

MAGYAR KERESKEDELMI ÉS IPARKAMARA

Szakma Kiváló Tanulója Verseny

Területi előválogató

KOMPLEX ÍRÁSBELI FELADATSOR

Szakma:

4 1013 23 05 Szakács

KKK rendelet száma:

2019. évi LXXX. törvény 11. § (2) bekezdése szerint

Komplex írásbeli feladat:

Írásbeli versenytevékenység

Elérhető pontszám: 100 pont

Az írásbeli verseny időtartama: 60 perc

2024.

Javító neve	
Aláírása	

Elért pontszám	
----------------	--

Fontos tudnivalók

Kedves Versenyző!

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) Kerekítésre vonatkozó utasítás az adott feladatoknál található.
 - d) A számításokhoz szükséges kiegészítő adatokat a feladatoknál megtalálja, ezekkel dolgozzon!
3. Ceruzával írt dolgozat nem fogadható el! A számításos feladatoknál végzett javítás esetén pontosan jelenjen meg, hogy melyik megoldást hagyta meg értékelendőnek. 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! A javított feladat nem értékelhető!

Ügyeljen arra, hogy áttekinthetően és szép külalakkal dolgozzon!

Sikeres megoldást és jó munkát kívánunk!

1. Feladat**.... pont / 6 pont****Szezonális alapanyagok használata****Jelölje x beírásával a hagyományos karácsonyi ajánlatban szerepeltethető ételeket!**

	Diós csiga		Majonézes kukoricasaláta
	Mákos bejgli		Pontypatkó rántva
	Korhelyleves		Franciás karotta
	Gesztenyével töltött pulyka		Disznótoros
	Halászlé		Aszalt szilvával töltött pulykamell
	Töltött káposzta		Diókrémmel töltött alma
	Malacsült pezsgős káposztával		Rakott kel

2. Feladat**.... pont / 4 pont****Szezonális alapanyagok használata**

2.1. Milyen tészta csoportba tartozik a farsangi fánk tésztája?

.....

2.2. Milyen fajtájú a csörögefánk tésztája?

.....

2.3. Melyik ételcsoportba sorolja a kocsonyát?

.....

2.4. Melyik leves csoportba sorolja a korhelylevest?

.....

3. Feladat**.... pont / 10 pont****Heti vagy alkalmi menü összeállítása**

Az alábbiakban étel felsorolást lát. Válassza ki az odaillő ételt és egészítse ki a mondatokat!
Válasszon a felsorolásból! Minden ételcsoportba csak egy étel neve írható!

hortobágyi palacsinta, spagetti bolognai módra, túrós béles, minestrone, frankfurti leves, zöldborsóleves, szárnyasmájjal töltött gomba rántva, vadas marha szelet, bardírozott szalonka sültve, túrós csusza, vajas pástétom csongrádi módra;

Meleg előételek/töltött meleg zöldség előételek:

Kevert tésztából készíthető meleg előétel:

Vadból készíthető főétel:

Összetett híg leves:

Kelt tésztából készíthető befejező fogás:

4. Feladat**.... pont / 10 pont****Heti vagy alkalmi menü összeállítása****Az alábbi ételekből ötfogásos alkalmi menüsört kell összeállítania céges vacsorára!****A megadott lehetőségek közül választva egészítse ki az ételek neveit, majd tegye azokat a fogyasztás sorrendjébe, majd írja be a táblázatba!**

Citromfüves, jázminrizzsel, cukkini gyönggyel, vegyes zöld salátákkal, sárgarépa- és parajpürével;

Erdei gombás pulykamell

Borjúkocsonya

..... málna sabayon

Roston sült süllőfilé

Gaspacho

Menüsor

5. Feladat**.... pont / 10 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)
Mézes-mustáros pulykatokány Párolt rizs Málnás pohárkrém	Kijeji jércemell sárgarépapüré Profiterol	Csontleves Fogas filé roston, petrezselymes burgonyával, hollandi habbal	Vegyes gyümölcsleves Burgundi marharagu Rizsropogós	Gulyásleves Ízes palacsinta

..... adnak a menüben kevert tésztából készült ételt.

..... adnak a heti menüben párolt-sült köretet.

A héten (a hallal együtt) húst használnak az ételek elkészítéséhez.

..... adnak nem magyaros híg levest.

..... adnak bő zsírban sült főételt.

6. Feladat**.... pont / 5 pont****Rendezvényekkel kapcsolatos teendők****Válassza ki az alábbi felsorolásból, és írja a táblázatba a Waldorf saláta hozzávalóit!**

Citrom, fehérrépa, zeller, tojás, sárgarépa, alma, kukorica, káposzta, vöröshagyma, dió;

7. Feladat**.... pont / 5 pont****Rendezvényekkel kapcsolatos teendők****Állítson össze rendezvényre meleg vegyes ízelítőt! Most megelégszünk ötféle konkrét étellel!****Válasszon a felsorolásból a szakmai előírások szerint, és választásait írja be a táblázatba! Kerülje el az alapanyag és a készítési mód ismétlődését!**

Csirág hollandi mártással, Vajaspástétom csongrádi módra, Szárnyasmáj rizottó, Sajtfelfújt, Sajtropogós, Bevert tojás Hadik módra, Sonkaropogós, Zöldborsórizottó, Bevert tojás bakonyi módra, Májjal töltött palacsinta rántva;

Zöldség és főzelékféle	
Tésztaféle	
Rizottó	
Sajtos készítmény	
Tojáskészítmény	

8. Feladat**.... pont / 10 pont****Áruátvétel**

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

- formai előírások betartása
- szaglás
- bruttó tömeg
- egységárak
- tapintás
- nettó tömeg
- tára
- számszaki helyesség
- tartalmi előírások
- ízlelés

Minőségi áruátvétel	Mennyiségi áruátvétel	Értékbeli áruátvétel

9. Feladat**.... pont / 10 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
A raktárak belső kialakításának szempontjai: Higiénés szabályok Tároló helyek optimális kihasználása Raktári munka zavartalan végzése	
A raktározás munkaszakaszai: Az áruk elhelyezése Az áruk kezelése Az áruk kiadása	
Az áruk elhelyezése a raktárban a/az történik. Eredeti göngyölegükben Halmazokban szorosan a fal mellett Oszlopokban egészen a mennyezetig	
A raktárak típusai: Földesáru előkészítő Tojás előkészítő Hús előkészítő	
A héjas tojás tárolható A szárazáru raktárban 20 °C fok alatt Csak a hűtőben	

10. Feladat**.... pont / 10 pont****Anyagfelhasználás kiszámítása**

Az alábbi táblázat néhány, nyersanyag készletekkel kapcsolatos adatot tartalmaz E Ft-ban, amelyeket üzletük a termelés során felhasznál. Számítsa ki a táblázat hiányzó adatait és írja be az adatokat a táblázat megfelelő helyére!

A számításokat E Ft-ban végezze! Az adatokat egy tizedes jegyre kerekítse!

	nyitó- készlet	selejt	visszaru a raktárnak	vételezés a raktárból	ELÁBÉ	záró- készlet
vöröshagyma	18,1	1,0	1,3	15,6	26,8
alma	16,1	3,0	5,9	11,1	7,9
kelkáposzta	13,7	1,4	2,5	12,3	5,6
zeller	3,9	0,4	5,8	7,1	5,1
karalábé	5,5	4,5	0,0	8,2	8,3

Számolás:

11. Feladat**.... pont / 6 pont****Vételezés, rendelési mennyiség megállapítása****Húzza alá a megfelelő választ!****Az adatokat két tizedes jegyre kerekítse!**

11.1. Az üzletbe 14 kg alma érkezett, 3 ládában. A göngyöleg visszamérésekor egy láda tömege 2,2 kg volt. Mennyit (hány kilogrammot) mutatott a mérleg, ha az alma átvétele a ládával együtt történt?

20,6 kg 2,6 kg 20,6 dkg 26 kg

11.2. Hány kilogramm uborkából készíthető 1,2 kg saláta, ha az előkészítési veszteség 55%?

27 g 2,7 kg 270 g 2700 dkg

11.3. Rendezvényre marhapörköltet készítünk, amihez egy adagba 10 dkg húst kell tálalnunk. Hány kg marhalábszárat kell rendelnünk, ha 70 főre 30%-os tisztítási veszteséggel és 12%-os párolási veszteséggel számolunk?

113,6 kg 113,6 dkg 11,36 kg 1136 g

11.4. A nyers kávé pörkölésekor 17,5 % veszteség keletkezik. Hány kg nyers kávé kell megpörkölni 3,3 kg pörkölt kávéhoz?

40 kg 4,0 kg 40 dkg 400 g

11.5. Hajdina köretet készítünk, amelyhez 10 adaghoz 50 dkg hajdinát kalkulálunk. Számítsa ki, hogy 1 adag körethez hány dkg hajdinát tálalunk, ha a tömeggyarapodása 160%-os!

13 kg 130 dkg 1,3 kg 1300 g

11.6. Egy adag hátszínszelet kisütött állapotban 14 dkg. Sütéskor 12%-os tömegvesztéssel számolunk. Hány kg hátszínt kell rendelni 35 fő ebédjének az elkészítéséhez?

5560 dkg 556 dkg 556 kg 5,56 kg

12. Feladat**.... pont / 4 pont****Vételezés, rendelési mennyiség megállapítása****Számítsa ki, hány kg szárnyast 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:

Galamb: 9 kg

Fácán: 11 kg

A napi fogyás fajtánként:

Galamb: 5 kg

Fácán: 12 kg

Rendelendő mennyiségek kiszámítása:

Galamb:.....

Fácán:.....

13. Feladat**.... pont / 10 pont****Árképzés****Üzletükben a Csáky rostélyos 10 főre meghatározott nyersanyagértéke 8 420 Ft.****Az ételek árának számításakor 220%-os haszonkulcsot alkalmaznak.****Mennyibe kerül egy adag Csáky rostélyos? 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: