

INNOVÁCIÓS ÉS TECHNOLÓGIAI MINISZTERIUM

Minősítés szintje: „KORLÁTOZOTT TERJESZTÉSŰ!”
Érvényességi idő: 2018. 07. 13. óra, perc a vizsgabefejezés szerint.
Minősítő neve, beosztása: Katona Miklós s.k. ITM főosztályvezető
Készítő szerv: Nemzeti Szakképzési és Felnőttképzési Hivatal
Készítő szerv iktatószáma: 00373/2/2018/NGM IK Komplex
Kiadmányozás dátuma: 2018. 06. 08.
Példányszám: 1 eredeti példány
Példánysorsszám: 1.
Terjedelem: 10 lap
Az 1. eredeti példány címzettje: Nemzeti Szakképzési és Felnőttképzési Hivatal
Másolati példányok készítése: nyomdai úton, a minősítő külön utasítása szerinti példányszámban
Másolati példányok elosztása: külön iraton
Iráttári tételszám: 801

Komplex szakmai vizsga Központi írásbeli vizsgatevékenység, javítási-értékelési útmutató

A szakképesítés azonosító száma és megnevezése:
34 811 03 Pincér

A vizsgafeladat megnevezése:
A pincér szakmai feladatai

Jóváhagyta:



2018

NEMZETI SZAKKÉPZÉSI ÉS FELNŐTTKÉPZÉSI HIVATAL

A 27/2012. (VIII. 27.) NGM-rendelet (29/2016. (VIII. 26.) NGM-rendelet által módosított) szakmai és vizsgakövetelményei alapján.

Szakképesítés, azonosító száma és megnevezése:

34 811 03

Pincér

Fontos tudnivalók

Tisztelt Javító Kolléga!

- a) Az **elméleti feladatokhoz** tartozó javítási- és értékelési útmutatót az **egyes feladatoknál** találja.
- b) A **számítási feladatokra** vonatkozó **általános** javítási- és értékelési útmutató a következő:
 - A **hibátlan részsámításokért** a javítási-értékelési útmutatóban **megadott pontszám** adható.
 - Az egyes részsámításokért járó pontokat **akkor is meg kell adni**, ha a vizsgázó összevont, vagy szétválasztott lépéseket, vagy a szaktanár által helyesnek ítélt **más módon számolt**.
 - A vizsgázó a részsámításokat **más sorrendben** is végezheti.
 - Részben hibás vagy hiányos számítás esetén **részpontszám** adható.
 - Korábban rontott számításból eredő számadat **helyes használata** esetén a teljes részpontszám megadható.

Jó munkát kívánunk!

Értékelési skála:

81 – 100 pont	5 (jeles)
71 – 80 pont	4 (jó)
61 – 70 pont	3 (közepes)
51 – 60 pont	2 (elégséges)
0 – 50 pont	1 (elégtelen)

A javítási-értékelési útmutatótól eltérő helyes megoldásokat is el kell fogadni.

A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 25%.

I. feladatsor: Gazdálkodás modul tárgykörei**35% = 35 pont****I.1. feladat****Összesen: 6 pont**

Az Önök üzletének 2017. évi adatai közül az alábbiak állnak rendelkezésre: A költségszint 46,0%, az adózás előtti eredmény 12 672 E Ft, az árrésszint pedig 63,0% volt. A felsorolt adatok alapján számítsa ki:

- a nettó bevétel összegét,
- az árréstömeget,
- az eredmény szintet (adózás előtti eredmény),
- a költségek összegét,
- a nyersanyagérték (ELÁBÉ) nagyságát, valamint
- az üzlet átlagos haszonkulcsát!

Kerekítési útmutató: A forintban kifejezett értékeket egész számra, a százalékos értékeket egy tizedesjegyre kerekítse!

Eredményszint = $63 - 46 = 17,0\%$ **1 pont**

Nettó bevétel = $12\,672 / 0,17 \approx 74\,541$ E Ft **1 pont**

Árréstömeg = $74\,541 \times 0,63 \approx 46\,961$ E Ft **1 pont**

Költségek összege = $74\,541 \times 0,46 \approx 34\,289$ E Ft **1 pont**

(vagy $46\,961 - 12\,672 = 34\,289$ E Ft)

Nyersanyagérték (ELÁBÉ) = $74\,541 - 46\,961 = 27\,580$ E Ft **1 pont**

Átlagos haszonkulcs = $(46\,961 / 27\,580) \times 100 \approx 170,3\%$ **1 pont**

Javítási-értékelési útmutató: amennyiben a vizsgázó más eljárással számítja ki a helyes eredményt, az szintén elfogadható! Csak ezek az eredmények fogadhatók el!

