

Versenyzői kód:

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

A 27/2012. (VIII. 27.) NGM
54 811 01 Vendéglátásszervező

MAGYAR KERESKEDELMI ÉS IPARKAMARA

Országos Szakmai Tanulmányi Verseny

Területi előválogató

KOMPLEX ÍRÁSBELI FELADATSOR

Szakképesítés:

54 811 01 Vendéglátásszervező

SZVK rendelet száma:

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

Komplex írásbeli feladat:

A feladatsorban szereplő feladatok típusa/összefoglaló neve:

Egy vendéglátó üzlet gazdálkodási adatainak elemzése

Elérhető pontszám: 100 pont

Az írásbeli verseny időtartama: 180 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.
 - 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 Bruttó bevétel elemzése

Összesen ... pont / 22 pont

Egy nyári időszakban nyitvatartó vendéglő csak étel és ital forgalmazásával foglalkozik. Éves nettó bevételi adatai a következőképpen alakultak 2021-ben és 2022-ben:

Az ételbevétel 2021-ben 18 900 ezer Ft volt. Ez 2022-re 15 %-kal megemelkedett.

Az italok bevétele 5 %-kal visszaesett, így 2022-ben csak 14820 ezer Ft volt.

Töltse ki a következő táblázatot miután kiszámolta a hiányzó adatokat is! A %-os adatokat egy tizedesre, a többi adatot egész számra kerekítse!

Megnevezés	Bruttó bevétel ezer Ft-ban 2021-ben	Bruttó bevétel ezer Ft-ban 2022-ben	A 2022-es év adata a 2021-es év adatának %-ában
Étel			
Ital			
Összesen			

1.1. Számítsa ki a hiányzó nettó bevételi adatokat!

... pont / 8 pont

Étel

Ital

Összesen

1.2. Számítsa ki, hogyan változott az összbevétel!

... pont / 2 pont

1.3. Írja le, hogyan nevezzük a táblázatban szereplő viszonyszámokat!

... pont / 2 pont

1.4. Elemezze, hogyan alakult a 2022-es összes bevétel a 2021-es év adatához képest! Hogyan nevezzük az összes bevétel változását kifejező viszonyszámot?

... pont / 2 pont

2021-ben az üzlet 90 napon keresztül volt nyitva, naponta 8 órán keresztül. A tapasztalatok alapján egy vendég általában 1 órát tölt az üzletben. Az üzletben a férőhelyek száma 24, az átlagos kapacitáskihasználtság 60 %.

1.5. Számolja ki, hány vendég fordult meg az üzletben az év során! ... pont / 2 pont

1.6. Számolja ki, hány Ft volt 2021-ben az egy vendégre jutó bruttó bevétel!

... pont / 2 pont

1.7. Döntse el, hogy az alábbi állítások igazak vagy hamisak! Tegyen x-et a választásának megfelelő rovatba!

... pont / 4 pont

Állítás	Az állítás igaz	Az állítás hamis
2022-re a vendégek átlagos tartózkodási ideje az üzletben csökkent. Ez azt jelenti, hogy a vendégforgás is csökkent.		
Az egy vendégre jutó bruttó bevétel függ attól, hogy hány vendége van az üzletnek.		

2. Feladat: A létszám megállapítása, a munkabér költségek közteherrel megállapítása.**Összesen: ... pont / 22 pont**

Egy vállalkozás elemezve a nyitvatartási napok számát, és a napi nyitvatartási időt, meg kívánja határozni, hogy mennyi a működéshez szükséges létszám. A létszám a ki és belépések miatt folyamatosan változik, ezért elemzik az előző év adatait, melyek a következőképpen alakultak:

Létszámadatok az év során:

Január 01. 19 fő

Március 31. 15 fő

Június 30. 24 fő

Szeptember 30. 16 fő

December 31. 18 fő

(A számításoknál egész számra kerekítsen!)

2.1. Írja le, milyen típusú átlaggal kell ezekből az adatokból átlagléttszámot számolni!

... pont / 2 pont

2.2. Számolja ki, hány fő volt a vállalkozás átlagléttszáma!

... pont / 2 pont

A vállalkozás éves nettó árbevétele 130 450 ezer Ft.

2.3. Számolja ki, mennyi volt a vállalkozás termelékenysége éves, és havi szinten!

Éves termelékenység: ... pont / 2 pont

Havi termelékenység: ... pont / 2 pont

A vállalkozás dolgozóinak havi átlagbére 250 ezer Ft/fő/hó volt.

2.4. Számolja ki, mennyi volt a vállalkozás éves bérköltsége!

... pont / 2 pont

2.5. Milyen összegű közteher jelentkezett a vállalkozásnál, ha a vizsgált évben a szociális hozzájárulási adó 13 %? ... pont / 2 pont

2.6. Válassza ki, hogy a felsoroltak közül melyek azok a levonások, amelyek a dolgozó munkabérét terhelik! Húzza alá azokat, amelyeket helyesnek talál! ... pont / 4 pont

munkaerőpiaci járulék, szociális hozzájárulási adó, személyi jövedelemadó, nyugdíjjárulék, szakképzési hozzájárulás, egészségbiztosítási járulék

2.7. Jelölje a táblázatban, hogy a felsorolt fogalompárok ugyanazt jelölik, vagy sem? ... pont / 6 pont

A két fogalom		A két fogalom	
		ugyanazt jelenti	nem ugyanazt jelenti
Termelékenység	Egy főre jutó nettó bevétel		
Átlagbér	Bérhányad		
Bérhányad	Béreköltség aránya az összes béren belül		

3. Feladat: Az ELÁBÉ meghatározása, az árrés megállapítása.**Összesen: ... pont / 30 pont**

Egy étterem áruforgalmi adatai közül a következők ismertek:

Az ételek anyagfelhasználásának értéke 2450 ezer Ft.

Az ital árbevétel árréstartalma 6340 ezer Ft

Az ételek átlaghaszonkulcsa 190 %

Az italbevétel anyagfelhasználási %-a 36 %.

Valamennyi számításnál a %-os mutatónál egy tizedesre, a többi adatnál egész számra kerekítsen!**3.1. A megadottak alapján töltsse ki a táblázatot, és számolja ki a hiányzó értékeket!**

Megnevezés	Nettó bevétel (ezer Ft-ban)	ELÁBÉ (ezer Ft-ban)	Árrés (ezer Ft-ban)
Étel			
Ital			
Összesen			

Számítások:

Étel: ... pont / 2 pont

Ital: ... pont / 3 pont

Összesen: ... pont / 3 pont

3.2. Számolja ki, mennyi az üzletben az átlagos haszonkulcs és az átlagos árrésszínvonal!

Átlaghaszonkulcs: ... pont / 2 pont

Átlagos árrésszínvonal: ... pont / 2 pont

3.3. Az üzletben egy új, csirkehúsból készülő ételt kívánnak az étlapra felvenni. 1 adag elkészítéshez 15 dkg csirkehúsra van szükség. 1 kg hús bruttó beszerzési ára 1450 Ft.

Számolja ki, mennyiért kínálhatja az üzlet az új ételt, ha az elkészítéshez a húson kívül még 320 Ft nettó nyersanyagértékű alapanyagra van szükség. Az étel árát a szokásos ételhaszonkulccsal számolják. (Az ÁFA kulcs 5 %.) ... pont / 10 pont

Az étlap szerinti árat az előírások szerint kerekítse!

3.4. Válassza ki, majd írja az alábbi szövegben a kipontozott helyekre a bruttó, vagy a nettó szavak közül azt, amelyik a szövegbe illik! ... pont / 8 pont

A vállalkozás a húst a Baromfi Nagyker Kft-től kapja, amely a szállításkor számlát ad. A számla végösszegét értéken kell kifizetnie. Az áruátvétel után a nyilvántartásba a húst értéken rögzítik. Miután meghatározták az árat, az étlapon értéken szerepeltetik. A vendégnek fizetés után nyugtát adnak, amelyen a érték szerepel.

4. Feladat: Költségek és adózás előtti eredmény megállapítása

Összesen ... pont / 26 pont

Egy étterem éves bevétele nettó 126 000 ezer Ft. Az átlagos haszonkulcs 150 %.

A dologi költségek a nettó bevétel 22 %-át teszik ki, az összes költségen belüli részarányuk pedig 40 %-os.

A számítások során a %-os mutatókat egy tizedesre, az egyéb adatokat egész számra kerekítse!

4.1. Számolja ki a dologi költségek összegét! ... pont / 2 pont

4.2. Számolja ki, mennyi az étterem összes költsége! ... pont / 2 pont

4.3. Határozza meg, mekkora összeget fordíthattak az étteremben a bérek kifizetésére, ha a szociális hozzájárulási adó 13 %! ... pont / 4 pont

4.4. Számolja ki, mennyi az ELÁBÉ és az árrés összege!

ELÁBÉ: ... pont / 2 pont

Árrés: ... pont / 2 pont

4.5. A kiszámolt adatok alapján határozza meg, mennyi az étteremben az éves adózás előtti eredmény, és adózás előtti eredmény színvonala!

Adózás előtti eredmény: ... pont / 2 pont

Adózás előtti eredmény színvonala: ... pont / 2 pont

- 4.6. A vállalkozás a következő évre növelni szeretné a nyereségét. Jelölje, hogy a felsorolt változtatási lehetőségek hogyan hatnak a nyereségre, ha egyéb tényezőket nem veszünk figyelembe!** ... pont / 10 pont

Változtatási lehetőség	A nyereséget növeli	A nyereséget csökkenti
A haszonkulcs emelése		
A bérek emelése		
Az anyagfelhasználási szint emelkedése		
A beszerzési árak emelkedése		
A bruttó bevétel növekedése		