

MAGYAR KERESKEDELMI ÉS IPARKAMARA**Szakma Kiváló Tanulója Verseny****Területi előválogató****KOMPLEX ÍRÁSBELI FELADATSOR**

Szakma:

4 1013 23 05 Szakács

KKK rendelet száma:

A szakképzésről szóló 2019. évi LXXX. törvény Szkt. 11. (2) bekezdése szerint

Komplex írásbeli feladat:

Szakács szakmai ismeretek

Elérhető pontszám: 100 pont

Az írásbeli verseny időtartama: 60 perc

2023.

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 estén két tizedesjegy, a kerekítés szabályai alapján.
 - d) 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 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!

1. Feladat**Összesen: ... pont / 6 pont****Szezonális alapanyagok használata**

Jelölje x beírásával a tavasztól nyár közepéig tartó szezonra jellemző zöldség-és gyümölcsféléből készíthető ételeket! A feladatban minden esetben a friss (nem mirelit, nem szárított, nem konzerv) zöldségekre és gyümölcsökre gondolunk.

	Diós bejgli		Birsalma chutny
	Rebarbarás lepény		Ribizlis túrótorta
	Gesztenyével töltött pulyka		Naspolyás édesburgonya püré
	Eperhab		Sült libacomb
	Töltött karalábé		Aszalt szilvával töltött pulykamell
	Zöldborsóleves		Diókrémmel töltött alma
	Sütőtök krémleves		Erdélyi rakott káposzta

2. Feladat**Összesen: ... pont / 4 pont****Szezonális alapanyagok használata****2.1. Válassza ki és húzza alá a felsorolásban a disznótoros menük ételeinek neveit!**

Véres hurka, Cigánypecsenye, Toros káposzta;

2.2. Válassza ki és húzza alá a felsorolásban a Márton napkor szokásos ételeket!

Kacsaleves maceszgombóccal, Ludaskása, Sütőtök-krémleves bacon chipsszel

3. Feladat**Összesen: ... pont / 5 pont****Heti vagy alkalmi menü összeállítása**

Az alábbiakban étel felsorolást lát. Válassza ki az odaillő ételt és egészítse ki a mondatokat! Válasszon a felsorolásból!

sajtfelfújt, sajtorta, májjal töltött palacsinta rántva, hortobágyi palacsinta, Szentgyörgyi palacsinta, spagetti milánói módra, milánói sertésborda, túrós csusza, minestrone, nyírségi gombócleves, zöldborsóleves;

Sajtból készíthető meleg előétel:

Kevert tésztából készíthető befejező fogás:

Főétel:

Összetett sűrített leves:

Magyaros húsos levesek után sós tészaétel:

4. Feladat**Összesen: ... pont / 5 pont****Heti vagy alkalmi menü összeállítása****Állítson össze ételsort az alábbiak szerint megadott ételcsoportok képviselőiből!**

- 4.1. Gyümölcsből készíthető egyéb hideg előétel:
- 4.2. Húsleves jellegű híg leves:
- 4.3. Tésztából készíthető meleg előétel:
- 4.4. Marhahúsból szeletben párolással készíthető főétel:
- 4.5. Felvert tésztából készíthető befejező fogás:

5. Feladat**Összesen: ... pont / 10 pont****Heti vagy alkalmi menü összeállítása****Az alábbi ételekből ötfogásos alkalmi menüsort kell összeállítania december hónapra, évzáró céges vacsorára!****A megadott lehetőségek közül választva egészítse ki az ételek neveit, majd tegye azokat a fogyasztás sorrendjébe!**

erdei gombamártással, szalvétagombóccal, chilis csokoládé öntettel, marinált répákkal és céklával, fásgaluskával

Vaddisznógerinc vadasan

Szarvas-carpaccio

Vadmájjal töltött burgonyacsónak

Sütőtökös gesztenyefelfújt

Őz erőleves leves

Az ételsor:

6. Feladat**Összesen: ... pont / 5 pont****Élelmiszer és árukészlet ellenőrzése****Egészítse ki az alábbi mondatokat! A hét mely napjaira vonatkoznak az állítások?**

Hétfő (100 fő)	Kedd (150 fő)	Szerda (170 fő)	Csütörtök (200 fő)	Péntek (120 fő)
Mexikói tokány Párolt rizs Vaníliás pohárkrém	Hideg almaleves Kijeji jércemell burgonyapüré	Orjaleves Fogas filé roston petrezselymes burgonyával, hollandi habbal	Tavaszi zöldségleves Gombás pulykatokány Rizsropogós	Palócleves Ízes palacsinta

..... adnak a menüben összetett sűrített levest.

..... adnak a heti menüben szárnyas apróhúsból készíthető ételt.

A héten (itt az összes napra vonatkozó húsok számát kérjük!) húst használnak az ételek elkészítéséhez.

..... adnak egyszerű sűrített levest.

..... adnak híg levest.

7. Feladat**Összesen: ... pont / 5 pont****Élelmiszer és árukészlet ellenőrzése**

**Az alábbi táblázatban egy konyha részleges leltárát, ezen belül a vételezését látja!
Számolja ki és írja be a táblázatba hiányzó adatokat! Csak a táblázatba beírt hibátlan
adatokért jár pont!**

Megnevezés	Egység	Könyv szerinti mennyiség	Raktár	Kézi raktár	Tea- konyha	Selejt	Mért mennyiség összesen	Eltérés +/-
Gorgonzola sajt 300 gr	kg	4		1,5	0,5	0	4,5	
Vaj mini 20 gr	db	120	72	36		0	124	
Egész gomba 400 gr	db	20		6	3	0	21	
Fragata paprikával töltött zöld olíva bogyó 330 gr	db		3	1	1	0	5	
Fésűkagyló (fagyasztott) 1000 gr	db	14	8	3	2	0		

8. Feladat**Összesen: ... pont / 5 pont****Rendezvényekkel kapcsolatos teendők**

**Milyen szabályokat kell figyelembe venni egy hideg vegyes ízelítő összeállításánál?
Írjon öt ilyen szabályt!**

9. Feladat**Összesen: ... pont / 5 pont****Rendezvényekkel kapcsolatos teendők**

Állítson össze a büféasztalra legalább ötféle meleg reggeli húsételt!

10. Feladat**Összesen: ... pont / 10 pont****Áruátvétel**

Az alábbi felsorolásból válassza ki, és írja a táblázat megfelelő helyére az áruátvétellel és a raktározással, tárolással kapcsolatos feladatokat!

- az áruátvétel igazolása
- a bevételezés
- a készletnövekedés
- a készletcsökkenés
- az árumozgások bizonylatolása
- a számlakezelési, nyilvántartási, megőrzési kötelezettség teljesítése
- az átvételkor felmerülő eltérések kezelése
- mennyiségi átvétel
- minőségi átvétel
- értékbeni átvétel

Áruátvétellel kapcsolatos feladatok	Raktározással, tárolással kapcsolatos feladatok

11. Feladat**Összesen: ... pont / 10 pont****Anyagfelhasználás kiszámítása**

A raktárainkban a következő heti ételekhez az alábbi húsmennyiségek állnak rendelkezésre:

Borjúlápocka: 40 kg
 Csirkemell filé: 23 kg
 Pulykamell filé: 21 kg
 Ürü színhús: 10 kg
 Orja csont: 12 kg

Állapítsa meg az alább megadott nyersanyaghányadok alapján, hogy elegendő lesz-e a rendelkezésre álló húskészlet a megrendelt mennyiségek elkészítéséhez! Számolja ki a szükséges mennyiségeket és egészítse ki a táblázatot a megállapításaival: elég lesz vagy nem lesz elég szöveggel! A szükséges mennyiség oszlopba a számolást nem, csak a végeredményt írja be! Csak a táblázatba beírt értékek kerülnek pontozásra!

Hús fajtája	Nyersanyaghányad 10 személyre	Megrendelt adagszám	Szükséges mennyiség kg	Válasz
Borjúlápocka	1,60kg	100		
Csirkemell filé	1,80 kg	150		
Pulykamell filé	1,00 kg	200		
Ürü színhús	0,80 kg	120		
Orja csont	1,40 kg	170		

12. Feladat**Összesen: ... pont / 6 pont****Vételezés, rendelési mennyiség megállapítása****Húzza alá a megfelelő választ!**

12.1. Ha 25 adagra 5-kg káposzta szükséges, mennyit kell beszerezni 48 adag elkészítéséhez?

9600 gramm 9,6 dkg 1200 dkg 960gramm

12.2. Ha 1,68 kg sült húsból 12 adagot tudunk kiadagolni. Hány adag készíthető 14 kg sült húsból?

10 adag 100 adag 120 adag 168 adag

12.3. Hány kilogramm bélszint kell beszerezni, ha a 30 főre készítünk bélszínszeletet, és egy adagba 16 dkg húst tálalunk?

6 kg 10kg 4,8 kg 5 kg

12.4. Hány kilogramm hátszint kell beszerezni, ha a 30 főre készített ebéden hátszinszeleteket tálalnak fel, és egy adagba 16 dkg húst tálalunk? A sütési veszteség 18%

6 kg

5,9 kg

6,5 kg

4,8 kg

12.5. Hány százalékos a tisztítási veszteség a petrezselyemnél, ha a vételezett mennyiség 8 kg, a tisztítás után pedig 6,5 kg-ot mértek?

18,8%

20%

25%

16%

12.6. Mennyi spárgatököt kell vételeznie, ha a tisztítás után 3 kg-ra van szükség, és 1,6 kg lett a veszteség?

5 kg

6kg

3,6kg

4,6kg

13. Feladat

Összesen: ... pont / 4 pont

Vételezés, rendelési mennyiség megállapítása

Számítsa ki, hány kg halat kell rendelnie fajtánként és összesen! Az áru-utánpótlási idő 2 nap.

A beszerzés mennyiségét úgy kell meghatározni, hogy minden fajtából 2-2 kg tartalék is legyen! Az adatokat egész számra kerekítse!

Raktárkészlet:

Nyurgaponty: 3 kg

Fogas: 5 kg

Aranydurbincs: 2 kg

Harcsa: 10

A napi fogyás fajtánként:

Nyurgaponty: 8 kg

Fogas: 6 kg

Aranydurbincs: 4 kg

Harcsa 15 kg

Rendelendő mennyiségek:

Nyurgaponty:

Fogas:

Aranydurbincs:

Harcsa:

14. Feladat**Összesen: ... pont / 10 pont****Árképzés**

Üzletükben a Pörkölt rostélyos 10 főre meghatározott nyersanyagértéke 5 420 Ft.

Az ételek árának számításakor 220%-os haszonkulcsot alkalmaznak. Fél adag rendelése esetén az eladási ár 70%-át kell fizetnie a vendégnek, 20 óra után viszont 35%-os felárat kérnek. Az alkalmazott ÁFA kulcs 5%. Számolja ki a fogyasztói árakat!

A számítások során két tizedes jegyre kerekítsen!

Számításai során a forint kerekítés szabályai szerint járjon el!

Egy adag bruttó fogyasztói ára:

Fél adag bruttó fogyasztói ára:

Éjszakai feláras bruttó fogyasztói ár:

15. Feladat**Összesen: ... pont / 5 pont****Áruátvétel**

Jelölje meg azt az 5 zöldséget/gyümölcsöt, amelyet hűtés nélkül a földesáru raktárban tárol!

<input type="checkbox"/>	Ruccola	<input type="checkbox"/>	Koktélpáradicsom
<input type="checkbox"/>	Kelkáposzta	<input type="checkbox"/>	Cékla
<input type="checkbox"/>	Római saláta	<input type="checkbox"/>	Eper
<input type="checkbox"/>	Vöröshagyma	<input type="checkbox"/>	Málna
<input type="checkbox"/>	Zeller	<input type="checkbox"/>	Ribizli
<input type="checkbox"/>	Petrezselyemgyökér	<input type="checkbox"/>	Áfonya
<input type="checkbox"/>	Jégsaláta	<input type="checkbox"/>	Szőlő

16. Feladat**Összesen: ... pont / 5 pont**

Állapítsa meg, hogy a fogalmakra adott válaszok közül melyik betűjel igaz a megállapításra, és írja be a táblázatba!

A válasz betűjele	Lehetőség
A	Az első válasz a helyes
B	A második válasz a helyes
C	A harmadik válasz a helyes
D	Mindegyik válasz helyes
E	Egyik válasz sem helyes

A fogalom	válasz/megállapítás betűjele
<p>A készlet: Csak az üzletben levő áruk összessége. Az üzletben levő áruk és a termeléshez szükséges eszközök összessége. A tisztítószeres nem értendők bele a vállalkozás készletébe.</p>	
<p>A raktározás célja: A nyersanyag biztonságos tárolása a felhasználásig. A nyersanyag fizikai tulajdonságainak megőrzése. Az árukiadási feladatok ellátása.</p>	
<p>Tárolási előírások: A mélyfagyasztott termékek raktározása csak -18 C fokon történhet. A fagyalt tárolását csak a tejhűtőben szabad megoldani. A hűtőterek hőmérsékletét az üzemeltetés kezdetén ellenőrizni és dokumentálni kell!</p>	
<p>A raktározás optimális hőmérsékletei: Földesáru: minimum 10-maximum 30 Szárasáru: minimum 22-maximum 28 Hűshűtő: minimum 8-maximum 10</p>	
<p>A raktáros feladatai A raktáros nem végez adminisztrációs feladatot. Figyelemmel kell kísérnie az áruk minőség megóvási idejét. Vagyonvédelmi feladati közé nem tartozik a készletek kezelése.</p>	