I.2. feladat**Összesen: 12 pont**

Az Önök éttermében új koktél kerül bevezetésre. Számítsa ki egy adag Piña Colada koktél bruttó eladási árát a megadott (1 adagra vonatkozó) anyaghányad alapján, ha az üzletben 320%-os haszonkulcsot alkalmaznak! Határozza meg az árrés összegét, a nettó eladási árát, valamint az árrés- és ELÁBÉ-szintet!

Az alkalmazandó áfakulcs 27%! A rész-számításokat a táblázat alatt számolja ki, a kapott eredményeket vezesse be a táblázat megfelelő celláiba!

Kerekítési útmutató: a kiszámított forint adatokat és a százalékos értékeket egy tizedes jegyre, a bruttó eladási árát az öt forintra való kerekítés szabályai szerint alakítsa ki! A részszámításoknál az egy tizedes jegyre kerekített eredményekkel számoljon tovább!

Megnevezés	Mennyiségi egység	Mértékegység	Nettó beszerzési ár (Ft/l; Ft/kg)	Nyersanyag-érték (Ft)
Fehér rum	0,04	liter	8 300	332,0
Kókusz szirup	0,03	liter	3500	105,0
Tejszín	0,02	liter	1200	24,0
Ananászlé	0,09	liter	370	33,3
Ananász cikk	0,02	kg	700	14,0
Koktélcseresznye	0,01	kg	3500	35,0
Nettó nyersanyag érték összesen (1 adagra)	-----	-----	-----	543,3

Fehér rum nyersanyagértéke = $0,04 \times 8300 = 332,0$ Ft 1 pont

Kókusz szirup nyersanyagértéke = $0,03 \times 3500 = 105,0$ Ft 1 pont

Tejszín nyersanyagértéke = $0,02 \times 1200 = 24,0$ Ft 1 pont

Ananászlé nyersanyagértéke = $0,09 \times 370 = 33,3$ Ft 1 pont

Ananász cikk nyersanyagértéke = $0,02 \times 700 = 14,0$ Ft 1 pont

Koktélcseresznye nyersanyagértéke = $0,01 \times 3500 = 35,0$ Ft 1 pont

Nettó nyersanyagérték összesen = $332,0 + 105,0 + 24,0 + 33,3 + 14,0 + 35,0 =$
 $= 543,3$ Ft 1 pont

Nettó eladási ár = $543,3 \times 4,2 \approx 2281,9$ Ft 1 pont

Bruttó eladási ár = $2281,9 \times 1,27 = 2898$ Ft ≈ 2900 Ft 1 pont

Árrés = $2281,9 - 543,3 = 1738,6$ Ft 1 pont

Árrés-szint = $(1738,6 / 2281,9) \times 100 = 76,2$ % 1 pont

ELÁBÉ-szint = $(543,3 / 2281,9) \times 100 = 23,8$ % vagy $100 - 76,2 = 23,8$ % 1 pont

Javítási-értékelési útmutató: csak ezek az eredmények fogadhatók el! Amennyiben a vizsgázó más eljárással számítja ki a helyes eredményt, az szintén elfogadható! Abban az esetben, ha a vizsgázó valamelyik rész-számítás során nem megfelelő számszaki eredményt kapott, arra a részre nem jár pont, de ha a feladat további megoldása során ezzel a rontott számértékkel történő tovább számítás logikai felépítése megfelelő, úgy a további pontok megadhatók!

I.3. feladat

Összesen: 6 pont

Egészítse ki a következő mondatokat! Válaszait a kipontozott részre írja!

A/z munkaköri leírás a munkavállaló által a munkakörébe tartozó feladatokat tartalmazza, írásban rögzíti.

A/z szolgáltatás olyan tevékenység, amely nem jár anyagfelhasználással, a vásárlók, vendégek részére nem kézzelfogható az eredménye.

A/z értékesítés a megtermelt áruk eladását jelenti.

Túlkínálat akkor alakul ki a piacon, amikor a kínálat nagyobb, mint a kereslet.

A piac passzív szereplői az áruk, a szolgáltatások és a pénz.

A munkamegosztás olyan folyamat, amikor egy termék előállításában több ember, vállalat, esetleg ország vesz részt.

Javítási – értékelési útmutató: minden helyes kiegészítésre 1-1 pont adható!

