

MAGYAR KERESKEDELMI ÉS IPARKAMARA

Szakma Kiváló Tanulója Verseny

Területi előválogató

KOMPLEX ÍRÁSBELI FELADATSOR MEGOLDÁSA

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

Szezonális alapanyagok használata

Összesen: 6 pont

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

2. Feladat

Szezonális alapanyagok használata

Összesen: 4 pont

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 macesszombóccal, Ludaskása, Sütőtök-krémleves bacon chipssel

3. Feladat

Heti vagy alkalmi menü összeállítása

Összesen: 5 pont

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

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

Sajtból készíthető meleg előétel: **sajtfelfújt**

Kevert tésztából készíthető befejező fogás: **Szentgyörgyi palacsinta**

Főétel: **milánói sertésborda**

Összetett sűrített leves: **nyírségi gombócleves**

Magyaros húsos levesek után sós tésztaétel: **túrós csusza**

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

Állítson össze ételsort az alábbiak szerint megadott ételcsoportok képviselőiből!

- 4.1.** Gyümölcsből készíthető egyéb hideg előétel: **sárgadinnye pármái sonkával**
- 4.2.** Húsleves jellegű híg leves: **tyúkleves**
- 4.3.** Tésztából készíthető meleg előétel: **égetett tésztafánk tavasziasan**
- 4.4.** Marhahúsból szeletben párolással készíthető főétel: **pörkölt rostélyos**
- 4.5.** Felvert tésztából készíthető befejező fogás: **piskótatekercs**

5. feladat**Összesen: 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 **szalvétagombóccal**

Szarvas-carpaccio **marinált répákkal és céklával**

Vadmájjal töltött burgonyacsónak **erdei gombamártással**

Sütőtökös gesztenyefelfújt **chilis csokoládé öntettel**

Őz erőleves leves **fásgaluskával**

Az ételsor:

Szarvas-carpaccio marinált répákkal és céklával

Őz erőleves leves fásgaluskával

Vadmájjal töltött burgonyacsónak erdei gombamártással

Vaddisznógerinc vadasan szalvétagombóccal

Sütőtökös gesztenyefelfújt chilis csokoládé öntettel

6. Feladat**Összesen: 5 pont****Élelmiszer és árukészlet ellenőrzése**

Égészítse 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

Pénteken adnak a menüben összetett sűrített levest.

Csütörtökön adnak a heti menüben szárnyas apróhúsból készíthető ételt.

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

Csütörtökön adnak egyszerű sűrített levest.

Szerdán adnak híg levest.

7. Feladat**Összesen: 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	2,5	1,5	0,5	0	4,5	+0,5
Vaj mini 20 gr	db	120	72	36	16	0	124	+4
Égész gomba 400 gr	db	20	12	6	3	0	21	+1
Fragata paprikával töltött zöld olíva bogyó 330 gr	db	5	3	1	1	0	5	0
Fésűkagyló (fagyasztott) 1000 gr	db	14	8	3	2	0	13	-1

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

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

- Színben változatos legyen
- Ízben változatos legyen
- Készítési módban változatos legyen
- Idényjelleg figyelembevétele
- A hűtést változás nélkül bíró anyagokból készüljön

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

Állítson össze a büféasztalra legalább ötféle meleg reggeli húsételt!

- Sült kolbász
- Főtt debreceni páros
- Főtt virsli
- Pirított csirkemáj
- Sült pulykamáj
- Sült bacon

10. Feladat**Összesen: 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
az áruátvétel igazolása	a bevételezés
az átvételkor felmerülő eltérések kezelése	a készletnövekedés
mennyiségi átvétel	a készletcsökkenés
minőségi átvétel	az árumozgások bizonylatolása
értékbeni átvétel	a számlakezelési, nyilvántartási, megőrzési kötelezettség teljesítése

11. Feladat**Összesen: 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

Ürű 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	1,60x10= 16,00	elég lesz
Csirkemell filé	1,80 kg	150	1,80x15= 27,00	nem lesz elég
Pulykamell filé	1,00 kg	200	1,00x20=20,00	elég lesz
Ürű színhús	0,80 kg	120	0,80x12= 9,60	elég lesz
Orja csont	1,40 kg	170	1,4x17=23,80	nem lesz elég

12. Feladat**Összesen: 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 bélszinszeletet, 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 hátszínszeleteket 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: 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: $(8 \times 2) + 2 - 3 = 15 \text{ kg}$ Fogas: $(6 \times 2) + 2 - 5 = 9 \text{ kg}$ Aranydurbincs: $(4 \times 2) + 2 - 2 = 8 \text{ kg}$ Harcsa: $(15 \times 2) + 2 - 15 = 17 \text{ kg}$

14. Feladat**Összesen: 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:

$$5\,420 \times 3,20 = 17\,344 \text{ Ft} \quad 3 \text{ pont}$$

$$17\,344 \times 1,05 = 18\,211,20 \text{ Ft} \quad 1 \text{ pont}$$

$$18\,211,20 : 10 = 1\,821,10 \text{ Ft} \quad 1 \text{ pont}$$

$$\text{Kerekítve: } 1\,820 \text{ Ft} \quad 1 \text{ pont}$$

Fél adag bruttó fogyasztói ára:

$$1\,820 \times 0,70 = 1\,274,00 \text{ Ft} \quad 1 \text{ pont}$$

$$\text{Kerekítve: } 1\,275 \text{ Ft} \quad 1 \text{ pont}$$

Éjszakai feláras bruttó fogyasztói ár:

$$1\,274 \times 1,35 = 1\,719,90 \text{ Ft} \quad 1 \text{ pont}$$

$$\text{Kerekítve: } 1\,720 \text{ Ft} \quad 1 \text{ pont}$$

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

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

	Ruccola		Koktélparadicsom
X	Kelkáposzta	X	Cékla
	Római saláta		Eper
X	Vöröshagyma		Málna
X	Zeller		Ribizli
X	Petrezselyemgyökér		Áfonya
	Jégsaláta		Szőlő

16. Feladat**Összesen: 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>	B
<p>A raktározás célja: A nyersanyag biztonságos tárolása a felhasználásig. A nyersanyag fizikai tulajdonságainak megőrzése. Az árukiadási feladatok ellátása.</p>	D
<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>	A
<p>A raktározás optimális hőmérsékletei: Földesáru: minimum 10-maximum 30 Szárasáru: minimum 22-maximum 28 Hűshűtő: minimum 8-maximum 10</p>	E
<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>	B