Versenyzői kód: ☐ / 39 / ☐

2019. évi LXXX. törvény 11. § (2)
4 1013 23 01 Cukrász

MAGYAR KERESKEDELMI ÉS IPARKAMARA

Szakma Kiváló Tanulója Verseny

Területi előválogató

KOMPLEX ÍRÁSBELI FELADATSOR MEGOLDÁSA

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

2025.

Javító neve	
Aláírása	

Elért pontszám	

Fontos tudnivalók

Kedves Versenyző!

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 a feladatoknál megtalálja, ezekkel dolgozzon!
3. Ceruzával írt dolgozat nem fogadható el!
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. Egyes feladatoknál több helyes válasz is lehetséges. Maximális pontszám az összes helyes válasz megjelöléséért jár. Azonban rossz válasz megjelöléséért pontlevonás jár minden feladat tekintetében, de egy feladatra kapott pont nem lehet negatív pontszámú.

Ügyeljen arra, hogy áttekinthetően és szép külalakkal dolgozzon!

Sikeres megoldást és jó munkát kívánunk!

I. Cukrászati anyagok technológiai szerepének bemutatása

1. Feladat **3 pont**

Milyen szerepet játszik a kakaóvaj a pralinék készítésénél?
Válassza ki a helyes választ!

a) Csökkenti a praliné olvadáspontját
b) Növeli a krémességét és segít a kristályosodásban
c) Emulgeálószerként működik
d) Stabilizálja a praliné formáját magas hőmérsékleten
e) Fokozza a praliné édességét

2. Feladat **3 pont**

Mi a szerepe a magas zsírtartalmú tejnek vagy a tejszínnek a fagyasztott desszertek (pl. fagylalt) készítésében?
Válassza ki a helyes választ!

a) Megakadályozza a kristályosodást és lágyítja az állagot
b) Csökkenti a fagylalt zsírtartalmát
c) Fokozza a cukor oldhatóságát
d) Stabilizálja a fagylalt textúráját alacsony hőmérsékleten
e) Növeli a fagylalt élettartamát

3. Feladat **3 pont**

Milyen hatással van a teljes kiőrlésű liszt a sütemények textúrájára?
Válassza ki a helyes választ!

a) Finomabb és lágyabb állagot eredményez
b) Durvább és tömörebb bélzete alakul ki
c) Növeli a sütemény édes ízét
d) Csökkenti a sütemény tápanyagtartalmát
e) Javítja a sütemény nedvességtartalmát

4. Feladat **3 pont**

Milyen hatással van a kakaópor használata a sütemények ízére és állagára?
Válassza ki a helyes választ:

a) Csökkenti a sütemény édességét és megkeményíti (tömörebb, sűrűbb) lesz az állag
b) Lágyítja a süteményt és növeli az édességét
c) Növeli a sütemény nedvességtartalmát
d) Csökkenti a sütemény zsírtartalmát
e) Stabilizálja a sütemény szerkezetét

5. Feladat **2 pont**

Milyen szerepe van a mandulalisztnek a gluténmentes sütemények készítésénél? Válassza ki a helyes választ:

a) Csökkenti a tészta rugalmasságát

b) Növeli a tészta zsírtartalmát, ezáltal lágyítja az állagot

c) Emeli a tészta térfogatát

d) Stabilizálja a sütemény szerkezetét

e) Csökkenti a sütemény édességét

6. Feladat **2 pont**

Mi a szerepe a tojásfehérje habnak a sütemények készítése során? Válassza ki a helyes választ!

a) Emulgeálószerként működik

b) Lazítja a tésztát és növeli annak térfogatát

c) Cukrot köt meg a tésztában

d) Zsírszintet növel

e) Csökkenti a sütemény nedvességtartalmát

7. Feladat **3 pont**

Milyen hatást gyakorol a sikér például a fonott kalács tésztájában az alább felsoroltak közül?

a) Rugalmasságot biztosít

b) Lerövidíti a sütési időt

c) Növeli a cukortartalmat

d) Zsíroldó hatással bír

e) Savasságot ad a tésztának

8. Feladat **2 pont**

Milyen szerepet játszik a cukor a habkészítésben az alábbi válaszlehetőségek közül? Válassza ki a helyes választ!

a) Stabilizálja a habot

b) Segít lebontani a tojásfehérjét

c) Felgyorsítja a habverést

d) Csökkenti a hab állóképességét

e) Nem is lehet habbá verni cukorral a tojásfehérjét

9. Feladat **2 pont**

Melyik anyag segít a süteményekben megőrizni a nedvességet?
Válassza ki a helyes választ!

a) Pálmaolaj
b) Keményítő
c) Só
d) Zsiradék
e) Citromsav

10. Feladat **2 pont**

Melyik alapanyag felelős a tejszínhabkrémek stabilitásáért hűtés közben a felsoroltak közül?
Válassza ki a helyes választ!

a) Tojásfehérje
b) Cukor
c) Margarin
d) Vaj
e) Zselatin

11. Feladat **2 pont**

Milyen szerepe van a sütőpornak a piskótatészta készítésénél?
Válassza ki a helyes választ!

a) Csökkenti a tészta élesztőtartalmát
b) Növeli a tészta savtartalmát
c) Gázbuborékokat szabadít fel, hogy lazítsa a tésztát
d) Stabilizálja a tészta szerkezetét
e) Növeli a cukortartalmat

12. Feladat **3 pont**

Milyen lesz a kakaóvajtól a jól temperált csokoládé?
Válassza ki a helyes választ!

a) Növeli a csokoládé édességét
b) Növeli a csokoládé fényét és roppanósságát
c) Lerövidíti az olvadási időt
d) Stabilizálja a csokoládé illatát
e) Gátolja a csokoládé megdermedését

II. Anyaghányad számítás különböző termékmennyiségek esetén

1. Feladat — 2 pont

Válassza ki a megadott feladathoz tartozó megfelelő eredményt!
Számítsa ki, hogy mennyi cukor érkezett a cukrászatba, ha a szállítmány összes tömege 1250 kg, és a csomagolás tömege az összes tömeg 12%-a volt!

- **1100 kg**
- 110 kg
- 880 kg
- 125 kg
- 1250 kg

100-12 = 88%

1250 x 0,88 = **1100 kg**

2. Feladat — 3 pont

Válassza ki a megadott feladathoz tartozó megfelelő eredményt!

Mennyi almát kell vételeznie, ha 1000 g almatölteléket szeretne elkészíteni, a tisztítási veszteség 14 %, a párolási veszteség pedig 22%?

- 1481 g
- 1471 g
- 1591 g
- **1491 g**
- 1241 g

1000/0,78=1282 g
1282/0,86 = **1491 g**

3. Feladat — 2 pont

Válassza ki a megadott feladathoz tartozó megfelelő eredményt!

Hány kg dió lesz 25 kg dió tisztítása során, ha a tisztítási veszteség 16 %?

- 18 kg
- 20 kg
- **21 kg**
- 22 kg
- 19 kg

25 x 0,16 = 4
25 – 4 = **21 kg**

4. Feladat **2 pont**

Válassza ki a megadott feladathoz tartozó megfelelő eredményt!
Hány százalékos veszteség keletkezik a tisztítás során, ha 5600 g gyümölcsből 540 g magházat és 460 g héjrészt távolítanak el?

- 16,86 %
- **17,86 %**
- 18,68 %
- 15,08 %
- 16,68 %

540 +460 = 1000 g

1000 / 5600= 0,1786 x 100 = **17,86 %**

5. Feladat **2 pont**

Válassza ki a megadott feladathoz tartozó megfelelő eredményt!
Egy hotel cukrászata heti 5 napot dolgozik és naponta 500 db sajtos pogácsát készít 3 kg liszt felhasználásával. Mennyi lisztet kell rendelnie hetente csak a pogácsákhoz?

- 14 kg
- 12 kg
- 16 kg
- 17 kg
- **15 kg**

3 x 5 = **15 kg**

6. Feladat **3 pont**

Válassza ki a megadott feladathoz tartozó megfelelő eredményt!
1 adag 30 dkg lisztből készített pogácsatésztából 45 db pogácsa készül. A liszt, a túró és a vaj aránya 1:1:1. Mennyi vaj szükséges 180 darab pogácsa elkészítéséhez?

- 110 dkg
- 180 dkg
- **120 dkg**
- 145 dkg
- 60 dkg

180 / 45 =

4 x 30 = 120 dkg

7. Feladat **3 pont**

Válassza ki a megadott feladathoz tartozó megfelelő eredményt!
Mennyi csokoládé felhasználását tervezi az üzlet a második negyedévre abban az esetben, ha az első hónapban 56 kg a második hónapban 50 kg a harmadik hónapban 36 kg volt a felhasznált csokoládé és a második negyedévben 20%-kal szeretnék növelni a termelést?

