



Pisky Józsefné

A cukrászati áruk kihelyezése, bemutatása és értékesítése



A követelménymodul megnevezése:

A kereskedelmi egység szabályszerű működtetése

A követelménymodul száma: 0005-06 A tartalomlelem azonosító száma és célcsoportja: SzT-029-30



A CUKRÁSZATI ÁRUK KIHELYEZÉSE, BEMUTATÁSA ÉS ÉRTÉKESÍTÉSE

ESETFELVETÉS–MUNKAHELYZET

Éva nem rég egy hipermarket cukrászsütemény pultjánál kezdte meg munkáját. A vevők szeretnek itt vásárolni, mert igen gazdag a választék, és finomak a sütemények. Előfordul, hogy a termékekkel kapcsolatosan szakmai tanácsot is kérnek tőle. Hétféteken gyakori, hogy nagyobb mennyiségű süteményt vásárolnak rendezvények lebonyolítására, vagy csak otthonra, esetleg a vendégek fogadásához. Sajnos munkájával kapcsolatosan nem először merül fel probléma. A múltkor egy vevő beírt a "vásárlók könyvébe", ahol kifogásolta, hogy az eladó nem tud semmit az általa értékesített termékekről, valamint úgy csomagolta be a süteményeket, amit a vendégeinek szánt, hogy utána nem lehetett asztalra tenni.

Ön szerint mit kellene tennie a vezetőknek a probléma megoldása érdekében?

CUKRÁSZATI ÁRUK

1. A cukrászati termékek választéka, és jellemzői

A cukrászipari termékek, magas élvezeti, esztétikai és jelentős tápértékkel rendelkező élelmiszerek. A cukrászsüteményeket más édesipari lisztes-áruktól az különbözteti meg, hogy tésztájuk liszten kívül jelentős mennyiségben tartalmaz cukrot, vaját, zsiradékban dús magvakat, tojást stb. Egyes fajtái már készítésük után néhány órával vesztenek élvezeti értékükből. Eltarthatóságukat a tészta és a töltelék fajtája határozza meg.

TORTÁK

A torta a „sütemények király”. Könnyű, laza tésztából készülnek, különböző töltelékekkel, gazdagon díszítve. Kifejezetten alkalmi jellegű sütemények, melyeket változatos formában és díszítésben készítenek. Tésztájuk többnyire puha piskóta, mely különböző tölteléket tartalmazhat.

Töltelék típusa alapján lehetnek:

- Vajkrémes torták: Töltelékjük főtt vajkrémből és az ízesítő-színező anyagból áll.

Legkedveltebbek: Csokoládé – Eszterházy – Mandula – Grillázs – Mandula – Citrom – Dobos – stb.

- Tejszín-krémtorták

A tejszínhabkrémmel vagy növényi zsiradékkal készült tejszínpótlóval töltött torták a legkönnyebbek, kis zsírtartalmuk miatt igen közkedveltek. Általában gyümölcsökkel ízesítik, gyümölcsvelőt és darabos gyümölcsöket tartalmaznak.

Legkedveltebbek: Eper- Málna – Narancs- Szeder- Orosz krém, stb.

Parfé-torták

Általában két piskótalap közé parfé-krémet töltenek, de készülhet úgy is, hogy az alsó lapja piskóta, felül a megfagyott parfé-krémet szabadon hagyják. A parfé krém-tölthető két habtészta lap közé is.

Legkedveltebbek: Rozalinda parfé-torta (gesztenye és vanília parfé-krémmel készül) Diplomata parfé-torta (narancs és csokoládé parfé-krémmel, rumba áztatott gyümölcsdarabokkal készül) stb.

Párizsi-krémes torták:

Rendszerint tejszínt és csokoládét használnak erre a célra. Ezek aránya meghatározó. Ha a tejszín és csokoládé 1:1 arányú, akkor Trüffel-krémnek nevezik.

Legkedveltebbek: Bohém, Gundel, Párizsi csemege, Rozalinda, Pischinger, Lúdláb, Stb.



1. ábra Eszterházy – Eperkrém – Parfé torta

Rendeltetésük alapján lehetnek:

Napi torták, amelyeket naponta kínálnak a cukrászdák és élelmiszerboltok pultjain. A kínálat általában felöleli a tortafajták teljes választékát. A standard tortakínálat a fogyasztás igényei szerint alakul.

Tortaszeletek általában elvitelre szánt tortákból készülnek. Könnyen csomagolhatók, és otthoni fogyasztásnál jobban megközelítik a házas jelleget.

A zsúrtortákat kis bőséges összejöveteleken szokták kínálni, amikor nincs szükség bőséges lakomára, csak a megemlékezés fontos.

Az alkalmi torták mindig igen dekoratívak, utalnak az esemény jellegére. A különleges díszítésnek harmóniában kell állnia a tartalommal. Többnyire, esküvői, születésnapi vagy egyéb alkalmakra készülhetnek. A torták fogyaszthatósági határideje az összetételüktől függően változó.



2. ábra Napi – Alkalmi – Zsúr torta

SZELETEK

A szeletek töltött, díszített sütemények, melyek a tortákhoz hasonló módon készülnek. A tortáktól csak külsőben, alakjukban különböznek. A szeletek alakja igen változatos. Szeleteléssel téglalap, négyzet, romboid, rombusz és háromszög alapterületű süteményeket készítenek. A szeletek tömege 5–6 dkg általában.

Legjellegzetesebb szeletek: Piramisszelet, Tigris szelet, Rozalinda szelet, Bohém szelet, Marcipán szelet, Grillázsszelet, Sakk szelet

MINYONOK, MINYONDESSZERTEK

A XIX. században, feltehetően a polgári életmód hozta, cukrászdába járás divatja tette népszerűvé. A kispénzű polgárok, kishivatalnokok az olcsóbb édességeket keresték. Elnevezésük francia eredetű szó, kicsiségükre utal.

