

1. feladat**Összesen: 10 pont /****Feladatutastítás:**

Jelölje x beírásával az őszi-téli szezonra jellemző zöldség-és gyümölcsféléket!

Összesen 10 zöldséget és/vagy gyümölcsöt jelölhet! Amennyiben több jelölésre kerül sor, az pont levonásával jár!

☐	Sütőtök
☐	Cseresznye
☐	Kökény
☐	Földieper
☐	Őszibarack
☐	Hónapos retek
☐	Málna
☐	Fekete retek
☐	Birsalma
☐	Ribizli
☐	Sárgabarack
☐	Naspolya
☐	Meggy
☐	Áfonya
☐	Gesztenye
☐	Kökény
☐	Cukkini
☐	Csipkebogyó
☐	Karalábé
☐	Cékla

2. feladat**Összesen: 10 pont /**

Feladatutasítás:

Az alábbi ételféleségek alapján egészítse ki az étrendbe állítás szabályai szerint a megkezdett mondatokat!

Őzfilé pirított mogyorópalástban, glaszírozott cseresznyével, baconos burgonya nudlival;

Vadnyúl húspástétom velouté habbal;

Tradicionális ökörszály leves főtt marhanyelvvvel gazdagított házi derelyével;

Brillat Savarin sajt, paradicsom, mézes szarvasgomba;

Vaddisznó rilette lilahagyma lekvárral, bagettel;

A Vaddisznó rilette lilahagyma lekvárral, bagettel az étrendben a előétel.

A Tradicionális ökörszály leves főtt marhanyelvvvel gazdagított házi derelyével a

.....

A Vadnyúl húspástétom velouté habbal a előétel.

Az Őzfilé pirított mogyorópalástban, glaszírozott cseresznyével, baconos burgonya nudlival a

.....

A Brillat Savarin sajt, paradicsom, mézes szarvasgomba a

3. feladat**Összesen: 10 pont /**

Feladatutasítás:

Válaszolja meg az alábbi kérdéseket! A hét mely napjaira vonatkoznak a mondatok?

Hétfő (60 fő)	Kedd (25 fő)	Szerda (75 fő)	Csütörtök (30 fő)	Péntek (40 fő)
Palócleves Almás pite	Cukkini leves Csőben sült pulykamell Párolt zöldség	Bableves Hagymás rostélyos Hasábburgonya Gundel palacsinta	Meggyleves Fogas rántva rizi-bizivel Házi lúdláb torta	Húsleves Tarhonyás hús Kakaós palacsinta

A héten adnak a menüben kevert tésztából készített befejező fogást.

A héten adnak a menüben összetett sűrített levest.

A hétenadnak olyan főételt, amelyet marhahúsból készítenek.

A héten adnak olyan összetett sűrített levest,

amelynek a levesbetétje a csipetke.

A héten adnak a menüben Mornay mártással készült főételt.

4. feladat**Összesen: 10 pont /**

Feladatutasítás:

Válasszon a felsorolásból és írja be a táblázat megfelelő helyére!
Minden helyre csak két készítményt írhat!

Kávészünetet kell előkészítenie. A megrendelés a következőképpen alakult:

- kétféle sós gyúrt omlós töltetlen tészta,
- kétféle omlós tésztából készülő, sütés után töltött édes teasütemény,
- kétféle omlós sós tésztából készülő, töltelékkel együtt sült teasütemények,
- kétféle omlós sós tésztából készülő, sütés után töltött teasütemények,
- kétféle vajás tésztából készülő, töltelékkel együtt sült sós teasütemények

Sonkás párna, mini húsos kifli, sajtkrémes kosárka, szardíniakrémes kosárka, sajtos kosárka,
kapos-túrós félhold, mini isler, mini linzerkarika, sós minipogácsák, sós pereg

Sós gyúrt omlós töltetlen tészta	
Omlós tésztából készülő, sütés után töltött édes teasütemény	
Omlós sós tésztából készülő, töltelékkel együtt sült teasütemények	
Omlós sós tésztából készülő, sütés után töltött teasütemények	
Vajas tésztából készülő, töltelékkel együtt sült sós teasütemények	

5. feladat**Összesen: 10 pont /**

Feladatutasítás:

Párosítsa az állításokat és az árukat!

A. Kovászos kenyér
B. Friss fogas
C. Franciakrémes
D. Fejessaláta
E. Friss málna
F. Teljes kiőrlésű liszt
G. Friss vesepecsenye

Az áruszállító jármű hőfokát mérnünk kell a szállítás időpontjában.	Az árut az átvétel után hűteni kell.	Az árut az átvétel után nem szükséges hűteni, raktározni kell.

6. feladat**Összesen: 10 pont /**

Feladatutastítás:

A raktárainkban a következő heti a 3. feladatban részletezett ételekhez az alábbi húsmennyiségek állnak rendelkezésre:

Ürühús: 12 kg**Füstölt csülök: 6 kg****Pulykamell filé: 21 kg****Marha hátszín: 10 kg****Marhacomb: 7 kg**

Állapítsa meg az alább megadott nyersanyaghányadok alapján, hogy elegendő lesz-e a húskészlete a megrendelt mennyiségekhez! Számolja ki a szükséges mennyiségeket és egészítse ki a táblázatot: elég lesz vagy nem lesz elég szöveggel!

