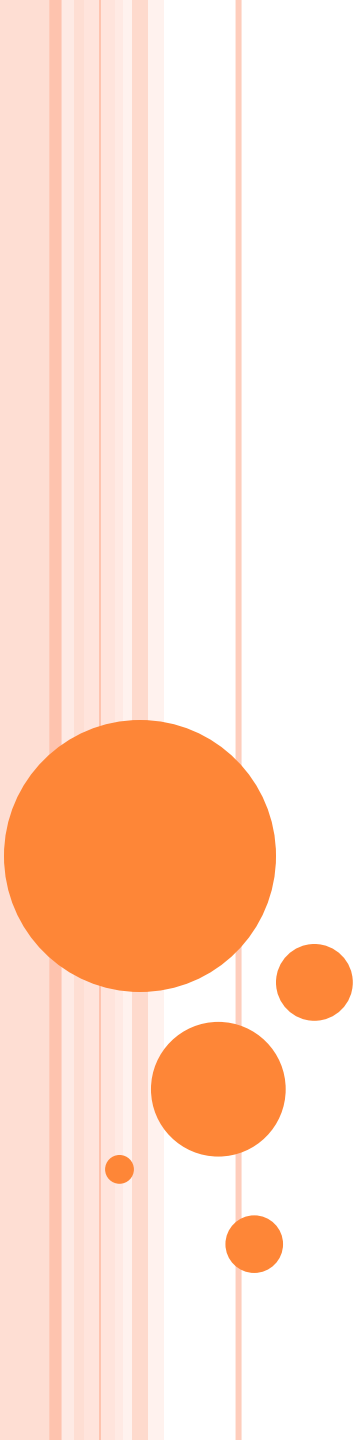




DZGwG

**TEMAT: ZADANIA TYPU
EGZAMINACYJNEGO**

Izabela Żero

- Bardzo proszę sięgnąć do notatek w swoich zeszytach oraz do podręcznika i wykonać zadania z kolejnych slajdów.
- Termin nadsyłania wykonanych zadań: 17 maja



ZADANIE 1.

- Firma stosuje marżę gastronomiczną 100% i nalicza podatek VAT 23%. Oblicz cenę gastronomiczną brutto jednego zestawu obiadowego w firmie cateringowej, jeśli całkowity koszt produkcji 100 zestawów wyniósł 1 500,00 zł.



ZADANIE 2.

- Oblicz cenę gastronomiczną netto 100 ml wermutu, jeżeli cena detaliczna butelki wina o pojemności 1,5 l wynosi 90,00 zł, a marża 200%



ZADANIE 3.

- W restauracji koszt jednego zestawu obiadowego dnia wynosi 15,00 zł. Restauracja w każdy poniedziałek stosuje 50% rabat dla studentów, którzy zamówią co najmniej pięć zestawów obiadowych dnia. Ile zapłacą studenci w poniedziałek za 6 zestawów obiadowych dnia?



ZADANIE 4.

Oblicz cenę gastronomiczną brutto jednej porcji żurku staropolskiego przyjmując, że koszt jej wytworzenia to 7,50 zł, a marża to 40 %.



ZADANIE 5.

Oblicz cenę dwóch porcji
zapropionowanego menu doliczając
marżę gastronomiczną 100%.



Lp.	Propozycja menu	Cena netto 1 porcji (w zł)
1.	Tatar z łososia z kaparami	12
2.	Panierowany camembert z sosem żurawinowym	13
3.	Rosół z makaronem	7
4.	Stek z polędwicy z frytkami, surówka z warzyw	28



ZADANIE 6.

Oblicz cenę gastronomiczną brutto jednej porcji zrazów wołowych z ogórkiem i słoniną przyjmując, że koszt wytworzenia to 30,00 zł, a marża to 30%.



ZADANIE 7.

Ile wyniesie cena gastronomiczna netto 1 kg pasztecików z grzybami, jeżeli cena surowców wykorzystanych do ich produkcji wyniosła 29,00zł, a zakład stosuje marżę gastronomiczną w wysokości 50%?



ZADANIE 8.

Oblicz cenę gastronomiczną brutto 1 porcji 250 ml soku pomarańczowego wiedząc, że cena zakupu 1 litra napoju wyniosła 8,00zł, wysokość marży gastronomicznej wynosi 200%, a stawka podatku VAT 23%.



ZADANIE 9.

Na podstawie danych zamieszczonych w tabeli oblicz cenę gastronomiczną brutto polędwicy po angielsku.

Polędwica po angielsku	Wartość
Koszt surowców	22,00zł
Marża gastronomiczna	23,00zł
Stawka podatku VAT 8%	3,60zł
Cena gastronomiczna brutto	



ZADANIE 10.

Koszt sporządzenia 1kg frytek wynosi 10,00 zł, a marża gastronomiczna 100%. Oblicz cenę netto jednej porcji frytek o wadze 100g.

