

Cukrász

A szakképesítés azonosító száma: 33 811 01 0000 00 00

Iskolai előképzettség: tizedik évfolyam elvégzésével tanúsított iskolai végzettség, vagy ennek hiányában előkészítő évfolyamon való részvétel, ahol megszerezhetők azok a bemeneti kompetenciák, amivel elkezdhető a szakmai képzés

Képzés időtartama: 2 év

A szakképesítés munkaterületének rövid, jellemző leírása:

A cukrász feladata az élelmiszergyártás higiéniai alapkövetelményeinek betartása a korszerű táplálkozáshoz mind jobban igazodó cukrászsütemények készítése, figyelemmel azok ízbeli változatosságára, esztétikai megjelenítésére, a vásárlói, megrendelői igényekre

A képzés során oktatott tananyagegységek:

- Cukrászati alapismeretek
- Cukrászati félkész termékek
- Cukrászati késztermékek előállítás
- Élelmiszerismeret
- Élelmiszervizsgálat
- Cukrászati nyersanyagok gépek berendezések eszközök előkészítő műveletei
- Munkaszervezési feladatok ellátása
- Cukrászati termékek minőségi és tárolási követelményei
- Vendégekhez kapcsolódó cukrászdai feladatok
- Szakmai idegen nyelv a cukrász szakmában

A szakmai vizsga részei:

- **Cukrászati termék készítés**
 - 1. vizsgafeladat (gyakorlat)** Cukrászati félkésztermékek, cukrászati termékek készítése (A: Torták, vagy tejszínes torták készítése. B: Szeletek, vagy tekercek, vagy mignonok, vagy desszertek, vagy krémes készítmények, vagy teasütemények, vagy fagyaltkehely stb., készítése)
 - 2. vizsgafeladat (írásbeli)** A cukrásztechnológia alpműveletei, a cukrásztészták, a cukrászipari félkésztermékek, a cukrászati termékek, készítmények és a cukrászipari gépek bemutatása, ismertetése
- **Cukrászati előkészítés (szóbeli)**

Cukrászati termékek készítéséhez alkalmas anyagok vizsgálata, alkalmazása
- **Cukrászati termelési feladatok 1. (gyakorlat)**

Cukrászati gyakorlat központi feladatsor alapján (Uzsonnasütemények vagy diabetikus sütemények készítése, sütési eljárások alkalmazása; Munkaszervezés végzése; Munka-, tűz- és balesetvédelmi előírások érvényesítése stb.)
- **Cukrászati termelési feladatok 2.**
 - 1. vizsgafeladat (gyakorlat)** Cukrászati gyakorlat központi feladatsor alapján (A: Bonbonok előállítás vagy tányérdesszertek készítése és tálalása vagy hagyományörző magyar termékek előállítás. B: Alkalmi dísz torta készítés. C: Az elkészített termékek tálalása, csomagolása stb.)
 - 2. vizsgafeladat (szóbeli)** Szakmai idegen nyelv alkalmazása, a cukrászati termékek idegen nyelvű bemutatása
 - 3. vizsgafeladat (szóbeli)** Vállalkozási és gazdálkodási ismeret, marketing tevékenység tárgyköréből
- **Cukrászati adminisztrálás (írásbeli)**

Legfontosabb gazdasági számítások, cukrászati termékek kalkulációja, árugazdálkodási ismeretek témaköreiből központilag kiadott írásbeli feladatlap