

Versenyzői kód:

	/	38	/	
--	---	-----------	---	--

2019. évi LXXX. törvény 11. § (2)
4 1013 2301 Cukrász

MAGYAR KERESKEDELMI ÉS IPARKAMARA

Szakma Kiváló Tanulója Verseny

Területi előválogató

KOMPLEX ÍRÁSBELI FELADATSOR

Szakma:

4 1013 2301 Cukrász

KKK rendelet száma:

2019. LXXX Szkt.11 (2) bekezdése szerint

Komplex írásbeli feladat:

Feleletalkotó feladat (rövid válasz), számítás

Elérhető pontszám: 100 pont

Az írásbeli verseny időtartama: 60 perc

2023.

Javító neve	
Aláírása	

Elért pontszám	
----------------	--

Versenyzői kód: / **38** /

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, a kerekítés szabályai alapján.
 - d) A számításokhoz szükséges kiegészítő adatokat (adókulcsokat, haszonkulcsot) a feladatoknál megtalálja, ezekkel dolgozzon!
3. Ceruzával írt dolgozat nem fogadható el! (kivételek a szerkesztett rajzos feladatrész)
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!**

Versenyzői kód: / **38** /

1. Feladat

... pont / 10 pont

Egészítse ki az alábbi hiányos mondatokat a megadott szavak valamelyikével! (Egy szót akár többször is felhasználhat és nem minden szónak lesz megfelelő helye!)

- a) A siker vázképző fehérje és áll.
- b) A vajas vagy leveles tésztákhoz sikértartalmú lisztet használunk.
- c) A tojás egy óriási petesejt, amelyet héj véd.
- d) A tojás természetes védőrétege a
- e) A egy mesterséges édesítőszer, ami vízben rosszul, alkoholban jobban oldódik.
- f) A tojássárgája tartalma miatt emulgeáló hatású.
- g) A birsalma magas tartalmával kiemelkedik a gyümölcsök közül.
- h) A zsiradékokat eredetük alapján és zsiradékként különböztetjük meg.

állati	szacharin	siker
gliadin	törékeny	magas
közepes	xilit	szacharóz
meszes	kutikula	hazai
jégzsinór	növényi	lecitin
pektin	glutenin	nemzetközi

2. Feladat

... pont / 4 pont

Aláhúzással válasszon ki a listából négy olyan természetes édesítőszert, melyet diabetikus cukrászati termék készítésekor a cukor pótlására használhat!

Aszpartam	Szukralóz	Szorbit	Fruktóz
Tagatóz	Xilit	Ciklamát	Szacharin

Versenyzői kód: / **38** /

3. Feladat

... pont / 10 pont

Döntse el, hogy igazak vagy hamisak az alábbi állítások!

Az Ön által helyesnek vélt választ jelölje X-szel!

	Állítás	Igaz	Hamis
a)	A cukrot vízelvonó tulajdonsága miatt gyümölcskészítmények befőttek, gyümölcsíz, lekvárok, gyümölcslevek tartósításához is lehet alkalmazni.		
b)	A tojássárgáját tartalmazó kréme, töltelékek hőkezelése közben a tojássárgája vizet nem köt meg, ezért nem jó sűrítő anyag.		
c)	A rozsliszt magas sikértartalmú, ezért célszerű más lisztekkel keverni.		
d)	A kakaóvaj dermedés közben zsugorodik, ezért jön ki a temperált csokoládé a formából.		
e)	A darák olyan malomipari őrlemények, melyeket durvább szemcseméretűre aprítottak, ezáltal más célra használhatók, mint a lisztek.		
f)	A tejszín akkor verődik fel a legjobban, ha a zsírtartalma nem éri el a 30%-ot.		
g)	A só befolyásolja a tészták ízét, vízfelvevő képességét és sütéskor a pirulékonyságát.		
h)	Az olajos magvak előkészítésénél fontos az avasodás megállapítása esetleg kesertelenítése, és a maghéj kiválogatása.		
i)	A túró nem kaphat eredet megjelölést pl. juhtúró, minden esetben csak túrónka hívjuk.		
j)	A tej felhasználásánál nem vesszük figyelembe a zsírtartalmat.		

Versenyzői kód: / **38** /

4. Feladat **... pont / 6 pont**
Párosítsa össze az alábbi alapanyagokat a megfelelő zsírtartalmukkal! Írja a zsírtartalom betűjelét az alapanyag mellé!

Kakaópor		Sertés zsír	
Tej		Tejföl	
Vaj		Tejszín	

A -20%

B-3,6%

C- 20-22%

D- 100%

E-80-83%

F- 30-34%

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

Süteménykészítésnél a receptúrák megadott formákra, illetve darabszámra készülnek. Az alábbi anyaghányadoknak megfelelően határozza meg, hogy azok hányszorosát, illetve hányad részét kell az anyagokból kimérnie!

Feladatutasítás:

A megadott számokból válassza ki, húzza alá a megfelelő mennyiséget!

5.1. A briós készítésénél 1000 g lisztet használ 28 db elkészítéséhez. Mekkora liszt mennyiséget kell kimérnie 70 db elkészítéséhez?

(A kapott mennyiségnél vegye figyelembe a kerekítést!)

1 pont

2000 g

2500 g

1500 g

245 dkg

2,6 kg

2750 g

Számítás:

1 pont

5.2. A Csokoládés mousse készítésénél 270 g csokoládéra van szükség 20 szelet elkészítéséhez. Mennyi csokoládét kell kimérni 85 szelet elkészítéséhez?

1 pont

1215 g

1080 g

1147,5 g

1,15 kg

11,5 kg

1850 g

Számítás:

1 pont

Versenyzői kód: // **38** //

5.3. 12 szelet Rákóczi túrós sütemény készítéséhez 450 g túró szükséges. Mennyi túró kerül így egy szelet süteménybe?

1 pont

35,7 g

37,5 dkg

33,5 dkg

37,7 g

3,75 dkg

35,7 dkg

Számítás:

1 po
nt

5.4. 1 darab lapzselatin súlya 2 g. Hány darab lapzselatint kell előkészítenie, ha 23,5 dkg zselatint kell a süteménybe rakni?

1 pont

117,5 db

117 db

55,5 db

35,5 db

1111,5 db

47 db

Számítás:

1 pont

5.5. 70 muffin elkészítésénél 380 g áfonyát, 170 g cukrozott gyümölcsöt 470 g diót és 210 g mazsolát használnak fel. Mennyi gyümölcs kerül átlagban egy db muffinba?

1 pont

17 g

1,4 dkg

1,6 dkg

20 g

2,2 dkg

1,3 dkg

Számítás:

1 pont

Versenyzői kód: / **38** /

6. Feladat

... pont / 11 pont

Önnek egy Dobos torta anyagát kell vételeznie a raktárból. Számolja ki, mennyi nyersanyagot kell vételeznie egy 20 szeletes torta elkészítéséhez, ha egy 120 szeletes torta receptje van megadva!

Feladatutasítás:

Töltse ki a táblázat hiányzó részeit a megfelelő mennyiségekkel!

Dobos torta 120 szelet		Dobos torta 20 szelet	
Nyersanyag megnevezése	Mennyiség (gramm)	Raktárból vételezendő mennyiség (gramm)	
Dobos lap			
Liszt	660		
Tojás	1 800		
Cukor	900		
Vaj	210		
Dobos krém			
Tojás	1 200		
Porcukor	1 140		
Vaj	1 080		
Vanília rúd	60		
Kakaóvaj	210		
Kakaómassza	180		

1 pont

7. Feladat

... pont / 9 pont

Egészítse ki az alábbi anyaghányadot tartalmazó lap hiányzó részeit!

A mellékszámításokat tüntesse fel a táblázat megfelelő rubrikájában!

Néro teasütemény anyaghányada			
Alapanyag megnevezése	1 adag g	25 adag g	120 adag g
Liszt			50 400
Porcukor	260	6500	
Vaj		8 500	
Tojássárgája		6250	
Vaníliás cukor			1200

Versenyzői kód: / **38** /

8. Feladat

... pont / 20 pont

8.1. Készítse el a Sárgabarackos torta anyag és árkalkulációját az alábbi adatok ismeretében!

Számolja ki egy szelet bruttó eladási árát, ha az üzlet árrésszintje 80%-os és a termék áfatartalma 27 %. Mekkora HK-al számol ebben az esetben az üzlet?

Az eredményt egy tizedes jegyre kerekítse! Az eladási árat az ötforintos kerekítési szabálynak megfelelően alakítsa ki! A torta anyagmennyiségeit a táblázat tartalmazza.

Sárgabarackos torta 14 szelet			
Nyersanyag megnevezése	Mennyiség g	Nyersanyagérték Ft/kg	Nettó beszerzési ár Ft
Pâte sucrée			
liszt	250	250	
vaj	100	4500	
porcukor	100	280	
tojás	100 (2 db)	60 Ft/db	
Cukrászkrém			
tojássárgája	300 (6 db)	60 Ft/db	
kristálycukor	125	275	
liszt	40	250	
tej	500	340	
vaniliarúd	0,5 db	2000 Ft/ db	
Konzerv sárgabarack	800	950	
kristálycukor	80	275	
Összes nettó beszerzési ár	-	-	

12 pont

Számítások:

Versenyzői kód: / **38** /

8.2. Mennyibe kerül ez a tortaszelet, ha az üzlet 180%-os HK-al számol és az ÁFA18 %?

9. Feladat

... pont / 10 pont

Egy üzletben az alábbi nyersanyagok találhatóak. Mérje fel, hogy leltározás alatt mennyi anyagot rögzítettek mennyiségben és értékben!

Töltse ki a táblázatot! A mellékszámításokat jelölje a táblázatba!

A mellékszámításban a Ft és mennyiségi adatokat két tizedesjegyre kerekítse!

Áru megnevezése	Mennyiségi egység	Árukészlet mennyisége			Nettó beszerzési ár	Nettó érték Ft
		Raktár	Cukrászüzem	Összesen		
Mák	kg	30	2,4		750,00 Ft	
Búzadara	kg	23	2,4		210,00 Ft	
Liszt	kg	210	3,5		110,00 Ft	
Tojás	kg	300	46		55 Ft/db	
Díszítő cukor	kg	1,2	0,8		3 500,00 Ft	

Versenyzői kód: / **38** /

10. Feladat

... pont / 10 pont

Számoltassa el a cukrászműhelyt az alábbi adatok segítségével!

Az üzem nyitókészlete	38 E Ft
Vételezés a raktárból	13 450 E Ft
Visszárú a raktárnak	3 E Ft
Selejt	1 E Ft
Zárókészlet	186 E Ft

(Az adatok nettó beszerzési áron szerepelnek!)

A cukrászüzem a vizsgált időszakban csak süteményt értékesített, melyből bruttó 41 000 E Ft forgalmat realizált. Az üzemben alkalmazott haszonkulcs 180 %

Hiány esetén állapítsa meg a hiány összegét beszerzési és eladási áron is!

Az elszámoltatást nettó beszerzési áron végezze! Az adatokat egész számra kerekítse! Az üzem bevétele csak elvitelre történő értékesítésből származik az adott időszakban, így a számításokban 18 %-os Áfa-kulccsal számoljon!

Számítások:

Versenyzői kód: // **38** //

Összesített Pontszám

Feladat sorszáma	Elérhető pontszám	Elért pontszám
1. Feladat	10	
2. Feladat	4	
3. Feladat	10	
4. feladat	6	
5. Feladat	10	
6. Feladat	11	
7. Feladat	9	
8. Feladat	20	
9. Feladat	10	
10. Feladat	10	
Összesen:	100	