

Versenyzői kód:

	/	41	/	
--	---	-----------	---	--

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

MAGYAR KERESKEDELMI ÉS IPARKAMARA

Szakma Kiváló Tanulója Verseny

Területi előválogató

KOMPLEX ÍRÁSBELI FELADATSOR

Szakképesítés:

34 811 03 Pincér

SZVK rendelet száma:

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

Komplex írásbeli feladat:

A pincér szakmai feladatai

Elérhető pontszám: 100 pont

Az írásbeli verseny időtartama: 120 perc

2022.

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, 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. A számításos feladatoknál végzett javítás esetén pontosan jelenjen meg, hogy melyik megoldást hagyta meg. Ellenkező esetben a feladat nem ér pontot!
4. Meg nem engedett segédeszköz használata a vizsgából való kizárást vonja maga után!
5. A teszt jellegű feladatoknál javítani tilos!

Ügyeljen arra, hogy áttekinthetően és szép külalakkal dolgozzon!

Sikeres megoldást és jó munkát kívánunk!

Gazdálkodás modul tárgykörei

... pont / 35 pont

1. Feladat

... pont / 7 pont

Döntse el, hogy mely fogalmakra jellemzőek az alábbi állítások! A fogalmak betűjelét írja a megfelelő helyre! Minden állítás mellé csak egy betűjelet írjon! Nem kell minden fogalmat felhasználnia!

Fogalomhoz tartozó betűjel	Fogalmak
A	jövedelem
B	szekunder szükséglet
C	munka eszköze
D	árucseré
E	primer szükséglet
F	piac

Fogalomhoz tartozó betűjel	Fogalmak
G	üzlet
H	üzem
I	fuvarozás
J	pénz
K	ár
L	munka

Állítás		Fogalom betűjele
a)	Kielégítése a létfenntartáshoz elengedhetetlen.	
b)	Bármilyen jogcímen szerzett bevétel.	
c)	Célja az áru helyváltoztatása.	
d)	Céltudatos emberi tevékenység.	
e)	Csak feldolgozást vagy átalakítást végzünk vele.	
f)	Az eladók és a vevők találkozási helye.	
g)	Ahol csak termelés történik.	

2. Feladat

... pont / 8 pont

Csoportosítsa az üzleten belüli és kívüli reklámeszközöket, reklámhordozókat!

Írja az egyes betűjeleket a megfelelő csoportba! Minden betűjelet csak egy csoportba írjon!

Reklámeszközök és reklámhordozók	Betűjel
kirakat	A
poháralátét	B
szórólap	C
menükártya	D
internet	E
csomagolóeszköz	F
személyzet formaruhája	G
utcai tábla	H

Üzleten belüli reklámeszközök és reklámhordozók

Üzleten kívüli reklámeszközök és reklámhordozók

3. Feladat

... pont / 7 pont

Döntse el az alábbi állításokról, hogy igazak vagy hamisak! Az igaz állítások mellé „I” betűt írjon, a hamisak mellé „H” betűt!

Helyes válaszonként 1 pont adható.

	Állítás	„I” vagy „H”
a)	A számla csak a számlakibocsátó nevét tartalmazza, a vevő nevét nem.	
b)	Munkaviszony megszüntetésekor a munkavállalót minden esetben végkielégítés illeti meg.	
c)	Az áru nettó tömege mindig nagyobb, mint a bruttó tömege.	
d)	A termelékenység kiszámításához szükséges ismernünk a létszámot.	
e)	A haszonkulcs és az árrésszint együttesen mindig 100%.	
f)	Egy vállalkozás hozamainak és ráfordításainak különbsége mindig pozitív egy adott időszakban.	
g)	A bázisviszonyszám kiszámítása esetén a tényidőszak adatait mindig az előző időszak adataihoz viszonyítjuk.	

4. Feladat

... pont / 3 pont

Egy iskolai kirándulás során, egy 60 fős diákcsoport számára a Napsugár Étteremben rendeltek ebédet. A megrendelt menü eredeti ára 1 600 Ft/fő volt, de a létszámmra való tekintettel az iskola 5% kedvezményt kapott az árból.

Mennyit fizetett az iskola? Mekkora volt a kedvezmény összege?

A számításokat Ft-ban végezze, a kiszámított adatokat egész számra kerekítse!

5. Feladat

... pont / 2 pont

Számítsa ki, mennyi volt annak a vállalkozásnak a nettó bevétele, amelynek adózás előtti eredménye 16 780 E Ft volt, költségszintje 14%, árrekszintje 47%.

A számításokat E Ft-ban végezze, a kiszámított adatokat egész számra kerekítse!

6. Feladat

... pont / 3 pont

Számítsa ki a havi forgási sebességet napokban, ha az időszakban a nyitókészlet 520 E Ft, a zárókészlet 380 E Ft, a nettó bevétel 2 600 E Ft, az ELÁBÉ-szint pedig 45% volt.

A számításokat E Ft-ban végezze, a kiszámított adatokat egész számra kerekítse, a forgási sebességet egy tizedesjegyre kerekítve adja meg!

7. Feladat

... pont / 3 pont

Számítsa ki üzletének összes nettó bevételét, ha az adott időszakban a nettó italbevétel 240 E Ft, a nettó ételbevétel 510 E Ft, az egyéb árukból származó nettó bevétel pedig a teljes bevétel 12%-a!

A számításokat E Ft-ban végezze, a kiszámított adatokat egész számra kerekítse!

8. Feladat

... pont / 2 pont

Állapítsa meg a leltáreredményt (egyező, többlet, hiány) és annak összegét, ha az üzlet tényleges ELÁBÉ-ja 880 E Ft, tényleges nettó bevétele 2 100 E Ft, haszonkulcsa 140%!

A számításokat E Ft-ban végezze, a kiszámított adatokat egész számra kerekítse!

Felszolgálás alapjai és Felszolgálás modulok tárgykörei

... pont / 35 pont

9. Feladat

... pont / 3 pont

Mint a Felszolgálás általános szabályai közé tartozó, a Felszolgálóval szemben támasztott szakmai követelményekről szóló alábbi táblázatban töltsse ki a hiányzó cellákat! Amennyiben egy-egy cellába nem szükséges értéket feltüntetni, akkor azt kihúzással jelölje, ilyen esetben azért jár a részpontszám. Helyes megoldásonként 1 pont adható.

jellembeli követelmények	<ul style="list-style-type: none"> • jó megfigyelőkészség • emlékezőképesség • türelem • figyelem • stressztűrő képesség • tanulási képesség
	tanult tulajdonságok	<ul style="list-style-type: none"> • becsületesség • szorgalom • munkamorál • tisztelet tudat • tapintat • pontosság • rendszeretet
.....		<ul style="list-style-type: none"> • tiszta munkaruházat • személyes felszerelések
.....		<ul style="list-style-type: none"> • tisztaság • ápoltság • személyi higiénia
egyéb követelmények		<ul style="list-style-type: none"> • számolási készség • idegen nyelv ismerete

Versenyzői kód:

/ **41** /

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

10. Feladat

... pont / 8 pont

Nevezze meg a Dunai borrhégy borvidékeit, valamint jelölje be az alábbi vaktérképen a borvidékeket.

Borvidék	Jelölés



11. Feladat

... pont / 16 pont

Az alábbi táblázatban, a betűk segítségével adja meg, hogy melyik felszolgálási módhoz tartozhatnak a jelölt fogalmak, leírások. Amennyiben egy fogalmat, leírást a szükségesnél több helyre is beírt, egyik helyen sem kaphat rá pontot!

Felszolgálási mód	Válasz(ok)	Beírandó betűjelek	Fogalmak, leírások
angol 1		A	a felszolgáló kézben tartott tálról, jobbról után kínál a vendégnek
angol 2		B	a vendég saját magának szed
francia 1		C	a felszolgáló a kisegítő asztalon tálal
francia 2		D	tükör szervíz
svájci		E	az asztalra felkerül szinte minden étel és ital előre
oroszl		F	a konyha tálakra tálal
egyik sem		G	5-6 főnél nagyobb asztaltársaság esetén nem javasolt

12. Feladat

... pont / 8 pont

Étteremben a vendégek az étlapon szereplő ételekről kérdezik.

Nevezze meg az alábbi táblázatban szereplő leírásokhoz tartozó ételeket!

Ételek	Jellemzés, leírás
	Zellerből, dióbélből és almából, tartármártással kevert saláta.
	Birkapörkölt alappal, zöldbabbal, burgonyával főzve, rántással sűrítve, tejföllel savanykásra ízesítve.
	Az előfőzött zöldségek, elősütött húrok Gratin-mártással átvonva, forró sütőben átsütve.
	Ecetes, sós vízben készített lágy tojás, húspogácsa talapzaton, tejszínes gombamártással bevonva.
	Ecetes, sós vízben készített lágy tojás, borjú húspogácsa talapzaton, Bearnai mártással tálalva.
	Főtt tojással töltött fasírt, egyben sütvé, szeletelve tálalva.
	Roston sült májszeletek kakastaréj szalonnával.
	Sós palacsintatésztába reszelt nyers burgonya, palacsintaszerűen kisütve, fokhagymával, petrezselyemmel ízesítve.

Élelmiszerismeret modul tárgykörei

... pont / 20 pont

13. Feladat

... pont / 15 pont

Az alábbi táblázatban, a számok segítségével adja meg, hogy melyik csoportba tartoznak az alábbi gyümölcsök! Amennyiben egy gyümölcsöt a szükségesnél több helyre is beírt, egyik helyen sem kaphat rá pontot!

Gyümölcsök csoportosítása	Válasz(ok)
almatermésűek	
csonthéjas magvúak	
bogyótermésűek	
kabakosok	
száraztermésűek	
egyik sem	

Beírandó számok	Gyümölcsök	Beírandó számok	Gyümölcsök
1	alma	8	mandula
2	birs	9	meggy
3	cseresznye	10	ribiszke
4	egres	11	sárgadinnye
5	gesztenye	12	szilva
6	görögdinnye	13	szőlő
7	körte	14	tökmag

14. Feladat

... pont / 5 pont

Határozza meg az alábbi fogalmakat leírásuk alapján!

Fogalom	Jellemzés, leírás
	A szervezet számára nélkülözhetetlen vagy legalábbis fontos vegyületek. Ide tartoznak a fehérjék, szénhidrátok, zsírok, vitaminok, ásványi sók.
	A szervezet felépítését és energiaellátását szolgáló szerves vegyületek.
	Az anyagcsere zavartalanságát biztosító, létfontosságú vegyületek.
	Azon folyamatok összessége, amelynek során az élő szervezet a környezetből felveszi a létéhez szükséges anyagokat, azokat lebontja, a sejtekhez eljuttatja, ahol vagy építésre, vagy energianyerésre fordítja, a nem használható anyagokat pedig kiválasztja.
	Olyan tevékenységek és intézkedések összessége, amelyek célja az ember és környezete harmonikus kapcsolatának kialakítása, a környezet folyamatinak védelme, a fenntartható fejlődés környezeti elemeinek biztosítása.

Élelmiszerbiztonság modul tárgykörei

... pont / 10 pont

15. Feladat

... pont / 3 pont

Írja le a pontozott vonalakra, hogy mik a mikroorganizmusok káros tevékenységei!

- a)
- b)
- c)

16. Feladat

... pont / 1 pont

Határozza meg az alábbi fogalmat leírása alapján!

Fogalom	Jellemzés, leírás
	Azoknak az eljárásoknak az összessége, amelyek megvédik az élelmiszereket a mikroorganizmusok káros tevékenységétől és más, romlást okozó hatásoktól.

17. Feladat

... pont / 6 pont

Adja meg az alábbi, hiányzó fizikai tartósító eljárások típusait, fajtáit!

- a) Hőközlés:
- b) Hőelvonás: