MAGYAR KERESKEDELMI ÉS IPARKAMARA

Szakma Kiváló Tanulója Verseny

Területi előválogató

KOMPLEX ÍRÁSBELI FELADATSOR

Szakma:
4 1013 23 01 Cukrász

KKK rendelet száma:
2019. évi LXXX. törvény 11.§ (2) bekezdés szerint

Komplex írásbeli feladat:
Felelet választós feladat, Számkitöltő feladat

Elérhető pontszám: 100 pont

Az írásbeli verseny időtartama: 60 perc

2026.

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. Általánosságban részeredményeknél legalább négy tizedesjegy, végeredmény estén két tizedesjegy, a kerekítés szabályai alapján.
   d) A számításokhoz szükséges kiegészítő adatokat (járulékokat, adókulcsokat) a feladatoknál megtalálja, ezekkel dolgozzon!
3. Ceruzával írt dolgozat nem fogadható el! (kivétel a szerkesztett rajzos feladatrész)
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!
7. Az egyes feladatoknál több helyes válasz is lehetséges. Ha bármelyik választ kihagyja, vagy nem megfelelőt is megjelöl, pontlevonás jár. Az egyes kérdésekre a legkisebb kapható pont a 0 pont.

Ügyeljen arra, hogy áttekinthetően és szép külalakkal dolgozzon!

Sikeres megoldást és jó munkát kívánunk!

I. Cukrászati anyagok technológiai szerepének bemutatása (CATSZX)

1. Feladat …. pont / 3 pont
Miért kell a cukorszirup pontos hőfokra főzni főtt cukorkészítmény készítésekor? Húzza alá a helyes választ!

a) Mert ha tovább főztük a terméket a megadott érték szerint annál világosabb lesz a színe kihűléskor.
b) Mert különböző hőfokra sűrítve más-más állagú terméket kapunk
c) Mert így lesz édesebb az íze
d) A főzési hőfoknak nincs jelentősége

2. Feladat …. pont / 2 pont
Milyen szerepet játszik a zsiradék az omlós tészták készítésében? Húzza alá a helyes választ!

a) Rugalmasságot ad a tésztának
b) Vízmegkötő képességével puhítja a tésztát
c) Elzárja a lisztet a víztől, így gátolja a sikérháló kialakulását
d) Megakadályozza a sütés közbeni barnulást

3. Feladat …. pont / 3 pont
Mit eredményez, ha túl sok cukrot adunk a piskótamasszához? Húzza alá a helyes választ!

a) A piskóta száraz és töredező lesz
b) Míg a kevés cukor segíti a tojáshab stabilizálásban, addig a túl sok cukor gátolja a tojásfehérjehab stabilitását, emiatt a piskóta összeeshet, tömörebb lesz.
c) A piskóta gyorsabban sül és világosabb marad.
d) A piskóta ruganyosabb és magasabb lesz

4. Feladat …. pont / 2 pont
Miért kell a kakaóvajat temperálni csokoládékészítéskor? Húzza alá a helyes választ!

a) Hogy elkerüljük a szemcsés állagot és biztosítsuk a fényes, roppanós textúrát
b) Hogy a csokoládé édesebb legyen
c) Mert ettől lesz a csokoládé hosszabb szavatosságú
d) Hogy a csokoládé ne olvadjon meg a kezünkben

5. Feladat …. pont / 2 pont
Mi a következménye annak, ha a fagylalt alapban kevés a zsiradék? Húzza alá a helyes választ!

a) Túl édes lesz
b) Durva, jeges állag alakul ki, mert nem gátolja a jégkristályosodást
c) Lassabban fagy meg
d) Kesernyés íz jelentkezik

6. Feladat …. pont / 3 pont
Miért adunk citromsavat vagy más savakat gyümölcszselékhez, dzsemekhez? Húzza alá a helyes választ!

a) Savanyú közegben a pektin képes gélképződésre, emellett a sav javítja a termék eltarthatóságát
b) Csökkenti az édességet és színteleníti a terméket
c) Növeli a termék zsírtartalmát
d) Savanyú ízt ad, de nincs technológiai szerepe

7. Feladat …. pont / 3 pont
Mi a tojássárgája fő technológiai szerepe a cukrászatban? Húzza alá a helyes választ!

a) Rugalmasságot biztosít
b) Emulgeálószerként stabilizálja a zsiradék és a víz keverékét
c) Szénhidrátot ad a termékhez
d) Csökkenti a sütemény színét

8. Feladat …. pont / 2 pont
Mi történik, ha a lisztben gyenge a sikérképződés? Húzza alá a helyes választ!

a) A kenyér vagy kelt tészta laza, jól átsült lesz
b) A tészta nem tudja megtartani a gázbuborékokat, lapos és tömör lesz
c) A sütemény omlósabb lesz
d) Nincs hatással a végeredményre

9. Feladat …. pont / 2 pont
Melyik anyag akadályozza a tojáshab kialakulását? Húzza alá a helyes választ!

a) Egy csipet só
b) Kevés citromlé
c) Kevés zsiradék
d) Kevés cukor

10. Feladat …. pont / 3 pont

Miért szükséges a tojássárgáját folyamatos keverés mellett hőkezelni a krémek készítésénél? Húzza alá a helyes választ!

a) Hogy ne alakuljon ki szalmonella veszély, és a krém szerkezete stabil maradjon

b) Mert így csökken a krém színe és hígabb lesz

c) Mert a tojásfehérje koagulációja megakadályozza a sűrűsödést

d) Nem szükséges, a tojássárgája mindig hőkezelés nélkül is biztonságos

11. Feladat …. pont / 3 pont

Mit okoz a só a kelt tésztákban? Húzza alá a helyes választ!

a) Gyorsítja az élesztő működését

b) Erősíti a sikérhálót, szabályozza a kelesztést, ízt ad

c) Csökkenti a tészta eltarthatóságát

d) Savanyú ízt eredményez

12. Feladat …. pont / 2 pont

Mi a következménye, ha a vajat a leveles tészta készítésénél túl melegen használjuk? Húzza alá a helyes választ!

a) A vaj egyenletes réteget képez, így szebb lesz a tészta

b) A vaj beolvad a tésztába, nem alakulnak ki rétegek, a tészta tömör marad

c) A tészta magasabbra emelkedik

d) A vaj hatása lényegtelen, a rétegek mindig kialakulnak

II. Anyaghányad számítás különböző termékmennyiségek esetén (ASZX)

1. Feladat …. pont / 2 pont

Egy tészta következőkből áll: 2,0 kg liszt, 1,0 kg cukor, 1,4 kg vaj. Ha csak 0,7 kg vaj áll rendelkezésre, mennyi lisztet használjunk fel a tészta készítéséhez? Húzza alá a helyes választ!

a) 0,90 kg
b) 1,00 kg
c) 1,00–1,10 kg
d) 1,00–1,20 kg

2. Feladat …. pont / 3 pont

10 kg meggy tisztítása és magozása során 12% veszteség keletkezik. A sütés során további 15% veszteséggel kell számolni. Mennyi a sütés utáni tömege? Húzza alá a helyes választ!

a) 6,88 kg
b) 7,48 kg
c) 7,92 kg
d) 8,20 kg

3. Feladat …. pont / 2 pont

25 kg dió megtisztítása 15% veszteséggel jár. Mennyi a tisztított, sütésre használható dió tömege? Húzza alá a helyes választ!

a) 20,5 kg
b) 21,25 kg
c) 22,0 kg
d) 22,5 kg

4. Feladat …. pont / 3 pont

5600 g gyümölcsből 540 g mag és 460 g héj került eltávolításra. Hány % a veszteség? Húzza alá a helyes választ!

a) 15,5 %
b) 16,8 %
c) 17,9 %
d) 18,5 %

5. Feladat …. pont / 3 pont

30 adag csokoládémousse-hoz a recept 18% csokoládét ír a mousse összes tömegére vetítve. Egy adag tömege 110 g. Mennyi csokoládét kell kimérni a mousse elkészítéséhez? Húzza alá a helyes választ!

a) 549 g
b) 586 g
c) 59,4 dkg
d) 0,05 kg

6. Feladat …. pont / 3 pont

Túrós pogácsa alaphoz az alábbi aránypárt használjuk a fő alapanyagokhoz:
Liszt:túró:vaj = 1:1:1, 45 darabhoz 30 dkg liszt kell. Mennyi vaj kell 225 darabhoz? Húzza alá a helyes választ!

a) 120 dkg
b) 135 dkg
c) 150 dkg
d) 160 dkg

7. Feladat …. pont / 2 pont

Csokoládé felhasználás havi bontásban a következő: 40 kg + 46 kg + 50 kg = 136 kg. A következő negyedévben 14%-kal növekedés várható. Mennyi csokoládéra kell szerződést kötni a beszállítóval? A megoldást egész számra kerekítse! Húzza alá a helyes választ!

a) 125 kg
b) 150 kg
c) 155 kg
d) 160 kg

8. Feladat …. pont / 3 pont

Egy üzemben záráskor az alábbi tégelyekben voltak fagylaltok a megjelölt súllyal:

Tégely: I. 2,5 kg,
Tégely II. 2,7 kg,
Tégely III. 3,0 kg.
Egy adag g fagylalt 65 g. Hány adagot lehet ebből még kiadagolni? Húzza alá a helyes választ!

a) 115 adag
b) 120 adag
c) 126 adag
d) 130 adag

9. Feladat …. pont / 2 pont

Egy almás lepény nyers tömege 3600 g, sütés után 3460 g. Mennyi a veszteség %? A megoldást egy tizedesre kerekítse! Húzza alá a helyes választ!

a) 2,5 %
b) 2,8 %
c) 3,5 %
d) 3,9 %

10. Feladat …. pont / 2 pont

A rizs tömege főzéskor 3,5 szeresére nő, tehát a tömegnövekedése 250 %. 120 g nyers rizsből mennyi lesz a főtt rizs tömege? Húzza alá a helyes választ!

a) 320 g
b) 350 g
c) 400 g
d) 420 g

11. Feladat …. pont / 2 pont

500 g grillázs 35% diót tartalmaz. Mennyi dió szükséges az elkészítéshez? Húzza alá a helyes választ!

a) 150 g
b) 160 g
c) 175 g
d) 180 g

12. Feladat …. pont / 3 pont

Egy süteményhez 900 g tisztított szilva szükséges, 16 darabot kell készíteni a termékből. A szilva tisztítási vesztesége 8 %. Mennyi nyers szilva kell? A megoldást két tizedes pontossággal adja meg! Húzza alá a helyes választ!

a) 14,55 kg
b) 14,65 kg
c) 15,65 kg
d) 15,85 kg

III. Cukrászati félkész és kész termékek kalkulációja (CTKX)

1. Feladat …. pont / 3 pont

A cukrászműhelybe három szállítótól érkezett csokoládé. Az I. szállító 2500 g csokoládét hozott 6500 Ft/Kg áron. A II. szállító 3,2 kg-ot szállított 4500 Ft/Kg áron a III. szállító 780 dkg-ot szállított 5600 Ft/ Kg áron. Számítsa ki és jelölje be, hogy mennyi a csokoládé átlagos beszerzési ára! Számításoknál egy tizedes értékre kerekítsen! Húzza alá a helyes választ!