A mignonkorpuszok¹ többsége valamilyen felvert tésztából, krémmel töltve, vágva, szúrva, hüvelyeket összetöltve készül. Ezeket fondanttal² áthúzzák, marcipánba burkolják, csokoládédarával, mandulaforgáccsal díszítik, és papírkapszulákba rakva árusítják. A felhasznált krémnek, a tésztának, az áthúzó fondant színének és a díszítésnek harmonizálnia kell egymással, az áthúzó fondant színezése mindig a korpusz ízesítését kövesse.

Legjellegzetesebb termékek: Puncsmignon, Diós vágott mignon, Csokoládés vágott és szúrt mignonok, Vágott, gyümölcsös csemege mignonok, Diós kúp, Ananász kúp, Mignondesszertek, Stb.

TEKERECSEK (ROLÁDOK)

Jellegzetes alakú, töltött, díszített sütemények. Tésztájuk többnyire felvert tészta, melyet változatos töltelékekkel töltenek. A tésztára kent töltelék feltekerkeslik. A tekercsek felületét krémmel, fondanttal, csokoládéval vagy olvasztott cukorral vonják be. Legjellegzetesebb roládok: Piskótatekercs (ízes rolád), Fatörzs, Csokoládés tekercs, Dobos-tekercs, Kókusztekercs, Stb.



3. ábra Piramis szelet – Ízes rolád – Mignon

TARTÓS CSEMEGÉK

Ebbe a csoportba általában kétféle méretű terméket készítenek. A csemegéknél a csokoládé-áthúzás és a marcipánborítás az általánosan használt külső védőréteg. A készítésükhöz felhasznált tészták és krémekek nemes anyagból készülnek és tartósak. Felhasznált anyagok: csokoládé, kakaópor, mandula, mogyoró, dió és a belőlük készített félkész termékek: párizsi, kávé, karamell,- főzött krém, mandula-, mogyorópraliné illetve nugát. Egyes fajtákhoz használnak kandírozott gyümölcsöket is. A csemegék csoportjába tartoznak a különböző marcipángyümölcsök, csomagoltan és csomagolatlanul forgalomba hozott tartós darabárak.

¹ korpusz= magbelső

² fondant = cukorból készült színezett bevonóanyag, jelentése: omló, olvadó

Legjellegzetesebb termékek: Kávés csemege, Grillázs csemege, Meggyes csemege, Marcipános csemegék, és díszek, Grillázsbomba, Royal-bomba, Párizsi-csúcs, Bambi csemege, stb.



4. ábra Grillázs csemege – Marcipán virágok – Bambi csemege

KRÉMESEK

A krémesek gyorsfogyasztásra készülő, tojáskrémrel töltött sütemények. Tésztájuk vajas és forrázott tészta. Töltelékjük sárgakrém vagy tojáshabkrém. Eltarthatóságuk 16 óra. Igen romlóak, különösen a sárgakrémrel töltött sütemények, melyek összetételüknél fogva kiváló táptalajt nyújtanak a mikroorganizmusoknak. A krémes sütemények átlagos súlya 6 dkg.

A krémes süteményeket két csoportra osztjuk:

- Vajas tésztából : pl. Krémes, Francia krémes, Női szeszély, Málnahabos, stb.
- Égetett tésztából: pl. Képviselőfánk, Eclair fánk, Kávéfánk stb.



5. ábra Francia krémes – Képviselő fánk – Krémes

TEJSZÍNHABOS SÜTEMÉNYEK

Ezeknek a süteményeknek a töltése tejszínhabkrémrel történik. A tejszínhabos vagy egyszerűen tejszínes sütemények külön csoportba való említését a töltékanyag gyors romlása indokolja. Ezek a sütemények zöme inkább a torták, szeletek, tekercsek vagy desszertek csoportjába sorolható. A tejszínes sütemények; a krémesekhez hasonlóan, gyorsfogyasztásra készülő sütemények, eltarthatóságuk szintén 16 óra.

Tésztájuk lehet: felvert, forrázott, vajas vagy hengerelt. Töltelékjük, mint a meghatározásból kitűnik, ízesített tejszínhab.

Legjellegzetesebb termékek:

- Indiáner
- Tejszínes kávéfánk
- Gesztenyés fánk
- Tejszínes narancsszelet
- Tejszínes málnakocka
- Rigójancsi
- Habroló



6. ábra Indiáner – Habroló – Rigójancsi

RÉTESEK

A rétesek a magyar konyha jellegzetes süteményei. Készítésükhöz acélos búzából őrölt, magas sikértartalmú lisztet kell használni. A magas sikértartalom a feltétele annak, hogy a rétestészta jól húzható (nyújtható), hajszálvékony legyen. Tésztáját vékony tésztalemezek sokasága alkotja, amelyeket zsiradék választ el egymástól. A tésztalemezek különböző töltelékhalmozatok vonnak körbe. Rétesek előállíthatók húzással és hajtogatással.

Legjellegzetesebb termékek:

- Tiroli rétes
- Bécsi rétes
- Túrós rétes
- Diós rétes
- Meggyes rétes
- Stb.



7. ábra Rétesek

LEPÉNYEK, PITÉK

Nemzetközi viszonylatban igen különböző megjelenésűek lehetnek. A lepények készülnek, két linzerlap közé töltött töltelékkel, de rácsos felülettel is. A rácsosás történhet saját gyúrt linzertésztával, kevert linzerrel vagy felvert indiánertésztával is. Ausztriában készítik: tortakarikában linzer fedőlappal előállítva, tortakarikában tojásos tejszínrémmel leöntött, nyitottan a tészta felületén töltelékkel felrakva. Töltelékeik hasonlóak a rétes-töltelékhez (túrós, gyümölcsös, diós, mákos stb.) Az amerikai és angolszász lepények lapos, alacsony peremes sütőben készülnek, tésztájuk alig lazított.

Ezzel kibélelik a formát és vékonyan megtöltik különböző (citromos, sütőtökös, sajtkrémes, almás, epres stb.) töltelékkel. A töltelékek tejszínnel és tojással készülnek, így sütés után igen krémszerűek. A sütőtökkel készült lepények igazán népszerűek a „Hálaadás” ünnep idején.