- 28,4 kg
- **170,4 kg**
- 172,2 kg
- 142,2 kg
- 160,4 kg

56 +50 +36= 142 kg
142 x 1,2 = **170,4 kg**

8. Feladat **3 pont**

Válassza ki a megadott feladathoz tartozó megfelelő eredményt!
Hány gombóc fagylaltot tudunk kiadagolni, ha az I. tégelyben 2500 g, a II. tégelyben 250 dkg, a III. tégelyben 1,2 kg fagylalt található és egy adag fagylalt 60 g?

- **103 adag**
- 102 adag
- 111 adag
- 100 adag
- 112 adag

2500 + 2500 + 1200 = 6200 g

6200/60=**103 adag**

9. Feladat **3 pont**

Válassza ki a megadott feladathoz tartozó megfelelő eredményt!
Amennyiben a meggyes lepény tömege nyersen 3420 g és sütés után 3310 g úgy mennyi a sütési veszteség százaléka?

- **3,2 %**
- 3,02 %
- 3,01%
- 3,6 %
- 3,4 %

3420 – 3310 = 110 g

110 / 3420 = 0,03216 x 100 = **3,2 %**

10. Feladat **2 perc**

Válassza ki a megadott feladathoz tartozó megfelelő eredményt!
A tejberizs készítéséhez 100 g rizs áll rendelkezésére. Mennyi tejberizst tud elkészíteni, ha a rizs tömegnövekedése 250%?

- 250 g
- 270 g
- 150 g
- **350 g**
- 120 g

100 x 2,5 = **250+ 100 = 350 g**

11. Feladat **2 pont**

Válassza ki a megadott feladathoz tartozó megfelelő eredményt!
A fagylalthoz szüksége van 350 g grillázsra. Mennyi diót kell vételeznie, ha a grillázs 40% dió?

- 180 g
- 160 g
- 120 g
- **140 g**
- 170 g

350 x 0,4 = **140 g**

12. Feladat **3 pont**

Válassza ki a megadott feladathoz tartozó megfelelő eredményt!
Mennyi szilvát kell megpucolnia, ha 12 db szilváslepényt szeretne elkészíteni, egy lepényhez 800g tisztított szilvára van szüksége és a tisztítási veszteség 5%?

- 10 010 g
- 11 100 g
- 11 111 g
- **10 100 g**
- 10 000 g

800 x 12 = 9600 g

9600 / 95 =101 x 100 = 10 100 **g**

III. Cukrászati félkész és kész termékek kalkulációja

1. Feladat **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!**

- 4595 Ft/kg
- 5556 Ft/kg
- **5506 Ft/kg**
- 4565 Ft/kg

mennyiség: 2500+ 3200+7800 = 13500 g 13,5 kg

Érték: 2,5 x 6500 = 16250 Ft 3,2 x 4500 = 14400 Ft 7,8 x 5600 =43 680 Ft

Össz:74 330 Ft

Átlagár: 74 330 / 13,5 = **5506 FT/kg**

2. Feladat **1 pont**

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

- 87 %
- 90 %
- **88,6 %**

Árrés % =(250 / 2200) x 100 = 11,4 %

Elábé%= 100 – 11,4 = **88,6 %**

3. Feladat **2 pont**

Mennyi az üzlet Árrés szintje, ha az Elábé 1100 Ft és a Nettó eladási ár 2500 FT?

- 48 %
- **56 %**
- 44 %
- 65 %

Elábé%= 1100 / 2500= 0,44 x 100 = 44%

Árrés%= 100 – 44= **56 %**

4. Feladat **1 pont**

Mekkora haszonkulcsot számolhatunk annál a terméknél, amelynél az Árrés 850 Ft az Elábé 250 Ft?

- 588 %
- 240 %
- **340 %**

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

5. Feladat **1 pont**

Mekkora haszonkulcsot számolhatunk annál a terméknél, amelynél az Árrés 1250 Ft az Elábé 500 Ft?

- 200 %
- **250 %**
- 300 %
- 150 %

HK= 1250 / 500 = 2,5 x 100 = 250 %

6. Feladat **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!

- **90 %**
- 80 %
- 45 %
- 10 %

Nettó besz.ár: 600 / 1,27 = 472,4 Ft Ft

Nettó eladási ár: 6000 / 1,27 = 4724,4 Ft

Árrés: 4724,4 – 472,4 = 4252 Ft

Árrésszint: 4252 / 4724,4 = **90 %**

7. Feladat **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!

- **25,6 kg**
- 28 kg
- 24,6 kg
- 22 kg

15 104 / 590 = 25,6 kg

8. Feladat **1 pont**

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

- 27 kg
- 22 kg
- **25 kg**
- 20 kg

12 000 / 480 = 25 kg

9. Feladat **2 pont**

Mennyi annak a 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.

- 5100 Ft
- **5180 Ft**
- 5185 Ft
- 5550 Ft

Nettó el.ár: 680x (1+5) = 4080 Ft

Bruttó eladási ár: 4080 x 1,27 = 5181,6 Ft kerekítve 5180 Ft

10. Feladat **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.

- **1040 Ft**
- 1400 Ft
- 1045 Ft
- 1041 Ft

256 x 3,2 = 819,2 Ft

819,2 x 1,27 = 1040,4 = 1040 Ft

11. Feladat **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!**

- 790 Ft
- 800 Ft
- **798 Ft**
- 795 Ft

mennyiség: 36+9+15 = 60 kg

Érték: 36 x 880 = 31 680 Ft 9 x 750 = 6750 Ft 15 x 630 = 9450 Ft

Össz: 31680 + 6750 + 9450 = 47 880 Ft

Átlagár: 47 880 / 60 = 798 Ft

IV. Leltáreredmény meghatározása

1. Feladat **2 pont**

Válassza ki, hogy melyik számolási móddal lehet az ELÁBÉ összegét kiszámolni?

- Nyitó készlet+ Készlet Növekedés= Záró készlet + Készlet Csökkenés
- Zárókészlet= Nyitó készlet+ Készlet Növekedés-Készlet Csökkenés
- **Készletcsökkenés= Nyitó készlet+ Készlet Növekedés-Záró készlet**
- Nyitó készlet= Készlet Növekedés-Záró készlet + Készlet Csökkenés

2. Feladat **1 pont**

Állapítsa meg az alábbi adatokból, hogy hiány, többlet vagy esetleg egyezőség keletkezett-e a konyha elszámoltatása során?

megengedett anyagfelhasználás: 36 E Ft

tényleges anyagfelhasználás: 32 E Ft

- **Többlet**
- Egyezőség
- Hiány

3. Feladat **3 pont**

Számítsa ki és jelölje be a megengedett anyagfelhasználást az alábbi adatokból!

Nyitókészlet: 250 E Ft

Készletnövekedés: 630 E Ft

Zárókészlet: 180 E Ft

selejt: 2 E Ft

átadás más üzletnek: 4 E Ft

- 700 E Ft
- **694 E Ft**
- 698 E Ft
- 1060 E Ft

Megengedett a.f.: 250 + 630 -180 – 2-4 **= 694 E Ft**

4. Feladat **2 pont**

Húzza a meghatározás igazzá tételéhez a megfelelő szavakat!

Elszámoltatás során a…….. anyagfelhasználásnak fedeznie kell az ELÁBÉ teljes mértékét. Amennyiben az üzletvezető által meghatározott anyagfelhasználás ezt nem fedezi úgy……. beszélünk.

megengedett, tényleges, **hiány,** többlet, egyezőség

5. Feladat **3 pont**

Számítsa ki a megengedett anyagfelhasználást és jelölje be a helyes eredményt!

Nyitókészlet: 550 E Ft

Készletnövekedés: 800 E Ft

Zárókészlet: 250 E Ft

selejt: 3 E Ft

- **1097 E Ft**
- 1100 E Ft
- 1103 E Ft
- 1013 E Ft

Megengedett a.f.: 550 + 800 -250 -3 = 1097 E Ft

6. Feladat **5 pont**

Állapítsa meg, hogy a konyha elszámoltatása során hiány vagy többlet esetleg egyezőség van?

Nyitókészlet: 650 E Ft

Készletnövekedés: 860 E Ft

Zárókészlet: 250 E Ft

Nettó bevétel: 4032

HK: 220 %

Megengedett A.f.: 650+860-250=1260 E Ft

Tényleges A.f: 4032 / 3,2 = 1260 E Ft

- **Egyezőség,**
- Többlet,
- Hiány

7. Feladat **1 pont**

Állapítsa meg az alábbi adatokból, hogy hiány, többlet vagy esetleg egyezőség lett az eredmény a konyhán történt elszámoltatás során?

megengedett anyagfelhasználás: 57 E Ft

tényleges anyagfelhasználás: 56 E Ft

- **Többlet**
- Egyezőség
- Hiány

8. Feladat **3 pont**

Számítsa ki és jelölje be a megengedett anyagfelhasználást az alábbi adatokból!

Nyitókészlet: 20 E Ft

Készletnövekedés: 3 E Ft

Zárókészlet: 9 E Ft

selejt: 0,5 E Ft

- 13 E Ft
- 12,5 E Ft
- 14 E Ft
- **13,5 E Ft**

Megengedett A.f.: 20 + 3 – 9 – 0,5= 13,5 E Ft