

Versenyző kódja:

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

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

MAGYAR KERESKEDELMI ÉS IPARKAMARA

Szakma Kiváló Tanulója Verseny

Elődöntő

ÍRÁSBELI FELADAT MEGOLDÁSA

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 vodkáké 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 szinthez 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?

Italok bruttó beszerzési értéke:

$(5\,520\,000 + 1\,472\,000) / 0,38 = 18\,400\,000$ Ft **2 pont**

Egyéb italok bruttó beszerzési értéke: (sör és vodka nélkül):

$18\,400\,000 - (5\,520\,000 + 1\,472\,000) = 11\,408\,000$ Ft **2 pont**

Nettó beszerzés (sör és vodka nélkül): $11\,408\,000 / 1,27 = 8\,982\,677$ Ft **1 pont**

Árrés (sör és vodka nélkül): $8\,982\,677 \times 250 / 100 = 22\,456\,693$ Ft **1 pont**

Sör árrése: $5\,520\,000 / 1,27 / 0,4 \times 0,6 = 6\,519\,686$ Ft **2 pont**

Vodka árrése: $1\,472\,000 / 1,27 / 0,6 \times 0,4 = 772\,703$ Ft **2 pont**

Átlag haszonkulcs:

$(22\,456\,693 + 6\,519\,686 + 772\,703) / 14\,488\,189 \times 100 = 205,3\%$ **2 pont**

.... pont / 12 pont

2. feladat **10 pont**

Mennyi a 0,4 l-es korsó Dreher csapolt sör, és a 0,04 l-es Finlandia vodka bruttó eladási ára?

Dreher csapolt sör:

Nettó beszerzés: $5\,520\,000 / 1,27 = 4\,346\,457$ Ft **1 pont**

1 l nettó beszerzési ára: $4\,346\,457 / 8\,600 = 505$ Ft **1 pont**

1 l nettó eladási ára: $505 / 0,4 = 1\,263$ Ft **1 pont**

1 l bruttó eladási ára: $1\,263 \times 1,27 = 1\,604$ Ft **1 pont**

0,4 l korsó bruttó eladási ára: $1\,604 \times 0,4 = 640$ Ft **1 pont**

Finlandia vodka:

Nettó beszerzés: $1\,472\,000 / 1,27 = 1\,159\,055$ Ft **1 pont**

1 l nettó beszerzési ára: $1\,159\,055 / 278 = 4\,169$ Ft **1 pont**

1 l nettó eladási ára: $4\,169 / 0,6 = 6\,948$ Ft **1 pont**

1 l bruttó eladási ára: $6\,948 \times 1,27 = 8\,824$ Ft **1 pont**

0,04 l adag bruttó eladási ára: $8\,824 \times 0,04 = 355$ Ft **1 pont**

.... pont / 10 pont

3. feladat**8 pont**

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

Dreher sör nettó árbevétele: $4\,346\,457 / 0,4 = 10\,866\,143$ Ft **1 pont**

Finlandia vodka nettó beszerzési ára: $1\,472\,000 / 1,27 = 1\,159\,055$ Ft **1 pont**

Nettó árbevétele: $1\,159\,055 / 0,6 = 1\,931\,758$ Ft **1 pont**

Egyéb italok nettó árbevétele: $8\,982\,677 \times (1 + 250 / 100) = 31\,439\,370$ Ft **2 pont**

Italok nettó árbevétele:

$10\,866\,143 + 1\,931\,758 + 31\,439\,370 = 44\,237\,271$ Ft **2 pont**

Italok bruttó bevétele: $44\,237\,271 \times 1,27 = 56\,181\,334$ Ft **1 pont**

.... pont / 8 pont

4. feladat**20 pont**

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

	Alkoholos italok	Alkoholmentes italok	Egyéb
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

Megoldás részfeladatai és az adható részpontok:

Az áruforgalmi mérleg: $NYK + KN = ZK + KCS$

KCS/ELÁBÉ tény:

NYK: $5\,320 + 3\,100 + 550 = 8\,970$ Ft **1 pont**

KN/Árubeszerzés: $59\,660 + 48\,300 + 34\,200 = 142\,160$ Ft **1 pont**

Selejt: $2\,000 + 1\,400 + 500 = 3\,900$ Ft **1 pont**

ZK: $6\,200 + 3\,800 + 1\,900 = 11\,900$ Ft **1 pont**

KCS/ELÁBÉ tény: $8\,970 + 142\,160 - 3\,900 - 11\,900 = 135\,330$ Ft **2 pont**

KCS/ELÁBÉ számított:

