

Versenyzői kód:

	/	<b>42</b>	/	
--	---	-----------	---	--

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

34 811 04 Szakács

# MAGYAR KERESKEDELMI ÉS IPARKAMARA

## Szakma Kiváló Tanulója Verseny

### Területi előválogató

## KOMPLEX ÍRÁSBELI FELADATSOR

Szakképesítés:

34 811 04 Szakács

SZVK rendelet száma:

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

Komplex írásbeli feladat:

A szakács szakma ismeretei

Elérhető pontszám: 100 pont

Az írásbeli verseny időtartama: 180 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 teljes mértékben, ha a megoldás egyébként helyes!
  - c) Kerekítési pontosság: az adott feladatoknál található. Általánosságban részeredményeknél legalább négy tizedesjegy, végeredmény esetén két tizedesjegy, az áraknál a kerekítés szabályai alapján.
  - 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 versenyből 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!**

## Ételkészítés alapjai

<b>Ételkészítés alapjai</b> témakörben elérhető pontszám:	20 pont
Felmentés lehetőségéhez szükséges minimális pontszám:	9 pont
A versenyző <b>ételkészítés alapjai</b> témakörben elért pontszáma:	pont

### 1. Feladat

... pont / 3 pont

A táblázatban ételneveket és az ételek bizonyos hozzávalóit, kiegészítőit látja.

A megadott példa alapján írja a jobb oldali oszlopba, hogy a hozzávalók az ételnek mely részét, kiegészítőjét képezik!

Étel neve és hozzávalói	Az étel melyik része
Aranygaluska: tojássárgája, kristálycukor, finomliszt, tej, vaníliarúd;	Vanília mártás
Vinaigrette-mártás: vöröshagyma, csemege uborka, tárkony, kapribogyó, őrölt fehérbors, petrezselyemzöld, metélőhagyma, só;	
Sertésbordák hentes módra: az elősütött hús visszamaradó zsiradéka, finomliszt, só, paradicsompüré;	
Bélszínérmék Budapest módra: sertészsír, vöröshagyma, fűszerpaprika, zöldborsó, csiperkegomba, füstölt szalonna, zöldpaprika, paradicsom, libamáj;	

### 2. Feladat

... pont / 4 pont

a) Válassza ki és jelölje aláhúzással azt az ételt, amelyik - véleménye szerint - készítésének technológiája miatt nem illik a logikai sorrendbe!

Választását indokolja is meg!

- Palócleves
- Húsleves
- Gulyásleves

Indoklás: .....

b) A Gulyásleves és a Palócleves ugyan másféle húsból készül, mégis a bennük lévő húсок darabolási formája megegyezik. Melyik ez a darabolási forma?

Darabolási forma: .....

- c) Mindkét leves készítése hasonló módon indul, a zsiradékban lepírítjuk a vöröshagymát, lehúzzuk a tűzről, fűszerpaprikát keverünk bele, kevés víz hozzáadásával zsírjára pirítjuk az alapot. Hogyan nevezzük ezt az alapot?

Az alap neve:.....

### 3. Feladat

... pont / 3 pont

A tarhonya készítésének leírásából kimaradt néhány fontos részlet. Pótolja a hiányzó szavakat, kifejezéseket!

A tarhonyát kevés zsírban ..... színűre pirítjuk, közben súlyának megfelelően ..... mennyiségű, sóval ízesített vizet forralunk. A megpirult tarhonyához apróra vágott vöröshagymát adunk, megszórjuk kevés fűszerpaprikával és felöntjük a forró vízzel. Elkeverjük, fedővel letakarjuk, majd sütőben vagy a villanylapon 10-15 percig pároljuk (mennyiségtől függően). Tálalás előtt sütővillával felkeverjük. A ....., borsos tokány jellemző körete, de adhatjuk más pörkölt- vagy tokányféléhez is.

### 4. Feladat

... pont / 8 pont

Helyezze el a táblázatban az alább felsorolt ételeket! Vigyázzon, csak 10 ételt kell elhelyeznie, bár a felsorolásban található más technológiával készülő ételek is, amelyek nem illenek a táblázatba!