I.4. feladat**Összesen: 5 pont**

Az állítások után, a kipontozott részre írja oda a megfelelő fogalmat!

Olyan céltudatos emberi tevékenység, amelynek során szükség van fizikai és szellemi erőfeszítésre is: **Munka**

A javak azon tulajdonságainak összessége, amelyek alkalmassá teszik azokat valamilyen szükséglet kielégítésére: **Hasznosság**

Az áruk minőségét és mennyiségét tudjuk megőrizni, valamint óvjuk őket a szennyeződéstől, romlástól, és az állati kártevőktől a beszerzés és a felhasználás közötti időszakban, amennyiben helyesen végezzük el ezt a tevékenységet: **Raktározás**

Olyan adótípus, amely lineáris, közvetlen jövedelemadó, és a vállalkozások a tevékenységükből származó jövedelem után fizetik: **Társasági adó**

Leltározásnál alkalmazzuk ezt a bizonylattípust, amelyben több eszköz is felsorolható; ebbe jegyzik tételesen, mennyiségben és értékben a vállalkozás tulajdonát képező eszközöket:

Leltárfelvételi ív

Javítási-értékelési útmutató: minden helyes válaszra 1-1 pont adható!

I.7. feladat**Összesen: 6 pont**

Döntse el a táblázatban lévő állításokról, hogy igazak vagy hamisak! Igaz válasz esetén a válasz oszlopba írja, hogy „IGAZ”, hamis válasz esetén pedig, hogy „HAMIS”!

Állítás	Válasz
A bonitás azt jelenti, hogy valamely cég hitelképes.	IGAZ
A franchise azt jelenti, hogy egy jól működő céget az alkalmazottakkal együtt megvásárol egy másik vállalkozás.	HAMIS
Az apport pénzbeli hozzájárulást jelent a vállalkozás vagyonához.	HAMIS
A részvénytársaság lehet egyszemélyes tulajdonú is.	IGAZ
A goodwill egy adott cég jó hírnevét jelenti, vagyonértékű jognak minősül.	IGAZ
A Vásárlók könyvébe csak és kizárólag a panaszokat lehet beírni.	HAMIS

Javítási-értékelési útmutató: minden helyes válaszra 1-1 pont adható!

II. feladatsor: Felszolgálat alapjai és Felszolgálat modulok tárgykörei 35% = 35 pont**II.1.feladat****Összesen: 12 pont**

Állítson össze egy hat fogásos menüsört, az ételajánlathoz illő teljes italsorral, egy május hónapban megrendezésre kerülő, ballagási ebédre! A meghívott vendégek között sok a vegetáriánus, ezért azt kérték, hogy legalább 3 fogás húsmentes legyen!

A vendégek összetétele kimondottan vegyes, az életkor egyenletesen megoszlik. A menüsor összeállításánál vegye figyelembe az étrend összeállításának szakmai szabályait!

Javítási-értékelési útmutató:

- A menüsor összeállításánál figyelembe kell venni az étrend összeállításának szabályait.
- Ne ismétlődjön az ételek alapanyaga, íz-világa, színe, készítésének alkalmazott konyhatechnológiai eljárása, figyelni kell a szezonálításra, a vendégkör összetételére, (nem, kor, vallási szokások), a fokozatosság elvének (a könnyebb ételektől haladunk a nehezebbek felé) betartására.
- Az ajánlott ételekre 1-1 pont, tehát összesen 6 pont adható.
- A szakmai szempontból megfelelő aperitifként és digestive-ként ajánlott italokra szintén 1-1 pont, az ételfogásokhoz illő, szabályszerűen feltüntetett italok esetében (megnevezés, évjárat, pincészet) további 1-1 pont, de maximum 4 pont adható.
- (Az aperitifként és a kávéhoz ajánlott több fajta ital ajánlása esetén is, csak 1 pont adható.)
- Bármilyen szakmailag helyes megoldás elfogadható.

II.2. feladat**Összesen: 8 pont**

Az alábbi felsorolásban összekeveredtek a különböző koktélok. Írja be az italok nevét a táblázat megfelelő oszlopába! Minden oszlopba csak kettő koktél neve írható be.

Margarita; White Lady; Manhattan; Mojito; Piña Colada;
Silver Lady; Rob Roy; Tequila Sunrise

Gin alapú koktélok	Tequila alapú koktélok	Whisky alapú koktélok	Rum alapú koktélok
White Lady	Margarita	Manhattan	Mojito
Silver Lady	Tequila Sunrise	Rob Roy	Piña Colada

Javítási-értékelési útmutató: a koktélok helyes besorolására 1-1 pont adható, csak ezek a válaszok fogadhatók el!

II.3. feladat

Összesen: 10 pont

Döntse el a táblázatban lévő állításokról, hogy igazak vagy hamisak! Igaz válasz esetén a válasz oszlopba írja, hogy „IGAZ”, hamis válasz esetén pedig, hogy „HAMIS”!

Állítás	Válasz
A vendég előtt történő halfilézés első lépése, hogy eltávolítjuk a hal fejét.	HAMIS
A Mornay mártás egyik összetevője a tojássárgája.	IGAZ
Az eredeti Cézár-saláta összetevői között megtalálható a sült csirkemell csík.	HAMIS
A háza nélkül felszolgált fűszeres-vajas csigahús terítke mindössze egy csigavilla a teríték bal oldalán, és egy kávé-, teás- vagy desszertkanál a teríték jobb oldalán.	IGAZ
Amennyiben kaviárhoz terítünk, úgy a teríték jobb oldalára csak a kaviár kést helyezzük fel, a kaviár adagoló kanál csak tálalásnál kerül az asztalra.	IGAZ
A frittírozás azt jelenti, hogy a burgonyát előfőzzük, majd fűszeres pürét készítünk belőle.	HAMIS
A Café Americano egy forró vízzel felöntött eszpresszó kávé, tejszínhabbal.	HAMIS
Az „Al dente” kifejezés azt jelenti, hogy a rizs állaga még feszes, „harapható”, de semmi esetre sem nyers.	IGAZ
Az idősebb (régebbi évjáratú) vörösborok dekantálásánál a gyertya meggyújtását bármilyen gyújtóeszközzel elvégezhetjük.	HAMIS
Az étrendhez való italsor összeállításánál a pálinkát alkalmazhatjuk aperitifnek és digestive-nek is.	IGAZ

Javítási-értékelési útmutató: minden helyes válaszáért 1-1 pont jár. Csak ezek a válaszok fogadhatók el!

II.4. feladat

Összesen: 5 pont

Írja be a táblázatba a különböző szakmai kifejezések jelentését!

Maitre d' hotel	Francia kifejezés, jelentése: Üzletvezető.
Beaujolais Novo (bozsolé novo)	Francia friss, új vörösbor.
Karaf	Kerek formájú borkiöntő üveg.
Blender	Egyfajta erős, profi mixer készülék, a bártenderek használják kevert italok készítésére.
Cloche	A svájci felszolgálati módnál használt „tányérfedő/tálfedő”, amit azért használunk, hogy a felszolgálat során az étel ne hűljön el.

Javítási-értékelési útmutató: minden helyes válasz 1-1 pontot ér. Más, szakmailag helyes megfogalmazás is elfogadható!

III. feladatsor: Élelmiszerismeret modul tárgykörei**20% = 20 pont****III.1. feladat****Összesen: 5 pont**

Az alábbi felsorolásban összekeveredtek a zöldségfélék fajtái. Írja be a helyes megoldás számjelét a táblázat megfelelő oszlopába!

1. Sóska

2. Brokkoli

3. Patisszon

4. Lencse

5. Batáta

Káposztafélék	Kabakosok	Levélzöldségek	Burgonyafélék	Hüvelyesek
2	3	1	5	4

Javítási-értékelési útmutató: minden helyes válaszáért 1-1 pont jár! Csak ezek a megoldások fogadhatók el.

III.2. feladat**Összesen: 5 pont**

Párosítsa össze a lenti táblázatban az egyes alapanyagokat jelölő számokat a különböző párlatokat jelölő betűkkel!

Egy számhoz csak egy betű párosítható.

1. Rozs

A. Skót whisky

2. Árpamaláta

B. Gin

3. Kukorica

C. almapálinka

4. Gyümölcs

D. Rum

5. Cukornád

E. Bourbon whiskey

1. – B	2. – A	3. – E	4. – C	5. – D
--------	--------	--------	--------	--------

Javítási-értékelési útmutató: minden helyes párosításra 1-1 pont jár. Csak ezek a megoldás-párok fogadhatók el.

IV. feladatsor: Élelmiszerbiztonság modul tárgykörei**10% = 10 pont****IV.1. feladat****Összesen: 4 pont**

Az alábbi táblázatba írja be a különböző hűtési tartományok helyes hőmérsékletét!

