..... pont / 1 pont

1.2. Naponta hány órán keresztül tart nyitva az étterem?

..... pont / 1 pont

1.3. Hány vendég fordul meg az üzletben egy átlagos napon?

..... pont / 1 pont

1.4. Az átlagos tartózkodási időt figyelembe véve, összesen hány vendéget tudna fogadni az üzlet 1 nap alatt?

..... pont / 1 pont

1.5. A kiszámolt adatok alapján hány % a napi átlagos kapacitáskihasználtság?

..... pont / 2 pont

1.6. Mennyi lehetne maximális kihasználtság mellett a Hét vezér étterem bruttó bevétele egy átlagos napon?

..... pont / 1 pont

1.7. Mennyi a Hét vezér étterem tényleges bruttó bevétele egy átlagos napon?

..... pont / 1 pont

1.8. Állapítsa meg, hogy a táblázatban szereplő állítások közül melyik az igaz, és melyik a hamis! Választását jelölje a megfelelő rovatban x-szel!

..... pont / 5 pont

Megállapítás	Az állítás igaz	Az állítás hamis
Ha a teraszt is megnyitja az étterem a vendégek előtt, és ott még 4 db 4 személyes asztalt felállítanak, akkor az étterem kapacitása 16 fővel nő.		
A terasz megnyitásának eredményeképpen a kapacitáskihasználtság %-a biztosan emelkedik.		
Ha a következő évben a kapacitáskihasználtság 50 %-os, ez azt jelenti, hogy kapacitáskihasználtság a felére romlott.		
Ha a vendégek átlagos tartózkodási ideje csökken, ez azt jelenti, hogy nő a vendégforgás az üzletben.		
Ha az átlagfogyasztás értéke emelkedik, akkor azonos vendégszám mellett a tényleges bevétel is nő.		

A Hét vezér étterem a vizsgált évben bruttó 189 000 ezer Ft bevételt ért el. Az üzlet tulajdonosainak az az elvárása, hogy a következő évben a vendégek száma legalább 5 %-kal, az átlagfogyasztás pedig 10 %-kal emelkedjen. Az üzlet az év során 350 napon keresztül tart nyitva.

Számolja ki a következőket:

1.9. Az adatok alapján mennyi a tulajdonosok által elvárt éves bruttó bevétel?

..... pont / 4 pont

1.10. A bruttó bevétel hány %-kal változik akkor, ha sikerül teljesíteni a tulajdonosok elvárásait?

..... pont / 1 pont

1.11. Értelmezze a kiszámított mutatót!

..... pont / 1 pont

1.12. Írja le, hogyan nevezik azt a mutatót, amely kifejezi, hogy a tervezett adat hány %-a a bázis adatnak?

..... pont / 1 pont

2. Feladat: Az ELÁBÉ és az árrés megállapítása

..... pont / 34 pont

Az üzletben a nyári időszakban Málnás fagylatkehely forgalmazását tervezik.

A fagylatkehelyhez a következő összetevőkre van szükség:

- 2 gombóc málnás jégkrém
- 1 gombóc vanília jégkrém
- 5 dkg málna
- 2 dkg málna öntet

A következő információk állnak még rendelkezésre:

- 1 gombóc jégkrém 4 dkg. A jégkrém minden ízesítésben 2500 grammos kiszerelésben kapható, nettó beszerzési ára: 3000 Ft.
- 1 kg málna bruttó beszerzési ára = 1270 Ft, ÁFA-kulcs 27 %
- A málnaöntet 1,2 kg-os kiszerelésben kapható, bruttó beszerzési ára 2.390 Ft. Áfa kulcsa 27 %.

Feladat:**2.1. Számolja ki a szükséges adatokat, és töltsse ki a következő táblázatot!**

Táblázatkitöltés:

..... pont / 6 pont

(A %-os mutató kivételével minden adatot egész számra kerekítsen! A %-os mutatónál egy tizedes kerekítési pontosságot alkalmazzon!)

Nyersanyag megnevezése	Mennyiségi egység	Mennyiség	Nyersanyagérték (Ft)
málnás jégkrém			
vaníliajégkrém			
málna			
málnaöntet			

Versenyzői kód:

/ **42** /

27/2012 (VIII.27.) NGM rendelet
54 811 01 Vendéglátásszervező

Nyersanyagértékek kiszámítása:

..... pont / 10 pont

2 gombóc málnás jégkrém nettó beszerzési ára:

1 gombóc vaníliajégkrém nettó beszerzési ára:

5 dkg málna nettó beszerzési ára:

2 dkg málnaöntet nettó beszerzési ára:

2.2. Számolja ki 1 adag fagyaltkehely fogyasztói árát, ha az üzlet 350 %-os haszonkulccsal kalkulál! (5 %-os ÁFA kulccsal számoljon)

..... pont / 4 pont

Nyersanyagérték összesen:

Nettó eladási ár:

Bruttó eladási ár (fogyasztói ár):

2.3. Számolja ki, mennyi árrése keletkezik az üzletnek 1 nap alatt, ha a fagylatkehelyből naponta 30 adagot tudnak eladni? pont / 2 pont

1 adag árrése:

30 adag árrése:

2.4. Számolja ki az anyagfelhasználási %-ot és az árrésszínvonalat! pont / 2 pont

2.5. Állapítsa meg, hogy a táblázatban szereplő állítások közül melyik az igaz, és melyik a hamis! Választását jelölje a megfelelő rovatban x-szel! pont / 10 pont

Megállapítás	Igaz	Hamis
Az árrés minden esetben magasabb, mint az ELÁBÉ.		
Az ELÁBÉ nem más, mint ez eladott áruk beszerzési értéke kifejezés rövidítése.		
Az árrésszínvonal mindig magasabb mint 100 %.		
Az anyagfelhasználási színvonal és az elábé-színvonal üzleti szinten ugyanazt jelenti.		
A haszonkulcs nem lehet magasabb 100 %-nál.		
Minden termék ÁFA kulcs 27 %.		
Ha egy üzlet jól gazdálkodik, akkor az eredményszínvonal magasabb, mint az árrésszínvonal.		
A nettó eladási árat kiszámolhatjuk úgy, hogy a nettó beszerzési árat megszorozzuk 1+haszonkulccsal.		
Ha a beszerzési ár nő, akkor az eladási ár is automatikusan nő.		
Az árréstömeg az egyedi árrések összege.		

3. Feladat**..... pont / 24 pont**

A tulajdonosok elemzik a Hét vezér étterem béradatait is.

Az üzletben jelenleg 1 fő üzletvezetőt, 1 fő üzletvezető helyettest, 4 fő felszolgálót, 5 fő konyhai dolgozót (szakács, kézilány, mosogató, takarító) foglalkoztatnak.

A dolgozók bruttó bére a következő:

Üzletvezető	450 ezer Ft/fő/hó
Üzletvezető-helyettes	380 ezer Ft/fő/hó
Felszolgálók (átlagosan)	250 ezer Ft/fő/hó
Konyhai dolgozók (átlagosan)	220 ezer Ft/fő/hó

A vizsgált hónapban a foglalkoztatót terhelő járulékok a következőképpen alakulnak:

- Szociális hozzájárulási adó: a bruttó bér 15,5 %-a
- Szakképzési hozzájárulás: a bruttó bér 1,5 %-a

A havi bruttó bevétel 32 800 e Ft volt, az átlagos ÁFA kulcs 21 %.

A számításoknál a Ft adatokat ezer Ft-ban adja meg és egészre kerekítse! A %-os mutatókat egy tizedesre kerekítse!

3.1. Számolja ki hány ezer Ft az étteremben a havi bérkötség járulékok nélkül!

..... pont / 1 pont

3.2. Számolja ki a különböző foglalkoztatót terhelő járulékokat külön-külön, és összesen!

..... pont / 3 pont

3.3. Számolja ki mennyi a bérkötség járulékokkal együtt!

..... pont / 1 pont

3.4. Számolja ki hogyan alakul a bérhányad abban az esetben, ha a járulékok figyelembevétele nélkül számítja a mutatót és mekkora az az érték a járulékok figyelembevételével? pont / 3 pont

3.5. Írja le, hogy mit fejez ki a bérhányad mutató, ha a járulékok figyelembevételével számoljuk! pont / 1 pont

3.6. Nevezze meg, hogy melyik mutató számítási módját látja a táblázatban! Írja a mutatók nevét az üres rovatokba! pont / 15 pont

Mutató neve	Számítás módja	A kapott eredmény mértékegysége	Mit fejez ki a mutató?
Termelékenység			
			A nettó bevétel hány %-a a bérek kifizetésére fordított összeg.
	Bérösszeg/létszám		
Bérhányad változásának üteme			
			Mennyi a beszámolási és a bázis időszaki bérhányad különbsége.

4. Feladat: Adózás előtti eredmény számítása**..... pont / 22 pont**

A Hét vezér étterem tulajdonosai a fejlesztések utáni időszak gazdasági adatait vizsgálják.

Az étel nettó bevétele az összes bevétel 60 %-át jelentette. A nettó bevétel többi része ital, amelynek értéke összesen 130 120 ezer Ft.

Az ételek átlagos árrésszínvonala 65 %, az italok átlagos anyagfelhasználási %-a 26 %.

Az időszak bér és bérjellegű összes ráfordítása 48 600 ezer Ft volt. A dologi típusú költség az összes költség 55 %-a volt.

4.1. Számolja ki a szükséges adatokat és töltsse ki a táblázat üresen hagyott rovatait!**(Az adatokat egész számra, a %-os mutatókat egy tizedesre kerekítse!)**

Táblázat kitöltése: 10 x 0,5 pont = 5 pont

A Hét vezér étterem gazdasági adatai:

Megnevezés	Adatok ezer Ft-ban	Adatok a nettó bevétel %-ában
Nettó bevétel		
Elábé		
Árrés		
Költség		
Eredmény		

Nettó bevétel számítása:

..... pont / 3 pont

ELÁBÉ, árrés számítása:

..... pont / 7 pont

Versenyzői kód:

/ **42** /

27/2012 (VIII.27.) NGM rendelet
54 811 01 Vendéglátásszervező

Költségek számítása:

..... pont / 2 pont

Adózás előtti eredmény számítása:

..... pont / 1 pont

Táblázat kitöltéséhez szükséges további adatok kiszámítása:

..... pont / 4 pont