Sertésbordák bakonyi módra, Hagymás rostélyos, Sertésbordák debreceni módra, Francia sertésborda, Csikóstokány, Erdélyi rakott káposzta, Matrózhús párizsiasan, Hátszínseletek udvarmester módra, Bélszintokány, Eszterházy rostélyos, Herány tokány, Wellington bélszín;

Sertéshúsból párolással készíthető	Marhahúsból frissen sütéssel készíthető

**5. Feladat**

... pont / 2 pont

Jelölje X betűvel azokat a bundázási módokat, amelyek nem tartalmazzak zsemlemorzsát!

Bundázási mód	Nem tartalmaz zsemlemorzsát a bundázás
Bécsi bundázás	
Bundázás Orly módon	
Tempura bundázás	
Milánói bundázás	

**Ételkészítési ismeretek**

Ételkészítési ismeretek témakörben elérhető pontszám:	15 pont
Felmentés lehetőségéhez szükséges minimális pontszám:	7 pont
A versenyző ételkészítési ismeretek témakörben elért pontszáma:	pont

**1. Feladat**

... pont / 6 pont

Írja be a felső táblázat hidegkonyhai készítményeinek a számát az alsó táblázat étel leírásai mellé! Minden megállapítás mellé csak egy szám írható!

1. Hideg libamáj zsírjában	2. Waldorf saláta	3. Sertéskocsonya
----------------------------	-------------------	-------------------

Megállapítás	Amelyik sorszámú ételre vonatkozik
A húsvesszerűen, zöldséges lében főtt csontos, húsos alapanyagokat az elkészülést követően kicsontozzuk, leszűrés és adagolás után levében megdermesztjük.	
A tejben több órán át pácolt belsejét meleg zsírban kb. 20 percig sütjük. Pihentetés után vékonyra szeletelve tálaljuk, zsírjából is teszünk mellé egy keveset.	
Főtt zelleres, almás, diós, majonézmártásos és tejszínes hideg előétel vagy köret, amelyben a zellert és az almát metéltre vágjuk.	

**2. Feladat**

... pont / 2 pont

**Döntse el az alábbi állításokról, hogy igazak vagy hamisak!****Tegyen X-et a megfelelő helyre!**

Állítás	Igaz	Hamis
Az élesztős tésztákba általában egész tojást teszünk.		
Az égetett tészták készítésekor egész tojást használunk.		

**3. Feladat**

... pont / 7 pont

Összeállítottunk egy kétfogásos ételkínálatot, vadászattal kapcsolatos rendezvényre a vadászati időszakban. Valamint készítettünk egy háromfogásos gluténérzékenyek ajánlott tavaszi ételkínálatot is. A két étrend a papíron összekeveredett.

**Válogassa szét az ételeket a két kínálatnak megfelelően!**

**Az ételek felsorolásában kettő olyan is szerepel, amelyik mindkét kínálatban helytálló lehet? Melyik ez kettő?**

- Spárgacsíkok hollandi mártásban
- Pikáns fogoly zsenge karalábé levélben édesburgonyával
- Birsalmaropogós lilahagyma lekvárral
- Fácán erőleves julienne módra
- Vargányapaprikás mángoldos gnocccival

**Vadászvacsora:****Glutén érzékeny:****Mindkettő:**

## Élelmiszerismeret

Élelmiszerismeret témakörben elérhető pontszám:	20 pont
Felmentés lehetőségéhez szükséges minimális pontszám:	9 pont
A versenyző <b>élelmiszerismeret</b> témakörben elért pontszáma:	pont

### 1. Feladat

... pont / 5 pont

**Totózzon!**

Állítás	1	2	X	Tipp
A kakaóbab feldolgozása a .....kezdődik.	a megrendelő országok gyáraiban	a csokoládé készítő műhelyekben	termelő helyen	
A tea ültetvényeken ..... szüretelnek.	évente négyszer-öttször	évente egyszer-kétszer	kétévenként	
Kereskedelmi forgalomba a feldolgozás módja és időtartama szerint ..... típusú teák kerülnek.	fekete és zöld	fekete, zöld, fehér, sárga és oolong	fekete és sárga	
A kakaóvaj ..... nyert zsiradék.	csokoládéból és tejszínből	vajból és kakaóporból	kakaóbabból	
A csokoládé annál jobb minőségű, minél többféle..... készül.	kakaóbabból	járulékos anyagból	cukorból	

### 2. Feladat

... pont / 10 pont

**Írja be a megadott csoportosítás alapján a felsorolásban szereplő gyümölcsök/magok neveit a táblázatba!**

Bodza, Mák, Őszibarack, Szilva, Faeper, Egres, Naspolya, Birs, Pisztrácia, Mandula;

Almatermésű gyümölcsök	Héjas gyümölcsök-olajos magvak	Bogyós gyümölcsök	Csonthéjas gyümölcsök

**3. Feladat**

**... pont / 3 pont**

**Írjon 3 olyan növényt, amelyekből csírák vagy mikro zöldségek is kaphatóak a boltokban/piacokon!**

- .....
- .....
- .....

**4. Feladat**

**... pont / 2 pont**

**Egészítse ki a mondatot!**

A ..... elnevezés gyűjtőfogalom, az étkezési célra tenyésztett madarak, így a házityúk, a gyöngytyúk, a pulyka és a vízi szárnyasok emberi fogyasztásra alkalmas részét jelenti.



## Élelmiszerbiztonsági alapismeretek

Élelmiszerbiztonsági alapismeretek témakörben elérhető pontszám:	10 pont
Felmentés lehetőségéhez szükséges minimális pontszám:	5 pont
A versenyző élelmiszerbiztonsági alapismeretek témakörben elért pontszáma:	pont

### 1. Feladat

... pont / 10 pont

**Húzza alá a helyes megoldást!**

**Minden sorban csak egy megoldást lehet kiválasztani!**

A legtöbb hasmenést és hányást okozó mikroba elpusztul az ezen a hőfokon hőkezelt termékben.	+2°C-+5°C	+75°C
..... az élelmiszerek és vegyi áruk egyidejű és közös légtérű szállítását.	kerülni kell	meg kell oldani
A létesítmény vezetőjének az egyes részfolyamatok elvégzésére, irányítására és ellenőrzésére felelősöket kell kijelölnie, akiknek a feladatát ..... célszerű rögzíteni.	munkaszerződésekben	munkaköri leírásokban
Vendéglátóterméket alkalmilag, rendezvényen, mozgó árusítással, illetve közterületen csak az a vállalkozó értékesíthet, aki a termékre vonatkozó külön jogszabályok alapján szükséges hatósági engedélyekkel (ún.: külön engedéllyel) rendelkezik, továbbá az értékesítő helyen feltünteti a .....	nevét és székhelyét	a vállalkozó laciímét
Ajánlott a ..... megvilágítás az előkészítő helyiségekben, hogy az élelmiszerek minőségi változásai (romlás jelei) észrevehetőek legyenek.	természetes	mesterséges
Nem tartozik az élelmiszer-hulladékok közé a....., melyre külön szabályozás vonatkozik.	szennyvíz	használt sütőzsiradék
Épületen belüli hulladék, melléktermék gyűjtése céljára fedéllel ellátott edény szükséges, ami .....vagy billenő fedeles edény használata javasolt.	lábpedálos	rögzített
Az ivóvízellátás lehet: • közüzemi vízellátásból származó, • tartályos (hálózatból vett) vagy • .....	saját vízellátó és vízkezelő rendszerből származó	a közüzemi és tartályos vízen kívül más nem
A személyi higiénia követelményeit és betartandó szabályait célszerű ..... rögzíteni, azt a dolgozóknak átadni, rendszeresen oktatni és dokumentálni.	szóban	írásban
Kéztörléshez egyszer használatos papír kéztörlőt, vagy .....kell használni.	gyakran cserélt törölközőt	kézszárítót

## Gazdálkodási ismeretek

<b>Gazdálkodási ismeretek</b> témakörben elérhető pontszám:	35 pont
Felmentés lehetőségéhez szükséges minimális pontszám:	15 pont
A versenyző <b>gazdálkodási ismeretek</b> témakörben elért pontszáma:	pont

### 1. Feladat

... pont / 11 pont

**Igazak, vagy hamisak az alábbi állítások? Jelölje X-szel a helyesnek tartott választ!**

Állítás	Igaz	Hamis
A betéti társaság tagjainak felelőssége eltérő.		
A vállalkozás által alkalmazott árképzéssel, árkialakítással kapcsolatos elvek, módszerek összessége, rendszere az árpolitika.		
Az anyaghányad az ételek, italok elkészítéséhez szükséges nyersanyagok megnevezését és mennyiségét tartalmazó dokumentáció.		
Az árubeszerzés a vendéglátó egység áruforgalmi feladatainak, folyamatainak lebonyolításához szükséges készletek biztosítása.		
A magánszemélyek bármilyen jogcímen megszerzett jövedelme alapján fizetendő adó a személyi jövedelemadó.		
Lehet egyéni vállalkozó, aki gazdasági társaság korlátlanul felelős tagja.		
A munkavállaló és a munkáltató között munkavégzés céljából, munkaszerződés megkötésével létrejövő jogviszonyt a munkaköri leírásban részletezik.		
A szükséglet jelentése: fizetőképes vásárlási szándék.		
Csődeljárás esetén a vállalkozás jogutódlással szűnik meg.		
A kereslet az azonos rendeltetésű, de eltérő tulajdonságú áruk összessége.		
Az ételek bruttó eladási árához felszámítandó áfakulcs minden esetben 5%.		

**2. Feladat**

... pont / 6 pont

Az alábbi táblázat néhány nyersanyag készlettel kapcsolatos adatait tartalmazza E Ft-ban, melyeket üzletük a termelés során felhasznál.

**Számítsa ki a táblázat hiányzó adatait és írja be a táblázatba!**

**A számításokat E Ft-ban végezze! Az adatokat egy tizedesjegyre kerekítse!**

	nyitókészlet	selejt	visszárú a raktárnak	vételezés a raktárból	ELÁBÉ	zárókészlet
Gömbölyű felsál		0,8	1,5	15,1	26,2	5,7
Pacal	14,1	0,0	3,0	5,0	13,1	
Bélszín	14,7	1,4	2,2	9,3		5,2

Gömbölyű felsál nyitókészlet =

Pacal zárókészlet =

Bélszín ELÁBÉ =

**3. Feladat**

... pont / 4 pont

**Számítsa ki, hány kg baromfi húst kell rendelnie fajtánként!**

**Az áru-utánpótlási idő 2 nap.**

**A beszerzés mennyiségét úgy kell meghatározni, hogy minden fajtából 1-1 kg tartalék is legyen! Az adatokat egész számra kerekítse!**

Raktárkészlet:

Libacomb: 9 kg

Pulykamell filé: 11 kg

A napi fogyás fajtánként:

Libacomb: 5 kg

Pulykamell filé: 12 kg

Rendelendő mennyiségek:

Libacomb:

Pulykamell filé:

**4. Feladat****... pont / 14 pont**

Az Önök éttermébe 55 fős csoport érkezik, Lacipecsenyét kapnak sült burgonyával és csemegeuborkával.

- a) Számítsa ki mennyi tarját és burgonyát kell vételeznie, ha a tarja sütési vesztesége 12%, a burgonya tisztítási vesztesége 8%, sütési vesztesége 15%!**

**Egy adag elkészült étel 0,16 kg Lacipecsenyét és 0,15 kg sült burgonyát tartalmaz.**

Kész Lacipecsenye összes súlya:

Vételezendő tarja súlya:

Összes sült burgonya súlya:

Tisztított burgonya súlya:

Vételezendő tisztítatlan burgonya súlya:

- b) Számítsa ki mennyi lesz a csoport ételszámlája, ha a menü bruttó nyersanyag értéke 10 főre 9 800 Ft, az alkalmazott ELÁBÉ szint 40%!**

**Számításai során két tizedesjegyig számoljon, a fizetendő összeget a forint kerekítési szabálya szerint adja meg! Az ÁFA kulcs 27%.**

Nettó nyersanyag érték 10 főre:

Nettó eladási ár 10 főre:

Bruttó eladási ár 10 főre:

Bruttó eladási ár 1 főre:

Étel számla végösszege:

- c) Számítsa ki, mennyi lesz az étel eladási ára az étlapon 160%-os haszonkulcs alkalmazása esetén!**

Nettó eladási ár 10 főre:

Bruttó eladási ár 10 főre:

Bruttó eladási ár 1 főre:

Kerekítve: