

Az 33 811 01 0000 00 00 azonosító számú, Cukrász szakképesítés szakmai követelménymoduljainak megnevezése

0536-06 Cukrászati termékkészítés

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat: Cukrászati gyakorlat központi feladatsor alapján: Cukrászati félkésztermékek, cukrászati termékek készítése (A: Torták vagy tejszínes torták készítése; B: Szeletek vagy tekercek vagy mignonok vagy desszertek vagy csemegék vagy krémes készítmények vagy teasütemények vagy fagyaltkehely stb. készítése)

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: *gyakorlati 240 perc*

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat: A cukrásztechnológia alpműveletei, a cukrásztészták, a cukrászipari félkésztermékek, a cukrászati termékek, készítmények és a cukrászipari gépek bemutatása, ismertetése

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: *írásbeli 120 perc*

1424-06 Cukrászati előkészítés

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat: Cukrászati termékek készítéséhez alkalmas anyagok vizsgálata, alkalmazása

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: *szóbeli 15 perc*

1425-06 Cukrászati termelési feladatok 1.

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat: Cukrászati gyakorlat központi feladatsor alapján (Uzsonnasütemények vagy diabetikus sütemények készítése, sütési eljárások alkalmazása; Munkaszervezés végzése; Munkavédelmi, Higiéniai előírások érvényesítése stb.)

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: *gyakorlati 180 perc*

1426-06 Cukrászati termelési feladatok 2.

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat: Cukrászati gyakorlat központi feladatsor alapján (A: Bonbonok vagy tányérdesszertek vagy hagyományörző magyar termékek előállítás; B: Alkalmi dísz torta készítés; C: Az elkészített termékek tállalása és csomagolása stb.)

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: *gyakorlati 240 perc*

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat: Szakmai idegen nyelv alkalmazása, a cukrászati termékek idegen nyelvű bemutatása

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: *szóbeli 15 perc*

1427-06 Cukrászati adminisztrálás

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat: Számítógép felhasználásával, cukrászati termékek anyaghányad számítása, veszteség számítás, cukrászati termékek kalkulációja, gyártmánylapja, cukrászati leltár készítés, áruüzemeltetési ismeretek témakörökből központilag kiadott írásbeli feladatlap

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység: *írásbeli 120 perc*