Sorszám	Hűtési tartományok	Helyes hőmérséklet
1.	Normál hűtési tartomány:	0-5 °C
2.	Mélyhűtés minimum hőfoka:	-18 °C
3.	A legtöbb hányást, hasmenést okozó mikroba elpusztul ezen a hőfokon:	+75 °C
4.	Az a hőmérsékleti küszöb, ahol a baktériumok jelentős része elpusztul:	60-63 °C

*Javítási-értékelési útmutató: minden helyes hőmérséklet-meghatározás 1-1 pontot ér!
Csak ezek a megoldások fogadhatók el!*

IV.2. feladat**Összesen: 6 pont**

Az értékesítés során a fogyasztók egészségét fenyegető, különböző típusú veszélyek fordulhatnak elő.

Írja be az alábbi táblázatba a veszélyforrás típusát, és a veszély megelőzésének módszereit!

A fogyasztó egészségét fenyegető veszélyek	A veszélyforrás típusa	A veszély megelőzése (előírás / módszer /hiba elhárítása)
A pincér utcai ruhában megy be a söntésbe.	Biológiai	Megelőzés: A vendéglátásban dolgozók munkavégzés közben csak tiszta munkaruhában tartózkodhatnak a munkaterületen!
Az italhűtő kamra meghibásodott kompresszorából olaj került az alatta tárolt üdítő üvegekre.	Kémiai	Megelőzés: Csak olyan helyen tárolhatjuk az italokat, ahol semmilyen idegen, szennyező anyaggal nem tud kapcsolatba kerülni velük.
A reggeli büfé töltése közben a pincér tojáshejat lát a rántottában.	Biológiai/Fizikai	Megelőzés: Az ilyen ételt nem szabad kitenni a büféasztalra, vissza kell vinni a konyhába, majd megsemmisíteni.

*Javítási-értékelési útmutató: minden veszélytípus megnevezése 1-1 pontot, a veszély megelőzésének, elhárításának helyes magyarázata további 1-1 pontot ér.
A veszély megelőzése oszlopban más, szakmailag helyes megfogalmazás is elfogadható.*

IV. feladatsor: Élelmiszerbiztonság modul tárgykörei**10% = 10 pont****IV.1. feladat****Összesen: 4 pont**

Az alábbi táblázatba írja be a különböző hűtési tartományok helyes hőmérsékletét!

Sorszám	Hűtési tartományok	Helyes hőmérséklet
1.	Normál hűtési tartomány:	0-5 °C
2.	Mélyhűtés minimum hőfoka:	-18 °C
3.	A legtöbb hányást, hasmenést okozó mikroba elpusztul ezen a hőfokon:	+75 °C
4.	Az a hőmérsékleti küszöb, ahol a baktériumok jelentős része elpusztul:	60-63 °C

*Javítási-értékelési útmutató: minden helyes hőmérséklet-meghatározás 1-1 pontot ér!
Csak ezek a megoldások fogadhatók el!*

IV.2. feladat**Összesen: 6 pont**

Az értékesítés során a fogyasztók egészségét fenyegető, különböző típusú veszélyek fordulhatnak elő.

Írja be az alábbi táblázatba a veszélyforrás típusát, és a veszély megelőzésének módszereit!

A fogyasztó egészségét fenyegető veszélyek	A veszélyforrás típusa	A veszély megelőzése (előírás / módszer /hiba elhárítása)
A pincér utcai ruhában megy be a söntésbe.	Biológiai	Megelőzés: A vendéglátásban dolgozók munkavégzés közben csak tiszta munkaruhában tartózkodhatnak a munkaterületen!
Az italhűtő kamra meghibásodott kompresszorából olaj került az alatta tárolt üdítő üvegekre.	Kémiai	Megelőzés: Csak olyan helyen tárolhatjuk az italokat, ahol semmilyen idegen, szennyező anyaggal nem tud kapcsolatba kerülni velük.
A reggeli büfé töltése közben a pincér tojáshejat lát a rántottában.	Biológiai/Fizikai	Megelőzés: Az ilyen ételt nem szabad kitenni a büféasztalra, vissza kell vinni a konyhába, majd megsemmisíteni.

*Javítási-értékelési útmutató: minden veszélytípus megnevezése 1-1 pontot, a veszély megelőzésének, elhárításának helyes magyarázata további 1-1 pontot ér.
A veszély megelőzése oszlopban más, szakmailag helyes megfogalmazás is elfogadható.*