Hús fajtája	nyersanyaghányada 10 személyre	megrendelt adag	szükséges mennyiség kg	válasz
Ürühús	0,8 kg	60		
Füstölt csülök	1,0 kg	75		
Pulykamell filé	1,4 kg	25		
Marha hátszín	1,6 kg	75		
Marhacomb	0,9 kg	40		

7. feladat

Összesen: 10 pont /

Feladatutasítás:

Az éttermükbe gyermekcsoport érkezik, amelynek az előzetes egyeztetések szerint fél adagban adják majd a megrendelt levest és egész adagban a palacsintát. Számolja ki a 10 főre készült *egész adagos* nyersanyaghányad *alapján*, hogy mennyi nyersanyagra lesz szükség, ha 210 fővel érkezik a csoport! Számításainál két tizedes jegyre kerekítsen!

Palócleves

Nyersanyag	Mennyiség (kg) 10 adag	Szükséges mennyiség (kg)
Ürű színhús	0,8	
Burgonya	0,7	
Vajbab	0,8	
Tejföl (l)	0,5	5,30
Vöröshagyma	0,2	2,10
Sertésszár	0,1	1,10
Fokhagyma	0,02	0,21
Fűszerpaprika	0,02	0,21
Só	0,03	0,30
Liszt	0,05	
Babérlevél	0,002	0,02
Őrölt bors	0,002	0,02
Őrölt kömény	0,001	0,10
Citrom	0,2	
Petrezsemzöld (csomó)	1	

Ízes palacsinta

Nyersanyag	Mennyiség (kg) 10 adag	Szükséges mennyiség (kg)
Liszt	0,35	
Tej	0,6	
Tojás (db)	4	
Só	0,001	0,02
Kristálycukor	0,001	0,02
Étolaj (l)	0,05	1,05
Gyümölcsíz	0,5	

8. feladat

Összesen: 10 pont /

Feladatutasítás:

A kiszállítási menüben 100 fő részére sertéssült, párolt rizs és uborkasaláta szerepel az étlapon. Az anyaghányad szerint a vendégeknek adagonként 16 dkg sült húst, 20 dkg párolt rizst és 15 dkg uborkasalátát kell felszolgálni. A hús 36 %-os sütési veszteséggel készül, a rizs súlygyarapodása 150% a technológiai folyamat során, az uborkasalátánál 6%-os tisztítási veszteséggel számolunk. Hány kg húst, rizst és uborkát kell vételezni?

A kiszállításon kívül rendezvényre is készítenek rizst 50 személyre. Számolja ki azt is, hogy ehhez a létszámhoz mennyi rizst kell vételeznie (az adagokhoz ugyanannyi párolt rizs adnak, mint a menüben)!

Hús mennyisége:

A sült hús aránya %-ban:

Egy adag sütés előtti súlya:

Menühöz szükséges nyers hús mennyisége:

Rizs mennyisége:

A rizs % mennyisége %-ban az eredetihez képest:

Egy adag rizs szükséglet a főzés előtt:

Menühöz szükséges rizs mennyisége:

Rendezvényhez szükséges rizs mennyisége:

Uborka mennyisége:

Az uborkasaláta aránya %-ban:

Egy adag nyers uborka súlya:

Menühöz szükséges nyers uborka mennyisége:

9. feladat**Összesen: 10 pont /**

Feladatutasítás:

**Tegyen x-et a zöldség raktárban tárolható élelmiszer mellé! Csak 10 élelmiszert jelölhet!
Amennyiben több jelölésre kerül sor, az pont levonásával jár!**

☐	Lencse
☐	Burgonya
☐	Sütőtök
☐	Sárgaborsó
☐	Szárazbab
☐	Sertézsír
☐	Alma
☐	Vöröshagyma
☐	Fokhagyma
☐	Körte
☐	Gyümölcsjoghurt
☐	Sárgarépa
☐	Száraztészta
☐	Aszalt áfonya
☐	Petrezselyemgyökér
☐	Zala felvágott
☐	Zeller
☐	Ánizs
☐	Cékla
☐	Fekete bors

10. feladat

Összesen: 10 pont /

Feladatutasítás:

Számítsa ki egy adag sült csirkecomb fogyasztói árát, amely 16 dkg csirkehús felhasználásával készül, 180%-os haszonkulcs és 5% áfakulcs alkalmazásával, ha a csirkecomb bruttó beszerzési ára 850 Ft/kg, melynek az áfakulcsa 5%!

Csoport érkezik Önökhöz, akik árengedményt kérnek. Az árengedmény 10% az étlap szerinti árhoz képest. Számolja ki, hogy mennyibe fog kerülni egy adag csirkecomb, és mennyit fog fizetni a csoport 35 adag ételért!

Számításai során egy tizedes jegyre kerekítsen! A sült csirkecomb fogyasztói árának kialakításakor a forint kerekítés szabálya szerint járjon el!

Egy kg nettó beszerzési ára:

10 adag nettó beszerzési ára:

10 adag nettó eladási ára:

10 adag bruttó eladási ára:

1 adag fogyasztói ára:

1 adag kedvezményes fogyasztói ár:

35 adag kedvezményes értéke: