

1. feladat**Összesen: 10 pont /**

Feladatutatisítás:

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

$$10 \times 1 = 10 \text{ pont}$$

2. feladat**Összesen: 10 pont /**

Feladatutatisítás:

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

Ózfilé pirított mogorópalástban, glaszírozott cseresznyével, baconos burgonya nudlival;

Vadnyúl húspástétom velouté habbal;

Tradicionális ökörszály leves főtt marhanyelvvel gazdagított házi derelyével;

Brillat Savarin sajt, paradicsom, mézes szarvasgomba;

Vaddisznó rilette lilahagyma lekvárral, bagettel;

A Vaddisznó rilette lilahagyma lekvárral, bagettel az étrendben a **hideg** előétel.A Tradicionális ökörszály leves főtt marhanyelvvel gazdagított házi derelyével a **leves (vagy második fogás)**.A Vadnyúl húspástétom velouté habbal a **meleg** előétel.Az Ózfilé pirított mogorópalástban, glaszírozott cseresznyével, baconos burgonya nudlival a **főétel (vagy főfogás)**.A Brillat Savarin sajt, paradicsom, mézes szarvasgomba a **befejező fogás**.

$$5 \times 2 = 10 \text{ pont}$$

3. feladat**Összesen: 10 pont /**

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 **pénteken** adnak a menüben kevert tésztából készített befejező fogást.

A héten **hétfőn** adnak a menüben összetett sűrített levest.

A héten **szerdán** adnak olyan főételt, amelyet marhahúsból készítenek.

A héten **szerdán** adnak olyan összetett sűrített levest, amelynek a levesbetétje a csipetke.

A héten **kedden** adnak a menüben Mornay mártással készült főételt.

$5 \times 2 = 10$ pont

4. feladat**Összesen: 10 pont /**

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, sajtkrém kosárka, szardíniakrém kosárka, sajtos kosárka, kapros-túrós félhold, mini isler, mini linzerkarika, sós minipogácsák, sós perec

Sós gyúrt omlós töltetlen tészta	sós minipogácsák, sós perec
Omlós tésztából készülő, sütés után töltött édes teasütemény	mini isler, mini linzerkarika
Omlós sós tésztából készülő, töltelékkel együtt sült teasütemények	sajtos kosárka, kapros-túrós félhold
Omlós sós tésztából készülő, sütés után töltött teasütemények	sajtkrém kosárka, szardíniakrém kosárka
Vajás tésztából készülő, töltelékkel együtt sült sós teasütemények	sonkás párna, mini húsos kifli

$10 \times 1 = 10$ pont

5. feladat

Összesen: 10 pont /

Párosítsa az állításokat és az árukat!

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

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.
<i>G</i>	<i>G</i>	<i>A</i>
<i>B</i>	<i>B</i>	<i>F</i>
<i>C</i>	<i>C</i>	
	<i>D</i>	
	<i>E</i>	

 $10 \times 1 = 10 \text{ pont}$

6. feladat

Összesen: 10 pont /

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

Úrühús: 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
Úrühús	0,8 kg	60	$0,8 \times 60 = 4,8$	elég lesz
Füstölt csülök	1,0 kg	75	$1 \times 75 = 7,5$	nem lesz elég
Pulykamell filé	1,4 kg	25	$1,4 \times 25 = 3,5$	elég lesz
Marha hátszín	1,6 kg	75	$1,6 \times 75 = 12$	nem lesz elég
Marhacomb	0,9 kg	40	$0,9 \times 40 = 3,6$	elég lesz

7. feladat**Összesen: 10 pont /**

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	$21,0 \times 0,8 : 2 = 8,40$
Burgonya	0,7	$21,0 \times 0,7 : 2 = 7,35$
Vajbab	0,8	$21,0 \times 0,8 : 2 = 8,40$
Tejföl (l)	0,5	5,30
Vöröshagyma	0,2	2,10
Sertésszír	0,1	1,10
Fokhagyma	0,02	0,21
Fűszerpaprika	0,02	0,21
Só	0,03	0,30
Liszt	0,05	$21,0 \times 0,05 : 2 = 0,53$
Babérlevél	0,002	0,02
Örölt bors	0,002	0,02
Örölt kömény	0,001	0,10
Citrom	0,2	$21,0 \times 0,2 : 2 = 2,10$
Petrezsemzöld (csomó)	1	$21,0 \times 1,00 : 2 = 10,50$

Ízes palacsinta

Nyersanyag	Mennyiség (kg) 10 adag	Szükséges mennyiség (kg)
Liszt	0,35	$21 \times 0,35 = 7,40$
Tej	0,6	$21 \times 0,60 = 12,60$
Tojás (db)	4	$21 \times 4,0 = 84$
Só	0,001	0,02
Kristálycukor	0,001	0,02
Étolaj (l)	0,05	1,05
Gyümölcsíz	0,5	$21 \times 0,5 = 10,50$

 $10 \times 1 = 10 \text{ pont}$

8. feladat

Összesen: 10 pont /

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 vételezni (az adagokhoz ugyanannyi párolt rizs adnak, mint a menüben)!

Hús mennyisége:

A sült hús aránya %-ban: $100\% - 36\% = 64\%$ 1 pontEgy adag sütés előtti súlya: $16 \div 0,64 = 25 \text{ dkg}$ 1 pontMenühöz szükséges nyers hús mennyisége: $100 \times 25 = 2500 \text{ dkg} = 25 \text{ kg}$ 1 pont

Rizs mennyisége:

A rizs % mennyisége %-ban az eredetihez képest: $100\% + 150\% = 250\%$ 1 pontEgy adag rizs szükséglet a főzés előtt: $20 \div 2,5 = 8 \text{ dkg}$ 1 pontMenühöz szükséges rizs mennyisége: $8 \times 100 = 800 \text{ dkg} = 8 \text{ kg}$ 1 pontRendezvényhez szükséges rizs mennyisége: $50 \times 8 = 400 \text{ dkg} = 4 \text{ kg}$ 1 pont

Uborka mennyisége:

Az uborkasaláta aránya %-ban: $100\% - 6\% = 95\%$ 34-1. helyesen! 1 pontEgy adag nyers uborka súlya: $15 \div 0,94 = 16 \text{ dkg}$ 1 pontMenühöz szükséges nyers uborka mennyisége: $100 \times 16 = 1600 \text{ dkg} = 16 \text{ kg}$ 1 pont

9. feladat

Összesen: 10 pont /

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 × 1 = 10 pont

10. feladat**Összesen: 10 pont /**

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: $850 \div 1,05 = 809,5$ Ft 1 pont

10 adag nettó beszerzési ára: $0,16 \times 10 \times 809,5 = 1\,295,2$ Ft 2 pont

10 adag nettó eladási ára: $1\,295,2 \times (1 + 180 \div 100) = 3\,626,6$ Ft 2 pont

10 adag bruttó eladási ára: $3\,626,6 \times 1,05 = 3\,807,9$ Ft 1 pont

1 adag fogyasztói ára: $3\,807,9 \div 10 = 380,8 \sim 380$ Ft 2 pont

1 adag kedvezményes fogyasztói ár: $380 \times 0,90 = 342,9 \sim 45$ Ft !* 1 pont

35 adag kedvezményes értéke: $35 \times 345 = 12\,075$ Ft 1 pont

Dejferen: * $380 \times 0,90 = 342,9 \sim 340$ Ft $35 \times 340 = 11\,900$ Ft