

**MAGYAR KERESKEDELMI ÉS IPARKAMARA**

**SZINTVIZSGA  
SZAKMAI GYAKORLATI FELADAT  
27/2012. (VIII. 27.) NGM rendelet alapján**

**„B” feladat**

**Szakképesítés azonosító száma, megnevezése:  
34 811 05 Vendéglátó eladó**

**Szintvizsga időtartama: 90 perc  
Elérhető maximális pontszám: 100 pont**

**B/I. feladat:**

**Készítsen 2 adag (4 db.) Sonkatekercset tormakrémmel és tálalja a hidegpultba/ vitrinbe megfelelő tálra.**

A szakmai szabályokban előírtak szerinti megjelenéssel jelenjen meg a szintvizsgán. Készítse elő a munkaterületét, a nyers és félkész alapanyagokat, és a szükséges eszközöket. Ebben a feladatban hidegkonyhai termékek összeállítását, befejező műveleteit végzi. Az előre elkészített és kihűtött franciasaláta alapból és kész majonézből készítsen franciasaláta talapzatot. Kész besamelmártásból és reszelt tormából, vajjal keverjen tormakrémet és készítse el a sonkatekercseket. Ügyeljen az étvágygerjesztő megjelenítésre.

A teljes feladat befejezése után a munkaterületét visszaállítja higiéniai szabályoknak megfelelően.

Rendelkezésre álló idő: 60 perc  
Elérhető pontszám: 45 pont

**B/II. feladat**

A kitálalt Sonkatekercseket a megfelelő ártáblával együtt a hidegpultba/ vitrinbe helyezi. Két vendég érkezik, akiket ebben a feladatban pultkiszolgálással fog kiszolgálni a tanult szakmai szabályoknak megfelelően. A vendégek 1-1 adag presszókávét kérnek helyben fogyasztásra, és 2-2 db sonkatekercset elvitelre.

Készítse el a 2 presszókávét, kínálja pulton keresztül, majd a vendégek előtt a pultban a tálról 1-1 fedeles műanyag dobozba csomagolja a higiéniai szabályok betartásával a sonkatekercseket. A dobozokat selyempapírba csomagolva, átkötve, vagy elvihető papír/műanyag tasakba téve nyújtsa a vendégeknek.

A vendégeknek kézi nyugtát ír az értékesített termékekről, mert a pénztárgép elromlott.

Rendelkezésre álló idő: 30 perc  
Elérhető pontszám: 55 pont