

Versenyző kódja:

	/21/	
--	------	--

27/2012. (VIII. 27.) NGM rendelet  
34 811 03 - 2016

# MAGYAR KERESKEDELMI ÉS IPARKAMARA

## Szakma Kiváló Tanulója Verseny

Elődöntő

## ÍRÁSBELI FELADAT

Szakképesítés:

**34 811 03 Pincér**

**SZVK rendelet száma: 27/2012. (VIII. 27.) NGM rendelet**

Komplex írásbeli:

**A pincér adminisztrációs tevékenysége**

**Elérhető pontszám: 100 pont**

**Az írásbeli verseny időtartama: 90 perc**

**2016.**

Javító	
Aláírás	

Elért pontszám	
----------------	--

## Fontos tudnivalók

Kedves Versenyző!

Az írásbeli feladatsorban a feladatok között néhány esetben kapcsolat van! 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:

o Számológépet használhat, de minden mellékszámításnál ki kell jelölnie a következőket:

- o a számított adat vagy mutató megnevezését,
- o a számítás módját (a matematikai művelet a rendelkezésre álló adatokkal felírva),
- o a kapott eredményt mértékegységével együtt.

*o Amennyiben ezeket a kijelöléseket nem végzi el, a feladat még akkor sem fogadható el, ha a megoldás egyébként helyes!*

o **Részsámításai során az értékeket egész számra, a százalékos adatokat egy tizedes jegyre kerekítse! Az árak kiszámításánál az árképzésre vonatkozó forint kerekítési szabályok szerint járjon el!**

o 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 vizsgából való kizárást vonja maga után!

6. *A teszt feladatoknál javítani tilos!*

**Ügyeljen arra, hogy áttekinthetően és szép külalakkal dolgozzon!**

**Sikeres megoldást és jó munkát kívánunk!**

**Ön egy budapesti, üzletemberek által is szívesen látogatott sörözőben helyezkedett el főpincérként. Feladatai közé tartozik az italkészlet változásának figyelemmel kísérése, az árbevételek és költségek alakulásának vizsgálata is. A nyári időszakban 8 600 l csapolt Dreher sört és 278 l Finlandia vodkát adtak el. A Dreher csapolt sör bruttó beszerzési értéke 5 520 000 Ft, a Finlandia vodkáié 1 472 000 Ft volt. A Dreher csapolt sör aránya 30% és a Finlandia vodka aránya 8% volt az italok bruttó beszerzésből, valamint a Dreher csapolt sörnél 40%-os, míg a Finlandia vodkánál 60%-os ELÁBÉ szinttel számoltak, a többi italt 250%-os haszonkulccsal képzett áron értékesítették.**

**Az üzletvezető kérésére válaszolja meg az alábbi kérdéseket a sörözőben értékesített italokra vonatkozóan!**

**1. Feladat****12 pont****Mekkora az italok átlagos haszonkulcsa?****2. Feladat****10 pont****Mennyi a 0,4 l-es korsó Dreher csapolt sör, és a 0,04 l-es Finlandia bruttó vodka eladási ára?**

Versenyző kódja:  / **21** /

27/2012. (VIII. 27.) NGM rendelet  
Komplex írásbeli  
Pincér

**3. Feladat**

**8 pont**

**Mennyi lesz a nettó bevétel az italok értékesítése után ital fajtánként, és mennyi lesz a bruttó bevétel összesen?**

**Oldalpontszám :.....pont/ 8 pont**

Versenyző kódja:

/ **21** /

27/2012. (VIII. 27.) NGM rendelet  
Komplex írásbeli  
Pincér

**4. Feladat**

**20 pont**

**Számoltassa el a pultost bruttó eladási áron és határozza meg a befizetendő ÁFA összegét az alábbi táblázat adatainak felhasználásával!**

	<b>Alkoholos italok</b>	<b>Alkoholmentes italok</b>	<b>Egyéb</b>
nyitókészlet, Ft	5 320	3 100	550
árubeszerzés, Ft	59 660	48 300	34 200
selejt, Ft	2 000	1 400	500
zárókészlet, Ft	6 200	3 800	1 900
haszonkulcs, %	280	-	-
árrésszint, %	-	40	-
ELÁBÉ- szint, %	-	-	35
bruttó bevétel, Ft	255 300	107 600	82 500
áfa kulcs, %	27	27	27

**Oldalpontszám :.....pont/ 20 pont**

**5. Feladat****10 pont**

**Jelölje X-el a helyes választ a táblázatban a Kérdés és a Válasz oszlop között található oszlop megfelelő négyzetében!**

	<b>Kérdés</b>	<b>Válasz</b>	
a)	Hány napon belül kell válaszolni a Vásárlók könyvébe írtakra?		30
			10
b)	A Vásárlók könyvébe történő beírásakor hányadik példány a vásárlóé?		1
			2
c)	Ki hitelesíti a Vásárlók könyvét?		Polgármester
			Jegyző
d)	Ki vizsgálhatja a Vásárlók könyvében a bejegyzéseket az Önkormányzaton kívül?		Nemzeti Fogyasztóvédelmi Hatóság
			Nemzeti Adó- és Vámhivatal
e)	Mit jelent a HACCP rövidítés?		Kötelező Előírások a Kereskedelemben és a Vendéglátásban
			Veszélyelemzés Kritikus Szabályozási Pontok rendszere
f)	Minek nevezzük az alábbi 7 pontot a HACCP rendszerében? 1. Veszélyelemzés 2. CCP-k meghatározása 3. Kritikus határértékek megállapítása 4. CCP-k szabályozását felügyelő rendszer felállítása 5. Helyesbítő tevékenységek meghatározása 6. Igazolásra szolgáló eljárások megállapítása 7. Dokumentáció létrehozása		A HACCP rendszer alapelvei
			Az ÁNTSZ vizsgálati módszerének lépései
g)	Mi a neve a HACCP rendszerben annak a szemléletnek, mely szerint nem csak a végterméket vizsgáljuk, hanem a termelőtől a fogyasztóig végbemenő összes folyamatot?		Terméklánc-, élelmiszer-előállítási lánc szemlélet
			FIFO elv
h)	Hogyan nevezzük azt a kritériumot, ami elkülöníti az elfogadhatót az elfogadhatatlantól?		Szabálysértési limit
			Kritikus határérték

Oldalpontszám :.....pont/ 8 pont

i)	Minek nevezzük az élelmiszer-előállítás folyamatában azt a pontot, ahol szabályozást lehet alkalmazni a veszély megelőzésére, kiküszöbölésére vagy elfogadható szintre csökkentésére?	Maghőmérsékleti Határérték
		Kritikus Szabályozási Pont
j)	Hogyan nevezzük az olyan élelmiszert, ami nem okozza a fogyasztó egészségének károsodását, ha azt a tervezett felhasználásnak megfelelően készíti és/vagy fogyasztja el?	Biztonságos élelmiszer
		Egészséges táplálék

**6. Feladat****10 pont**

**Egészítse ki az alábbi állításokat! Válaszait az alábbiak közül válassza ki! A válasz oszlopba csak egy, a helyes válasz betűjelét írja!**

- A:** Vízzel  
**B:** Útvonalakat  
**C:** ÁNTSZ  
**D:** Baleseti jegyzőkönyvet  
**E:** 105  
**G:** Nemzeti Fogyasztóvédelmi Hatóság  
**H:** Tűzriadó  
**I:** 104  
**J:** Jövedéki engedély  
**K:** Munkavédelmi oktatásban

	Állítás	Válasz
a)	..... tervet kell készíteni, mely tartalmazza a tűzjelzés, a dolgozók riasztásának és a villamos berendezések lekapcsolásának módját, a dolgozók tennivalóit tűz esetén.	
b)	A menekülési és közlekedési.....mindig tartsuk tisztán és akadálymentesen.	
c)	Elektromos tüzet .. ...oltani tilos és életveszélyes.	
d)	...kell részesíteni minden újonnan felvett munkavállalót már a munkába lépés első napján annak érdekében, hogy a munkavégzéssel járó kockázatokat és veszélyforrásokat időben megismerhesse.	

Oldalpontszám :.....pont/ 6 pont

e)	A tűzoltókat a .....telefonszámon érhetjük el.	
f)	A .....kiadása a NAV hatásköre.	
g)	Munkahelyi balesetről minden esetben.....kell készíteni.	
h)	Az ételek anyaghányad-dokumentációjának ellenőrzése a .....feladata.	
i)	Az élelmiszer-eredetű megbetegedések vizsgálata, az ételek tárolásának ellenőrzése a vendéglátó-helyeken az .....feladata.	
j)	Indokolt esetben mentőt kell hívni a ..... számon.	

**7. Feladat****6 pont**

**Döntse el az alábbi állításokról, hogy igazak-e vagy hamisak! Választását jelölje I illetve H betűkkel! A hamis állításokat fogalmazza át úgy, hogy azok szakmailag egyértelműen igazak legyenek!**

.... Az ételsorban a hideg előétel megelőzi a levest.

.....

.... Meleg előétel esetén nem adhatunk hideg előételt.

.....

.... A sorbet köztes fogás.

.....

.... Keserű csokoládéhoz illik a száraz vörös bor.

.....

.... A menüsorban a burgonya csak egyszer fordulhat elő.

.....

.... A Tokaji szamorodni az aszúszemek kiválogatása után maradó szőlőből készül.

.....

**Oldalpontszám :.....pont/ 12 pont**



**8. Feladat****10 pont**

**Az alábbi táblázat a vendéglátáshoz, a gasztronómiához kapcsolódó meghatározásokat tartalmaz. Nevezze meg, mire vonatkozik a meghatározás! Az üres oszlopba írja be válaszait!**

	<b>Meghatározás</b>	<b>Válasz</b>
a)	Étlap szerint, az étlapról szabadon választva történő étkezés.	
b)	A vendég által az asztalnál történő utóízesítésre használt fűszerek és ízesítőszerke összefoglaló szakmai megnevezése.	
c)	A kávéfőzés és a kávé díszítésének mestere, vagyis olyan személy, aki espresso és egyéb kávéfajták elkészítésével és felszolgálásával foglalkozik.	
d)	A kevert italok (koktélok) készítésére használt, két részből (egy üveg, néha műanyag keverőpohárból, és egy fém aljból) álló rázókehely neve (.....shaker).	
e)	350 liternél nem nagyobb tölgyfahordóban tárolt és érlelt, jellemző érzékszervi tulajdonságokkal rendelkező bor, illetve eljárás neve.	
f)	Olyan művelet, amelynek során a pohár peremét valamilyen díszítőanyaggal (jellemzően cukorral, vagy sóval) látják el.	
g)	Zöldségekből-gyümölcsökből készült, általában csípős indiai mártás.	
h)	A borok áttöltése a palackból speciális kancsóba, az esetleges üledék eltávolítása és a bor szellőztetésének céljából.	
i)	A pezsgő intenzív hűtése, amelynek során a palackot sózott jéggel töltött hűtővederbe állítva, két tenyér között a kívánt hőmérséklet eléréséig forgatják.	
j)	Büféasztalokon a tálak kiemelésére szolgáló, általában az asztalközépen elhelyezett magasító eszköz.	

**Oldalpontszám :.....pont/ 10 pont**

Versenyző kódja:

/ **21** /

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

Komplex írásbeli

Pincér

### 9. Feladat

**14 pont**

**Állítsa sorrendbe a menükártya 2. és 3. oldalán szereplő ételeket, valamint az italokat!**

Kávé;  
Grapefruit sörbet;  
Bélszín java kacsamáj-  
szelettel sauvignon mártással  
burgonya bástyán;  
Saláta ikebana szarvasgomba-  
metélttel, dióolajos öntettel;  
Villányi Cabernet Sauvignon

2010 Bock József;  
Unicum next;  
Avokadó krémleves szere-  
csendiós habbal;  
Tokaji aszú 5 puttonyos  
2010 Disznófő Pincészet;  
Agárdi Vadmálna pálinka;  
Pezsgős csirkemell-filé ki-  
rályrákkal;

Villányi rosé cuveé 2010  
Tiffán Ede és Zsolt;  
Csoki lapok pralinével töltve  
gesztenye alagúttal, eper  
tükrön;  
Kékkúti ásványvíz;  
Szekszárdi rizlingszilváni  
2011 Sárosdi Pince;


**Oldalpontszám :.....pont/ 14 pont**

**Elérhető pontszám: 100 pont**

**Elért pontszám: ..... pont**