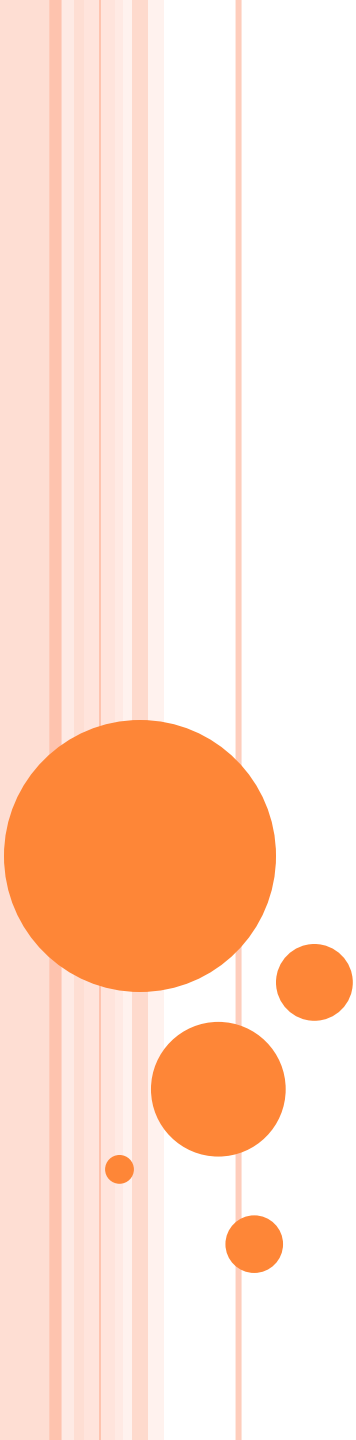




DZGwG

**TEMAT: ZADANIA TYPU
EGZAMINACYJNEGO.**

Izabela Żero

- Proszę wykonać zadania i przesłać do 1 czerwca.
- W zadaniach, w których występuje cena gastronomiczna, rabaty, marża itp, proszę wysłać też (oprócz odpowiedzi) wykonane obliczenia.
- **Osoby z parzystym numerem w dzienniku wykonują zadania parzyste.**
- **Osoby z nieparzystym numerem w dzienniku wykonują zadania nieparzyste.**



ZADANIE 1.

Kelner przyjmując reklamację zgłaszaną przez gościa **nie powinien**

- A. przerywać składania skargi, ponieważ gość nie ma racji.
- B. wysłuchać uważnie i powtórzyć treść skargi.
- C. zaproponować sposób naprawienia uchybień.
- D. przeproszać za powstałe uchybienia.



ZADANIE 2.

W restauracji stwierdzono, że rosną ceny surowców. Głównymi odbiorcami usług zakładu są stali klienci. Jakie działania należy wykonać, aby utrzymać ceny oferowanych potraw na stałym poziomie i zysk restauracji?

- A. Zmodyfikować kartę dań.
- B. Zmienić nazwę zakładu.
- C. Poszukiwać tańszych dostawców surowców.
- D. Wprowadzić gratisy przy zamówieniach powyżej 80 zł.



ZADANIE 3.

Ile zapłaci grupa 40-stu studentów za obiadokolację, jeżeli cena 1 zestawu wynosi 20,00 zł, a zorganizowanym grupom udziela się rabatu w wysokości 10%?

- A. 400,00 zł
- B. 720,00 zł
- C. 800,00 zł
- D. 880,00 zł



ZADANIE 4.

Właściciel restauracji kupuje chleb o masie 800 g w cenie 4 zł za sztukę. Oblicz cenę gastronomiczną netto 100 g chleba, jeśli restauracja stosuje marżę gastronomiczną w wysokości 100%.

- A. 0,5 zł
- B. 1,0 zł
- C. 1,5 zł
- D. 2,0 zł



ZADANIE 5.

Oblicz cenę gastronomiczną netto jednej lampki wina o pojemności 100 ml, jeśli cena zakupu 1 butelki wina o pojemności 1,5 l wynosi 60 zł, a marża gastronomiczna 300%.

- A. 4,00 zł
- B. 8,00 zł
- C. 12,00 zł
- D. 16,00 zł



ZADANIE 6.

Oblicz cenę gastronomiczną netto uroczystej kolacji dla jednej osoby, jeżeli całkowity koszt przygotowania kolacji dla 20 osób wyniósł 1 000,00 zł i zakład stosuje marżę gastronomiczną w wysokości 100%.

- A. 25,00 zł
- B. 50,00 zł
- C. 100,00 zł
- D. 200,00 zł



ZADANIE 7.

Ile zapłaci za posiłek pracownik korzystający z 20% rabatu, jeżeli cena jednego zestawu obiadowego wynosi 20,00 zł?

- A. 24,00 zł
- B. 20,00 zł
- C. 16,00 zł
- D. 12,00 zł



ZADANIE 8.

Oblicz cenę gastronomiczną brutto kanapki, jeżeli koszt surowca wynosi 1,50 zł, marża gastronomiczna 100% i podatek VAT 8%.

- A. 3,00 zł
- B. 3,24 zł
- C. 3,75 zł
- D. 4,05 zł



ZADANIE 9.

Ile wyniesie cena gastronomiczna netto uroczystego obiadu dla jednej osoby, jeżeli całkowity koszt przygotowania obiadu dla 15 osób wyniósł 240,00 zł i zakład stosuje marżę gastronomiczną w wysokości 150%?

- A. 31,00 zł
- B. 40,00 zł
- C. 56,00 zł
- D. 75,00 zł



ZADANIE 10.

Ile wynosi cena gastronomiczna netto 100 ml wina, jeżeli cena zakupu przez zakład gastronomiczny 1 butelki wina o pojemności 1,5 l wynosi 75,00 zł, a marża gastronomiczna 200%?

- A. 5,00 zł
- B. 10,00 zł
- C. 15,00 zł
- D. 20,00 zł



ZADANIE 11.

Ile wyniesie cena gastronomiczna netto 1 porcji zupy krem z groszkiem ptysiowym, jeśli koszt wyprodukowania 10 porcji zupy krem z groszkiem ptysiowym wynosi 24,00 zł, a zakład stosuje marżę gastronomiczną w wysokości 200%?

- A. 2,40 zł
- B. 4,80 zł
- C. 7,20 zł
- D. 9,60 zł



ZADANIE 12.

Ile wynosi marża gastronomiczna liczona dla jednego zestawu obiadowego, jeśli całkowity koszt produkcji 50 zestawów to 1 000,00 zł, a cena jednego zestawu w karcie menu wynosi 64,80 zł, w tym wartość podatku VAT – 4,80 zł?

- A. 100%
- B. 200%
- C. 248%
- D. 300%



ZADANIE 13.

Na podstawie danych zamieszczonych w tabeli oblicz cenę brutto jednego zestawu lunchu złożonego z zupy, omletu, maków, sałatki oraz soku.

- A. 22,00 zł
- B. 25,50 zł
- C. 29,00 zł
- D. 51,50 zł

Zestaw na lunch	Liczba porcji	Wartość brutto [zł]
Zupa misoshiru	25	75,00
Omlet tamago nigiri	50	300,00
Salmon maki	50	600,00
Sałatka warzywna	50	200,00
Sok pomarańczowy	25	100,00
Razem		1 275,00