Alkoholos italok:

Nettó bevétel: $255\,300 / 1,27 = 201\,024$ Ft **1 pont**

ELÁBÉ: $201\,024 / (1 + 280 / 100) = 52\,901$ Ft **1 pont**

Alkoholmentes italok:

Versenyző kódja: / **21** /

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

Nettó bevétel: $107\,600 / 1,27 = 84\,724$ Ft **1 pont**

ELÁBÉ: $84\,724 \times (100 - 40) / 100 = 50\,834$ Ft **1 pont**

Egyéb:

Nettó bevétel: $82\,500 / 1,27 = 64\,961$ Ft **1 pont**

ELÁBÉ: $64\,961 \times 35 / 100 = 22\,736$ Ft **1 pont**

Összesen: $(52\,901 + 50\,834 + 22\,736) + (2\,000 + 1\,400 + 500) = 130\,371$ Ft **2 pont**

Nettó eredmény: $135\,330 - 130\,371 = 4\,959$ Ft hiány **1 pont**

Bruttó eredmény: $4\,959 \times 1,27 = 6\,298$ Ft hiány **1 pont**

ÁFA beszerzési: $142\,160 \times 0,27 = 38\,383$ Ft **1 pont**

ÁFA értékesítési: $(201\,024 + 84\,724 + 64\,961) \times 0,27 = 94\,691$ Ft **2 pont**

Befizetendő ÁFA: $94\,691 - 38\,383 = 56\,308$ Ft **1 pont**

.... 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!

	Kérdés	Válasz	
a)	Hány napon belül kell válaszolni a Vásárlók könyvébe írtakra?	X	30
			10
b)	A Vásárlók könyvébe történő beírásakor hányadik példány a vásárlóé?		1
		X	2
c)	Ki hitelesíti a Vásárlók könyvét?		Polgármester
		X	Jegyző
d)	Ki vizsgálhatja a Vásárlók könyvében a bejegyzéseket az Önkormányzaton kívül?	X	Nemzeti Fogyasztóvédelmi Hatóság
			Nemzeti Adó- és Vámhivatal
e)	Mit jelent a HACCP rövidítés?		Kötelező Előírások a Kereskedelemben és a Vendéglátásban
		X	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	X	A HACCP rendszer alapelvei

	felügyelő rendszer felállítása 5. Helyesbítő tevékenységek meghatározása 6. Igazolásra szolgáló eljárások megállapítása 7. Dokumentáció létrehozása		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?	X	Terméklánc-, élelmiszer-előállítási lánc szemlélet
			FIFO elv
h)	Hogyan nevezzük azt a kritériumot, ami elkülöníti az elfogadhatót az elfogadhatatlantól?		Szabálysértési limit
		X	Kritikus határérték
i)	Minek nevezzük az élelmiszer-előállítás folyamatában azt a pontot, ahol szabályozást lehet alkalmazni a veszély megelőzésére, kiküszöbölésére vagy elfogadható szintre csökkentésére?		Maghőmérsékleti Határérték
		X	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?	X	Biztonságos élelmiszer
			Egészséges táplálék

.... pont / 10 pont

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

F: Nemzeti Fogyasztóvédelmi Hatóság

G: Tűzriadó

H: 104

I: Jövedéki engedély

J: 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.	G
b)	A menekülési és közlekedési.....mindig tartsuk tisztán és akadálymentesen.	B
c)	Elektromos tüzetoltani tilos és életveszélyes.	A
d)	...kell részesíteni minden újonnan felvett munkavállalót már a munkába lépés első napján annak érdekében, hogy a munkavégzéssel járó kockázatokat és veszélyforrásokat időben megismerhesse.	J
e)	A tűzoltókat atelefonszámon érhetjük el.	E
f)	Akiadása a NAV hatásköre.	I
g)	Munkahelyi balesetről minden esetben.....kell készíteni.	D
h)	Az ételek anyaghányad-dokumentációjának ellenőrzése afeladata.	F
i)	Az élelmiszer-eredetű megbetegedések vizsgálata, az ételek tárolásának ellenőrzése a vendéglátó-helyeken azfeladata.	C
j)	Indokolt esetben mentőt kell hívni a számon.	H

.... pont / 10 pont

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!

- I** Az ételsorban a hideg előétel megelőzi a levest. **0,5 pont**
- H** Meleg előétel esetén nem adhatunk hideg előételt. **0,5 pont**
Meleg előétel esetén is adhatunk hideg előételt. **1 pont**
- I** A sorbet köztes fogás. **0,5 pont**
- I** Keserű csokoládéhoz illik a száraz vörös bor. **0,5 pont**
- H** A menüsorban a burgonya csak egyszer fordulhat elő. **0,5 pont**
A menüsorban a burgonya többször is előfordulhat, csak más elkészítési módban. **1 pont**
- H** A Tokaji szamorodni az aszúszemek kiválogatása után maradó szőlőből készül. **0,5 pont**
A Tokaji szamorodni az aszúszemeket is tartalmazó válogatatlan szőlőfürtökből készül. **1 pont**
.... pont / 6 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!

	Meghatározás	Válasz
a)	Étlap szerint, az étlapról szabadon választva történő étkezés.	à la carte
b)	A vendég által az asztalnál történő utóízésítésre használt fűszerek és ízesítőszeres összefoglaló szakmai megnevezése.	asztali patika
c)	A kávéfőzés és a kávé díszítésének mestere, vagyis olyan személy, aki espresso és egyéb kávéfajták elkészítésével és felszolgálásával foglalkozik.	barista
d)	A kevert italok (koktélok) készítésére használt, két részből (egy üveg, néha műanyag keverőpohárból, és egy fém aljból) álló rázókehely neve (.....shaker).	boston shaker
e)	350 liternél nem nagyobb tölgyfahordóban tárolt és érlelt, jellemző érzékszervi tulajdonságokkal rendelkező bor, illetve eljárás neve.	barrique
f)	Olyan művelet, amelynek során a pohár peremét valamilyen díszítőanyaggal (jellemzően cukorral, vagy sóval) látják el.	crustázás
g)	Zöldségekből-gyümölcsökből készült, általában csípős indiai mártás.	chutney

h)	A borok áttöltése a palackból speciális kancsóba, az esetleges üledék eltávolítása és a bor szellőztetésének céljából.	dekantálás
i)	A pezsgő intenzív hűtése, amelynek során a palackot sózott jéggel töltött hűtővederbe állítva, két tenyér között a kívánt hőmérséklet eléréséig forgatják.	frappírozás
j)	Büféasztalokon a tálak kiemelésére szolgáló, általában az asztalközépen elhelyezett magasító eszköz.	koporsó

.... pont / 10 pont
14 pont

9. Feladat

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

Kávé;	2010 Bock József;	Villányi rosé cuveé 2010
Grapefruit sörbet;	Unicum next;	Tiffán Ede és Zsolt;
Bélszín java kacsamáj-szelettel sauvignon mártással burgonya bástyán;	Avokadó krémleves szerecsendiós habbal;	Csoki lapok pralinéval töltve gesztenye alagúttal, eper tükrön;
Saláta ikebana szarvasgomba-metélttel, dióolajos öntettel;	Tokaji aszú 5 puttonyos 2010 Disznófő Pincészet; Agárdi Vadmálna pálinka;	Kékkúti ásványvíz; Szekszárdi rizlingszilváni
Villányi Cabernet Sauvignon	Pezsgős csirkemell-filé királyrákkal;	2011 Sárosdi Pince;

Agárdi Vadmálna pálinka	
Villányi rosé cuveé 2010 Tiffán Ede és Zsolt	Saláta ikebana szarvasgomba-metélttel, dióolajos öntettel
	Avokadó krémleves szerecsendiós habbal
Szekszárdi rizlingszilváni 2011 Sárosdi Pince	Pezsgős csirkemell-filé királyrákkal
	Grapefruit sörbet
Villányi Cabernet Sauvignon 2010 Bock József	Bélszín java kacsamáj-szelettel sauvignon mártással burgonya bástyán
Tokaji aszú 5 puttonyos 2010 Disznófő Pincészet	Csoki lapok pralinéval töltve gesztenye alagúttal eper tükrön
Unicum next	Feketekávé
Kékkúti ásványvíz	

.... pont / 14 pont

Elérhető pontszám: 100 pont

Elért pontszám: pont