a) 5500 Ft / kg
b) 5506 Ft / kg
c) 5560 Ft / kg
d) 5600 Ft / kg

2. Feladat …. pont / 1 pont

Mennyi a sütemény ELÁBÉ szintje ha az árrés 250 Ft a Nettó eladási ár 2200 FT ? Számításoknál egy tizedes értékre kerekítsen! Húzza alá a helyes választ!

a) 86,6 %
b) 87,6 %
c) 88.6 %
d) 89,6 %

3. Feladat …. pont / 2 pont

Mennyi az üzlet Árrés szintje ha az Elábé 1100 Ft és a Nettó eladási ár 2500 FT? **Húzza alá a helyes választ!**

a) 55 %
b) 56 %
c) 57 %
d) 58 %

4. Feladat …. pont / 1 pont

Mekkora haszonkulcsot számolhatunk annál a terméknél, amelynél az Árrés 850 Ft az Elábé 250 Ft? Húzza alá a helyes választ!

a) 300 %
b) 310 %
c) 320 %
d) 340 %

HK= 850 / 250 = 3,4 x 100 = 340 %

5. Feladat …. pont / 1 pont

Mekkora haszonkulcsot számolhatunk annál a terméknél, amelynél az Árrés 1250 Ft az Elábé 500 Ft? Húzza alá a helyes választ!

a) 240 %
b) 245 %
c) 250 %
d) 255 %

6. Feladat …. pont / 3 pont

Mekkora az árrésszintje annak a terméknek, amelynek a Bruttó beszerzési ára 600 Ft a Bruttó eladási ára 6000 Ft és az Áfa kulcsa 27% ? Számításoknál egy tizedes értékre kerekítsen! Húzza alá a helyes választ!

a) 80 %
b) 85 %
c) 90 %
d) 95 %

7. Feladat …. pont / 1 pont

Mekkora mennyiséget szereztünk be az almából, ha a Bruttó beszerzési ár 15104 Ft és 1 kg alma 590 Ft volt? Számításoknál egy tizedes értékre kerekítsen! Húzza alá a helyes választ!

a) 25,1 %
b) 25,6 %
c) 26,1 %
d) 26,6 %

8. Feladat …. pont / 1 pont

Mekkora mennyiséget szereztünk be cukorból, ha a Bruttó beszerzési ár 12000 Ft és 1 kg cukor 480 Ft volt? Húzza alá a helyes választ!

a) 25 kg
b) 26 kg
c) 27 kg
d) 28 kg

9. Feladat …. pont / 2 pont

Mennyi annak a tálca süteménynek az eladási ára, amelynél az ELÁBÉ 680 Ft az alkalmazott HK 500% -os? Az ÁFA 27% és az 5-Ft-os kerekítési szabállyal kerekítve alakították az árat. Húzza alá a helyes választ!

a) 5105 Ft /tálca
b) 5150 Ft /tálca
c) 5180 Ft /tálca
d) 5185 Ft /tálca

10. Feladat …. pont / 2 pont

Mennyi annak a süteménynek az eladási ára, amelynél az ELÁBÉ 256 Ft az alkalmazott HK 220% -os? Az ÁFA 27% és az 5-Ft-os kerekítési szabállyal kerekítve alakították az árat. Húzza alá a helyes választ!

a) 1000 Ft /db
b) 1020 Ft /db
c) 1030 Ft /db
d) 1040 Ft /db

11. Feladat …. pont / 3 pont

A cukrászműhelybe három szállítótól érkezett sárgabarack. Az I. szállító 36 Kg sárgabarackot hozott 880 Ft/Kg áron. A II. szállító 9 kg-ot szállított 750 Ft/Kg áron a III. szállító 15 Kg-ot szállított 630 Ft/ Kg áron. Számítsa ki és jelölje be, hogy mennyi a sárgabarack átlagos beszerzési ára! Számításait egész számra kerekítse! Húzza alá a helyes választ!

a) 797 Ft /db
b) 798 Ft /db
c) 799 Ft /db

IV. Leltáreredmény meghatározása (LEX)

1. Feladat …. pont / 2 pont

Egy cukrászüzletben a nyitókészlet 400 E Ft, a készletnövekedés 250 E Ft, a zárókészlet 180 E Ft. Selejt nincs. Melyik a helyes levezetés az ELÁBÉ kiszámításához? Húzza alá a helyes választ!

a) 400 – 250 + 180
b) 400 + 250 – 180
c) 400 + 180 – 250
d) 250 + 180 – 400

2. Feladat …. pont / 2 pont

Az üzletben a megengedett A.f. 520 E Ft, a tényleges A.f. 540 E Ft. Állapítsa meg a leltáreredményt az adatok alapján! Húzza alá a helyes választ!

a) Hiány
b) Többlet
c) Egyezőség
d) Nem értelmezhető

3. Feladat …. pont / 3 pont

Egy cukrászda havi készletnövekedése 300 E Ft, nyitókészlet 200 E Ft, zárókészlet 150 E Ft, selejt 5 E Ft, átadás más üzletnek 10 E Ft. Mennyi a tényleges anyagfelhasználás? Húzza alá a helyes választ!

a) 335 E Ft
b) 345 E Ft
c) 355 E Ft
d) 365 E Ft

4. Feladat …. pont / 2 pont

A konyhában a tényleges anyagfelhasználás az alábbi eloszlás szerint történt: liszt 250 E Ft, cukor 180 E Ft, tojás 120 E Ft. A megengedett A.f. 540 E Ft. Állapítsa meg a leltáreredményt az adatok segítségével! Húzza alá a helyes választ!

a) 10 E Ft hiány
b) 10 E Ft többlet
c) 540 E Ft egyezőség
d) 0 hiány

5. Feladat …. pont / 2 pont
Ha a selejt aránya 3% a felhasznált anyagból, és a megengedett A.f. 600 E Ft, mennyi anyagot kell beszámolni a leltárnál? Húzza alá a helyes választ!

a) 618 E Ft
b) 582 E Ft
c) 600 E Ft
d) 621 E Ft

6. Feladat …. pont / 3 pont
Egy konyha nettó bevétele 3200 E Ft, a haszonkulcs 200%. Mennyi a tényleges anyagfelhasználás? A számítást egész számra kerekítse! Húzza alá a helyes választ!

a) 1067 E Ft
b) 1600 E Ft
c) 2133 E Ft
d) 3200 E Ft

7. Feladat …. pont / 1 pont
Ha a tényleges A.f. 900 E Ft, megengedett A.f. 950 E Ft, mi a leltáreredmény típusa? Húzza alá a helyes választ!

a) Hiány
b) Többlet
c) Egyezőség
d) Nem kiszámítható az eredmény

8. Feladat …. pont / 2 pont
Egy üzletben a nyitókészlet 120 E Ft, készletnövekedés 80 E Ft, zárókészlet 70 E Ft, selejt 5 E Ft. Mennyi az anyagfelhasználás? Húzza alá a helyes választ!

a) 125 E Ft
b) 130 E Ft
c) 135 E Ft
d) 140 E Ft

9. Feladat …. pont / 2 pont
Egy cukrászműhelyben a tényleges anyagfelhasználás 470 E Ft, megengedett 470 E Ft. Mi a leltáreredmény? Húzza alá a helyes választ!

a) Hiány
b) Többlet
c) Egyezőség
d) Nem értelmezhető

10. Feladat …. pont / 1 pont

Nyitókészlet: 200 E Ft, készletnövekedés: 150 E Ft, zárókészlet: 90 E Ft, selejt: 5 E Ft, átadás: 10 E Ft. Mennyi a tényleges anyagfelhasználás? Húzza alá a helyes választ!

a) 240 E Ft
b) 245 E Ft
c) 250 E Ft
d) 255 E Ft