Legjellegzetesebb termékek:

- Bécsi linzerlepény
- Túrós-lepény
- Meggyes-lepény, Stb.



8. ábra Mákos – Meggyes – Barackos pite

LINZER DARABÁRUK

Gyúrt linzertésztából készülnek, különböző töltelékkel. Állományuk omlós, eltarthatóságuk viszonylag hosszú.

Jellegzetesebb TERMÉKEK:

- Ischler
- Linzerkoszorú
- Berliner
- Bécsi kocka
- Gerbeaud
- Stb.



9. ábra Isler – Linzer koszorú – Gerbeaud

POGÁCSÁK, SÓS TEASÜTEMÉNYEK

Az omlós élesztős tészták csoportjába tartoznak, igen nagy a zsiradéktartalmuk, ezért a megfelelő lazítottság eléréséhez több élesztőt használnak. A pogácsa igen közkedvelt süteményfajta, könnyen előállítható, kezelhető. A sósteasütemények készülnek vágással, töltetlenül és formába sütve rétegelve töltötten.

Legjellegzetesebb termékek:

- Tepertőspogácsa
- Vajaspogácsa
- Burgonyás-pogácsa
- Sajtos-pogácsa
- Sajtos kocka, perec, félhold, hasáb stb.



10. ábra Burgonyás – Tökmagos – Tepertős pogácsa

ÉDES TEASÜTEMÉNYEK

Ez a süteményfajta a cukrászszakma legváltozatosabb összetételben és kivitelben készíthető terméke. Egy-egy darabja egy falatnak felel meg, így többfajta ízű, küllemű és anyagú sütemények egy időben fogyaszthatók a társaságban kínált kávé, tea mellé. A teasütemények omlós, felvert, hengerelt és egyéb tésztából készíthetők, töltve vagy töltetlen formában.

- Omlós tésztából készült teasütemények Pl.

- Néró sütemények
- Pathé teasütemények
- Stb.
- Felvert tésztából készített teasütemények Pl.
 - Habcsók
 - Pasziánsz
 - Narancs-galette
 - Stb.
- Hengerelt tésztából készült teasütemények Pl.
 - Meggygolyó
 - Mandulás koszorú
 - Mandulás masni
 - Stb.



11. ábra Néró – Hókifli – Habcsók

BONBONOK, BONBONDESSZERTEK

Ezeknek a termékeknek a készítése ma már jórészt az édesipar feladatköréhez tartozik, de az igazán különleges és egyedi ízeket kedvelőknek a cukrászipar is előállít igazi különlegességeket. Nemes anyagokból, apró, speciális kéziszerszámok segítségével készített édességek.

- Mártott gyümölcsbonbonok Pl. Alkoholos meggy (konyakos meggy),
- Grillázsbonbonok (Puha vagy kemény grillázs)
- Marcipánbonbonok (töltött, tömör vagy rétegelt változatban készülhetnek)
- Méz-nugát bonbonok (jelentős mennyiségű mézet is tartalmaz)
- Krémbonbonok (önállóan vagy csokoládékorongok közé betöltve készülnek. A krém itt ízesített párizsi vagy krémet jelent.)
- Nugátból készült bonbonok (leggyakrabban mogyoró, illetve mandula-nugátból készülnek)
- Cukorkabonbonok (leginkább az édesiparban készítik ma már)
- Töltött csokoládébonbonok (leginkább az édesiparban készülnek)



12. ábra Bonbonok – bonbondesszertek

FAGYASZTOTT KRÉMEK

FAGYLALTOK

A kínaiak már ötezer évvel ezelőtt ismerték a fagylalt korai változatát, mely hóból, tejből, gyümölcsleiből és fűszerekből készült. A hideg csemege a perzsák és az arabok közvetítésével jutott el a Földközi-tenger menti országokba.

Hippokratész orvosként ajánlotta betegei számára, Nagy Sándor élénkítő szer gyanánt szolgáltatva fel a csaták előtt, míg Néró császár akár négyszáz kilométeres messzeségből is hozatott jeget, hogy elkészíthessék számára a mézzel, ibolyával, rózsavízzel, fahéjjal és gyümölcsökkel kevert fagylaltféleséget.

A mai **fagylalt** tejből vagy tejporból, cukorból, különféle ízesítőkből (gyümölcsök vagy mesterséges ízesítőanyagok) és adalékanyagokból készült hideg édesség.

Krémfagylalt: 50%-a tejből áll, készítéséhez tojást vagy tojássárgáját használnak. 1 liter tejhez legalább 270 g tojás vagy 90 g tojássárgája szükséges.

Sörbet, serbet, szorbet: (ez volt a fagylalt régi neve) A fagylalt őse -, gyümölcsből és jégdarából készül. A gyümölcsarány minimum 25% - citrusfélék esetén 15%. Kalóriaszegény, ezért diétázáshoz is alkalmas. A sörbetek, vagy "vizes" fagylaltok nem tartalmaznak tejterméket, leggyakrabban gyümölcsből, cukorból és egy pici citromleiből állnak, amely segít kihozni a gyümölcsök ízét. Ennek köszönhetően zsírtartalmuk szinte nulla. A serbet-receptekben gyakran találunk tejet vagy író.

Jeges joghurt: a jéggé fagyasztott joghurtot összedarálják friss gyümölcsökkel.

jégdara: tejes turmix jégdarával, fagyival, gyümölcsdarabokkal.

Tejfagylalt: tejből, tejporból, cukorból és zamatósító anyagokból, esetleg fagylaltpasztából előállított léfagylaltból, tejfagylalt keverékből készült, aromákkal ízesített ún. „ízű” fagylaltok

Tejes fagylalt: növényi zsiradékot is tartalmazó tejfagylalt. Legalább 70% tej van benne.

Gyümölcsfagylalt: sűrítmenyből, konzerv vagy fagylaltporból, friss vagy fagyasztott gyümölcs hozzáadásával készített fagylalt, amely tojás sárgát nem tartalmazhat. Legalább 20%-a gyümölcs - (citrusból 15%) , ahhoz adják hozzá a vizet, a szőlő- és a gyümölcscukrot.

Tejes gyümölcsfagylalt: a gyümölcs mellett, készítéséhez használnak tejet, vagy valamilyen tejterméket.

Zöldségfagylalt: friss vagy fagyasztott zöldségfélét tartalmazó fagylaltkülönlegesség.

A fagyasztógépből kikerült fagylaltot $-18, -24^{\circ}\text{C}$ -os hűtőkben, tégelekben tárolják. A tárolás ideje maximum 48 óra lehet.

A fagylaltot visszaolvasztani és újrafagyasztani szigorúan tilos!

A visszaolvadt fagylalt könnyen fertőződhet: ha ezt a levet újra fagyasztják, mintegy „konzerválják” a fertőző góccokat, és fogyasztás esetén bekövetkezik a rettegett fagylaltmérgezés. Ilyen esetben a fagylaltkészítő helyet és kiszolgáló üzletet a hatóság azonnal bezárja és büntetéssel sújtja a fagylalt készítőjét.



13. ábra Fagylaltos pult

JÉGKRÉMEK

A fagylaltokhoz hasonló anyagokból pasztőrözéssel, rendszerint homogénezéssel, szükség szerint érleléssel és hűtött állapotban végzett habosítással, ezt követő fagyasztással készült, esetleg díszített és/vagy kiegészítő anyagokkal ellátott, csomagolt termék, amelyet kemény, fagyasztott állapotban tárolnak, szállítanak, árusítanak és fogyasztanak. Tejzsírt tartalma legalább 10%, a soványabb változata legalább 3%.

A fogyasztói csomagolási egység tömegétől, térfogatától, az árusítás, a fogyasztás körülményeitől függően a következő csoportokba sorolhatók a jégkrémek:

- **adagonként csomagolt** (ún. impulzus) jégkrém: mennyiségét tekintve egy személy által, rendszerint a vásárlást követően rövid időn belül elfogyasztandó termék;
- **családi** (ún. take home) jégkrém: mennyiségét tekintve általában több személy által, a vásárlást követő esetleges „otthoni” tárolás után elfogyasztandó termék;
- **vendéglátó-ipari** (ún. catering) jégkrém: a gyártó, a forgalmazó által, kizárólag vendéglátó-ipari egységek (éttermek, cukrászdák stb.) részére egy csomagolási egységben nagyobb mennyiségben eladott, a fogyasztók igényeinek megfelelően adagolható termék. Tartalmazhat kisebb, egy személy fogyasztására szánt adagok is.

PARFÉK

Parfé: a fagyaltok királya. (A francia nemes úr, aki először kóstolta a jeges nyalánkságot, így kiáltott fel: "parfait", vagyis: "tökéletes").

- A **klasszikus parfék** készítésekor előzőleg bizonyos mértékig túlzésített fagyaltot készítenek, mivel számítani kell a hozzákevert tejszínhab közömbös ízére. A fagyalt és a tejszínhab arány a 1:1. Az így készített krémet formákba töltik, esetleg rétegezik (a rétegezés mindig az előző réteg megfagyása után következik)
- A **krémparfé** készítésekor nem fagyaltból indulnak ki, hanem tojássárgáját cukorral állandó keverés mellett felmelegítenek 60° C-ig, majd habverő-gépen habosra verik. Kihűlés után ízesítik, tejszínhabbal lazítják és formába töltik és fagyasztják.



14. ábra Jégkrém – Parfé

DIABETIKUS ÉDESSÉGEK

Azok a készítmények, amelyek szénhidrátszegények, esetleg egyáltalán nem tartalmaznak szénhidrátot. Cukorbetegek részére készülnek. Előállításuk, csak gyártási engedéllyel lehet, melyet az OÉTI (Országos Élelmezés és Táplálkozástudományi Intézet) véleményez és a FVM ad ki. A diabetikus cukrászati termékek előállítását térben elkell különíteni a normál termékek készítési helyétől, vagyis nem történhet ugyanabban a cukrászműhelyben diabetikus és normál termék előállítása akkor sem ha, időben történik a termékek elkülönítése.

Talán ez indokolja, hogy viszonylag kevés vállalkozás foglalkozik e termékek előállításával. Készítésük általában a többi tésztához hasonlóan történik, csak a tiltott szacharóz helyett engedélyezett szénhidrátot és mesterséges édesítőanyagokat használnak. A diabetikus tészta készítésénél alkalmazott liszt összetétele legfeljebb, 30 % szénhidrátot tartalmazhat összesen, melynek összetétele: 54 % szójaliszt, 6 % magliszt, 40 % búzaliszt. Választékuk, és megjelenésük hasonló a nem diabetikus készítményekéhez. Bolti kihelyezésük, és tárolásuk különüljön el a többi készítménytől. Amennyiben értékesítésük önkiszolgáló módon történik, tájékoztatni kell a vásárlókat, hogy a termék diabetikus. A csomagoláson fel kell tüntetni a termék;

- - elnevezését
- - a gyártási engedély számát
- - A gyártó vállalat nevét, címét vagy telephelyét
- - a termék tömegét
- - összetételét (mennyiséggel)
- - a gyártás idejét, és az eltarthatósági időt.

Diabetikus jelzővel csak olyan készítmény hozható forgalomba, amelynek szénhidrátartalma egyharmaddal kevesebb a vele azonos tömegű, nagyságú és fajtájú nem diabetikus készítmény szénhidrát tartalmánál. A nem csomagolt diabetikus termékek szénhidrát tartalmát az üzletben kötelesek a sütemény neve, ára mellé jól láthatóan kitenni. Minderre azért van szükség, mert az orvosok a cukorbetegek részére állapotuktól függően, előírják, hogy naponta hány g szénhidrátot fogyaszthatnak. Az üzletben a betegnek kell eldöntenie, hogy melyik süteményből hányat fogyaszthat a napi szénhidrátmennyiség túllépése nélkül.



15. ábra Diabetikus sütemények

2. A cukrászati áruk minősége és a minőség megóvása

Milyen a jó minőségű sütemény?

- Tetszetős
- Kellemes illatú
- Kifogástalan és jellegzetes zamatú
- Jellegének megfelelő megnevezésű
- Csomagolása és kezelése higiénés
- Tömege megfelelő

Tetszetőssége alatt értendő, hogy a sütemény formája, alakja hibátlan, felülete jellegzetes (sima, fényes, egyenletesen beszórt, rácsozott, stb.) színezése megfelelő. A legtöbb sütemény alakja, felülete, díszítése és színezése jellegzetes és szokásos. Ettől lehetőleg nem ajánlatos eltérni. A kialakult szokásokat, technológiai leírásokat az előállítás során ajánlatos betartani. Ugyanakkor a cukrásztermékeknél nem lehet cél az „uniformizálódás”. Lehetőséget kell adni, hogy meghatározott határok között a cukrász egyéni ízlése, tudása érvényesüljön. Arra azonban ügyelni kell, hogy a köztudatba átment megnevezéseken mindenki ugyanazt értse. Ha kifogástalan nyersanyagot dolgoztak fel, s nem követtek el hibát a gyártás menetében, szakszerűen tárolták a süteményeket, akkor az illatuk jellegzetes és kellemes lesz. Fontos, hogy a felhasznált ízesítők egymással is összhangban legyenek. Például a csokoládé, kakaó zamatát kevés vanília növeli, de a gyümölcsös krémekben ez többnyire zavaróan hat. A megnevezés mindig legyen összhangban a sütemény jellegével. A már megszokott fajtákat régi nevükön, az újakat a felhasznált nyersanyagok és tészatípusok figyelembevételével érdemes elnevezni. Nem szabad a megnevezésnek megtévesztőnek lennie.

A süteményeket a szállítási, tárolási és eladási körülmények figyelembevételével kell ellátni higiénikus védőcsomagolással. A helyes csomagolás növeli a sütemény tetszetősségét s ezért minőségjavító tényezőként fogadják el.

3. A minőséget jellemző értékek

A cukrászati termékek a fogyasztók számára háromféle értéket képviselnek:

- Az esztétikai érték (**hívogatóérték**) teszi fogyasztóvá a szemlélődő vevőt. A sütemények látványa, esetleg azok illata indíthatja el a „pavlovi” reflexeket.
- Az élvezeti érték (**íz hatás**) a fogyasztás megisméltésére ösztönöz. Csábít arra, hogy általa örömet szerezzünk szeretteinknek is.
- Az élelmiszerérték (**tápanyérték**) elégíti ki a fogyasztót, az egészséges táplálkozás követelményeihez illeszkedve.

Mindezek mellett – attól függően, hogy a termék melyik csoporthoz tartozik – a csoporttól megkívánt tartósság is követelmény.

A termék minősége és a minőségnek a fogyaszthatóságig, való megőrzése érdekében több feltételt kell betartani:

- A felhasznált nyers-, segéd- és járulékos anyagok legyenek jó minőségűek.
- Megfelelő technológia és technológiai eszközök alkalmazása.
- A készítés helyének és eszközeinek magas-szintű higiéniája.
- Megfelelő védelmet adó csomagolást és tárolást kell alkalmazni.
- Gondoskodni kell a megfelelő védelmet adó szállítóedényekről és eszközökről, valamint az értékesítés alatti védőkezelésről.

Összegezve:

A jó minőségű cukrásztermékek csak jó minőségű anyagokból, jó technológiával, szakmai hozzáértéssel készíthetők, forgalmazhatók és értékesíthetők. A legjobb minőségben előállított termék is forgalomképtelenné válhat, ha megsértik a tárolási, szállítási, értékesítési, csomagolási normákat. A cukrásztermékek veszélyes, könnyen és gyorsan romló élelmiszerek, sérülékenyek, ezért különös gonddal kell ügyelni a tárolási hőmérséklet betartására a gyártás és értékesítés minden fázisában (pl. hűtőlánc, hűtőpult). A különböző korú, még fogyasztható süteményeket egymástól elkülönítve kell felrakni. Az előző napi sütemények csak külön pultról, árengedménnyel értékesíthetők. A cukrászati áruk fogyaszthatósági határideje az összetételüktől függően változó.

4. A cukrászsüteményeknél előforduló hibák

Az eladás előtti, utolsó minőségi ellenőrzést a látó, ízlelő és szagló szervekkel egyaránt el kell végezni. A süteményt csak akkor szabad értékesíteni, ha mindhárom érzékszervi próbának megfelelt.

A csak küllemi hibás sütemény értékcsökkenően hozható forgalomba!

Íz hiba esetén meg kell állapítani annak okát. Az íz hibák két csoportra oszthatók: ha az **nem romlás**, hanem az ízesítő anyagok nem megfelelő adagolásából ered, úgy értékcsökkenően értékesíthető.

A **romlásos** íz hiba rendszerint együtt jelentkezik kellemetlen szaggal, illathibával is. Ebben az esetben egyértelmű romlásról van szó, és csak a megsemmisítés lehet a döntés. A romlás okát fel kell deríteni, hogy az ismétlődés megelőzhető legyen.

Enyhe íz hibák:

- Kissé állott, de még nem kellemetlen íz
- Gyenge, a sütemény fajtájára nem eléggé jellemző íz, jelleg nélküli íz
- Kissé karcos, vagy más mellék-, vagy utóíz, mely még nem teszi élvezhetetlenné a süteményt.

Kellemetlen íz hibák:

- Avas íz
- Kellemetlen mellékíz
- Keserű íz

- Sós íz
- Undorító mellékíz
- Egyéb, a sütemény élvezhetőségét lehetetlenné tevő íz.

Főbb szaghibák:

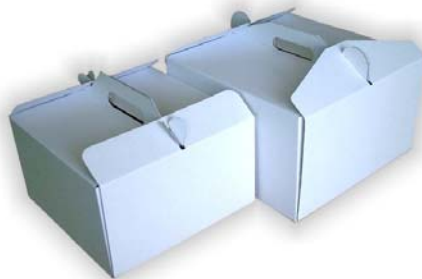
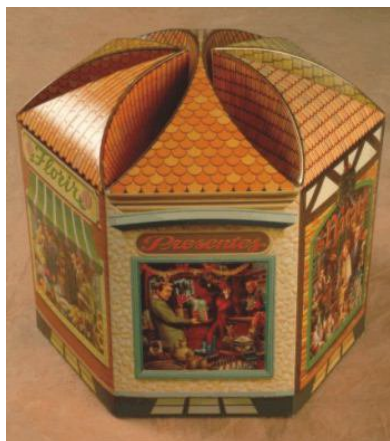
- Dohos
- Állott
- Erjedt
- Penészes
- Egyéb, kellemetlen idegen illat.

5. Tárolás

Az áruátvétel után rögtön gondoskodni kell a termékek szakszerű elhelyezéséről. Valószínűleg a cukrászsütemények jelentős része az árusítótérbe kerül, egy részük pedig a raktárba. A hűtést igénylő gyorsan romló süteményeket, külön erre a célra használatos hűtőben 4-6° C-on helyezik el. Az elhelyezésnél ügyelni kell az eltarthatósági időre. A süteményeket fajta szerint kell csoportosítani, pl. Tejszínes sütemények, mignonok, Roládok, stb. Hűtőkamrában történő elhelyezésnél, annak padozatára cukrászsüteményt még gyűjtőcsomagolásban sem szabad tenni.

6. Bolti kihelyezés, értékesítés

- Hagyományos értékesítés esetén a hűtést igénylő süteményeket a hűtőpultban (vitrinben) 4-6 °C-on mindig tetszetősen, ízlésesen kell kirakni.
- A süteményeket esztétikus, könnyen tisztítható és fertőtleníthető tálcákra kell rakni (üveg, porcelán vagy rozsdamentes anyagból készült), esztétikai szükséglet szerint, papírcsipkék, alátétek használhatók.
- A süteményeket fajta szerint célszerű csoportosítani.
- Az ártáblán fel kell tüntetni a termék nevét és egységárát. A süteményeket rozsdamentes (esetleg műanyag) csipesszel, lapáttal, kell megfogni.
- Ömlesztett sütemények kiméréséhez (mogyorós csók, linzer, apró sós sütemény , stb.) kanalat vagy lapátot kell használni.
- A süteményeket eladáskor papír, műanyag tálcára vagy dobozba kell tenni.
- Vegyes sütemények eladásánál a tálcára felrakott habos süteményeket feltétlenül el kell látni zsírhatlan papírból (fóliából) készült választóval (szükség szerint a sütemény tetejére is kell tenni, abban az esetben, ha papírba csomagolják a tálcára helyezett süteményt). Fontos, hogy stabil könnyen szállítható és esztétikus csomag készüljön!
- Jobban védi a süteményeket a mechanikai sérülésektől, ha dobozba teszik (papír vagy műanyag). Az egész tortákat mindenképpen dobozba kell tenni.
- Az értékesítéssel foglalkozó személynek meg kell felelnie az érvényes közegészségügyi szabályoknak (érvényes egészségügyi könyvvel kell rendelkeznie).
- Önkiszolgáló értékesítés esetén külön gondot kell fordítani a megbízható, stabil csomagolásra, a termékek jól láthatóságára, esztétikai hatására!



16. ábra Csomagolás dobozba

- A hűtőbútorban a termékek lehetőleg úgy helyezkedjenek el, hogy legalul, ahol a hűtés a legintenzívebb, a tejszínes sütemények kapjanak helyet, középen a hűtést kevésbé igénylők, végül legfelülre kerüljenek azok, amelyek nem igénylik a hűtést.
- A vevőtájékoztató szempontjából fontos, hogy közvetlenül a termékek alatti polcszélén ki legyenek írva a termékek legfontosabb jellemzői, és kiemelkedően az egységára.
- Ajánlatos egy fényképes összesítő táblát is kihelyezni a cukrászati áruk részlegén, ami egyben bemutatja az üzlet választékát, és rendelés felvétel esetén is segítséget nyújt.



17. ábra Süteményes hűtőpult

A fagylaltot, kimérve árusító üzleteknek fagylaltkönyvet kell vezetniük. Ez szabályos napló, amelyben pontosan fel kell tüntetni a fagylalt származási helyét, előállításának módját, mennyiségét, hőkezelési adatait, azt is, hogy helyben készült-e vagy odaszállították. Az eltarthatóság időpontját is meg kell jelölni, napra, órára pontosan.

A mélyhűtött fagylaltok, előrecsomagolt jégkrémek esetében fagylaltforgalmi naplót vezetnek, ugyancsak kötelező érvénnyel. Ebben fel kell tüntetni, mikor helyezték a fagylaltot a hűtőpultba, meddig őrzi meg minőségét. Ha dobozos fagylaltról van szó, és esetleg kimérve, tehát gombócokban kívánják eladni, akkor szigorúan csak három nap az eltarthatósága

7. Árukezelés.

- Legtöbb vevő "szemével" vásárol, tehát fontos az esztétikus megjelenés!
- Naponta többször át kell rendezni a tálcákat, el kell távolítani a sérült, törődött árukat!
- Ne a rossz felfogás szerint kell feltölteni a termékeket, „amíg a maradék el nem fogyott, addig nem rakom ki a frisset” !
- A hűtőpult /hűtő-faliállvány legyen mindig feltöltve. A vevő szívesebben vásárol a teli pultról!
- Árukihelyezésnél, egy tálon, egy sorban, csak azonos sütemények legyenek!
- Nagy gondot kell fordítani az áruk frissességére, a nem friss vagy romlott termék eladása nagyobb kárt okoz forgalmazójának, mint a termék eladási-értéke!
- Naponta többször ellenőrizni kell a hűtőtér hőmérsékletét!
- Az árfeltüntetés, nem csak kötelező, de a vásárló is bátrabban vásárol a bemutatott árukból!
- Csak megbízható forrásból szerezz be az árut.
- Az egyes emeletek (polcok) egymás-közötti magassága olyan legyen, hogy az eladó az áruhoz könnyen hozzáférhessen.
- A termékek csomagolása legyen higiénikus, esztétikus és nyújtson védelmet a mechanikai sérülésekkel szemben.
- Az eladó ismerje az üzlet által forgalmazott termékeket, tudjon felvilágosítást adni az érdeklődő vevőnek.

- Stb.

8. Néhány érv a cukrászsütemények vásárlása mellett

- A jó minőségű sütemény látványa önmagában étvágygerjesztő!
- Magas az élvezeti értékük!
- Jelentős energiaértékűek (általában)!
- Vannak csökkentett szénhidrát tartalmú sütemények is!
- Cukorbetegnek is fogyaszthatják a számukra készült termékeket!
- Gyorsan csökkentik az éhségérzetet!
- A főétkezéseknél, desszertként is feltálalhatóak!
- Vendéglátogatáskor ajándékként is adható!
- stb.

TANULÁSIRÁNYÍTÓ

1. feladat

Melyik torta, hová tartozik? Írja a megfelelő számot a tortatípus mellé!

Vajkrémes torták:

Tejszínrém torták:

Párizsi krémes torták:

1. Rozalinda torta
2. Orosz krém torta
3. Csokoládé torta
4. Citrom torta
5. Dobos torta
6. Lúdláb torta
7. Eszterházy torta
8. Párizsi csemege torta
9. Eperkrém torta
10. Gundel torta

2. feladat

Állítson össze listát, mely süteményeket ajánlaná egy hétfői kerti partira a felsoroltak közül! Az ajánlott termékeket húzza alá! Választását indokolja meg röviden!

A CUKRÁSZATI ÁRUK KIHELYEZÉSE, BEMUTATÁSA ÉS ÉRTÉKESÍTÉSE

orosz krémtorta, sós teasütemény, mákos rétes, franciakrém, isler, dobos torta, Gerbeaud szelet, indiáner, habroló, bécsi kocka, sajtos pogácsa, marcipános csemege kocka, tepertős pogácsa, csoki parfé

3. feladat

Mit kell feltüntetni a csomagoltan forgalomba kerülő diabetikus sütemények termékcímkéjén? Pótolja a hiányzó adatokat!

-
-
- A gyártó vállalat nevét, címét vagy telephelyét
- a termék tömegét
-
- a gyártás idejét, és az eltarthatósági időt.

4. feladat

Nézzon utána a Magyar élelmiszerkönyvben! Mely jégkrémek használhatják elnevezésükben a "csokoládés" jelzőt?

www.omgk.hu/Mekv/2/25210_2.pdf

5. feladat

Nézzen utána néhány érdekességnek a cukrászat történetében, és válaszoljon az alábbi kérdésekre! www.szamosmiklos.hu

Hol készítették az első "sütőcukrászati termékeket"? _____

Honnan származik, és mit jelent a "marcipán"? _____

Mivel édesítették az ókorban és legtöbbször a középkorban is a süteményeket? _____

Mi volt a középkorban a franciák legkedveltebb süteménye? _____

Soroljon fel híres magyar eredetű cukrásztermékeket! _____

MUNKANYELV

MEGOLDÁSOK

1. feladat

Melyik torta, hová tartozik? Írja a megfelelő számot a tortatípus mellé!

Vajkrémes torták: 13, 14, 15, 17

Tejszínrém torták: 12, 19

Párizsi krémes torták: 11, 16, 18, 20

11. Rozalinda torta
12. Orosz krém torta
13. Csokoládé torta
14. Citrom torta
15. Dobos torta
16. Lúdláb torta
17. Eszterházy torta
18. Párizsi csemege torta
19. Eperkrém torta
20. Gundel torta

2. feladat

Állítson össze listát, mely süteményeket ajánlaná egy hétfői kerti partira a felsoroltak közül! Az ajánlott termékeket húzza alá! Választását indokolja meg röviden!

orosz krémtorta, sós teasütemény, mákos rétes, franciakermes, isler, dobos torta, Gerbeaud szelet, indiáner, habroló, bécsi kocka, sajtos pogácsa, marcipános csemege kocka, tepertős pogácsa, csoki parfé

A kerti parti alkalmával, valószínűleg a sütemények a szabadban lesznek, vagyis nincsenek hűtve. Kockázatos volna a romlékonyabb édességeket megvásárolni erre az alkalomra. A parfé ajánlása lehetséges volna, amennyiben megoldható a fogyasztásig, a megfelelő hőmérsékleten való tartása. Meleg időben kifejezetten üdítőleg hatna a vendégekre. _____

3. feladat

Mit kell feltüntetni a csomagoltan forgalomba kerülő diabetikus sütemények termékcímkéjén? Pótolja a hiányzó adatokat!

- elnevezését
- gyártási engedély számát
- A gyártó vállalat nevét, címét vagy telephelyét
- a termék tömegét
- összetételét (mennyiséggel)
- a gyártás idejét, és az eltarthatósági időt.

4. feladat

Nézzon utána a Magyar élelmiszerkönyvben! Mely jégkrémek használhatják elnevezésükben a "csokoládés" jelzőt?

www.omgk.hu/Mekv/2/25210_2.pdf

"Csokoládésnak nevezhető az a jégkrém, amely legalább 2% zsírmentes kakaóport, vagy ennek megfelelő mennyiségű kakaót tartalmazó kakaó- vagy csokoládé terméket tartalmaz. Az ilyen termék nem tartalmazhat kakaó- illetve csokoládé-ízű aromát valamint a barna színt erősítő színezéket."

5. feladat

Nézzon utána néhány érdekességnek a cukrászat történetében, és válaszoljon az alábbi kérdésekre! www.szamosmiklos.hu

Hol készítették az első "sütőcukrászati termékeket"? **Egyiptomban készíthették.**

Honnan származik, és mit jelent a "marcipán"? **A velencei eredetre mutat: "Márkus kenyere" (Marci panis).**

Mivel édesítették az ókorban és legtöbbször a középkorban is a süteményeket? **Leginkább mézzel.**

Mi volt a középkorban a franciák legkedveltebb süteménye? **A lepény.**

Soroljon fel híres magyar eredetű cukrásztermékeket! **A rétes, a debreceni fonatos, az erdélyi tolófánk, a kürtőfánk, a csöröge, a magyaros mézeskalács, a dobostorta, a rigójancsi, stb.**

ÖNELLENŐRZŐ FELADAT

1.feladat

Jelölje a helyesnek vélt válaszokat!

1, A diabetikus sütemények készítéséhez felhasználható liszt szénhidrát tartalma maximálisan hány %-ot tehet ki?

- 0%-ot
- 30%-ot
- 10%-ot

2, Hány C^o-on kell a cukrászsüteményeket tartani?

- 0 - (+1)^oC
- (+4) - (+6)^oC
- (-1) - (-5)^oC

3, Külsérelmi hibás sütemény eladható-e?

- Tilos értékesíteni.
- Csökkentett áron igen.
- Jobb ha leselejtezik.

4, Íz hibás sütemény eladható-e?

- Csak akkor tilos, ha romlás miatt íz hibás.
- Nem adható el.
- Ha úgy ítélik meg, hogy ehető, akkor eladható.

5, A diabetikus sütemény szénhidrát tartalma 1/3 résszel kevesebb, mint a normál termékeké.

- Igen igaz.
- Egyáltalán nem lehet benne szénhidrát.
- Csak feleannyi szénhidrát tartalma lehet.

6, A hűtőkamra padozatán, cukrászsütemény elhelyezhető-e?

- Csak akkor, ha gyújtócsomagolásban van.
- Semmiképpen sem szabad.
- Ha tiszta, akkor igen.

7, A marcipán figurákat nem kell hűtőben tartani.

- 10-15^oC-on ideális a tartásuk.
- Igen hűtőben kell tartani (+4) - (+6.)^oC-on.
- Igen hűtőben kell tartani (-4) - (-6.)^oC-on.

8, A nem csomagolt diabetikus készítmények összetételét nem kell feltüntetni, csak az ipar által csomagolt árukon.

- A boltban a kereskedő kötelessége az összetétel feltüntetése a nem csomagolt áruk neve mellett.
- Igen, csak az ipar által csomagolt árukon kötelező.
- Egyik árun sem kötelező az összetétel feltüntetése.

9, Melyik torta zsiradéktartalma a legnagyobb?

- Oroszkrém
- Eperkrém
- Rozalinda

10, Mi a "párizsi-krém" meghatározó összetevője?

- Mandula – cukor
- Tejszín – csokoládé
- Vaj – kakaó

2. feladat

Igaz vagy hamis? Az állítás mellé írjon **I**, vagy **H** betűt!

- A klasszikus parfék tejszíntartalma 50%.
- A "Dobos" torta, könnyű tejszínes.
- A képviselő fánk hűtés nélkül is tárolható.
- A marcipános sütemények alacsony cukortartalmúak.
- A diabetikus készítményeket a nem cukorbeteg is fogyaszthatják.
- A diabetikus süteményeket a cukorbeteg korlátozottan fogyaszthatják.
- A sörbet, vízből, cukorból, és gyümölcsből készült fagyaltot jelent.
- A fagyaltot, kimérve árusító üzletnek fagyaltkönyvet kell vezetniük.
- A krémesek eltarthatósága 16 óra (megfelelő tárolási körülmények között).
- A cukrászsüteményeket (+4) – (+6)°C-on kell tárolni, és eladásra kihelyezni.

3. feladat

Gondolja végig, és írja le, hogy milyen berendezési tárgyakra, eszközökre volna szüksége egy boltban abban az esetben, ha a cukrászáruk teljes választékát értékesíteni kívánja!

Berendezési tárgyak: _____

Eszközök: _____

4. feladat

Milyen cukrászárukat ajánlana vásárlója számára egy nagy, családi összjövetelre (keresztelő pl.), melyen különböző korosztály lesz jelen.

<hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/>

MUNKANYAG

MEGOLDÁSOK

1. feladat

Jelölje a helyesnek vélt válaszokat!

1, A diabetikus sütemények készítéséhez felhasználható liszt szénhidrát tartalma maximálisan hány %-ot tehet ki?

- 0%-ot
- 30%-ot
- 10%-ot

2, Hány C°-on kell a cukrászsüteményeket tartani?

- 0 - (+1)°C
- (+4) - (+6)°C
- (-1) - (-5)°C

3, Külsérelmi hibás sütemény eladható-e?

- Tilos értékesíteni.
- Csökkentett áron igen.
- Jobb ha leselejteznek.

4, Íz hibás sütemény eladható-e?

- Csak akkor tilos, ha romlás miatt íz hibás.
- Nem adható el.
- Ha úgy ítélik meg, hogy ehető, akkor eladható.

5, A diabetikus sütemény szénhidrát tartalma 1/3 résszel kevesebb, mint a normál termékeké.

- Igen igaz.
- Egyáltalán nem lehet benne szénhidrát.
- Csak feleannyi szénhidrát tartalma lehet.

6, A hűtőkamra padozatán, cukrászsütemény elhelyezhető-e?

- Csak akkor, ha gyűjtőcsomagolásban van.
- Semmiképpen sem szabad.
- Ha tiszta, akkor igen.

7, A marcipán figurákat nem kell hűtőben tartani.

- 10-15°C-on ideális a tartásuk.
- Igen hűtőben kell tartani (+4) – (+6.)°C-on.
- Igen hűtőben kell tartani (-4) – (-6.)°C-on.

8, A nem csomagolt diabetikus készítmények összetételét nem kell feltüntetni, csak az ipar által csomagolt árukon.

- A boltban a kereskedő kötelessége az összetétel feltüntetése a nem csomagolt áruk neve mellett.
- Igen, csak az ipar által csomagolt árukon kötelező.
- Egyik árun sem kötelező az összetétel feltüntetése.

9, Melyik torta zsiradéktartalma a legnagyobb?

- Oroszkrém
- Eperkrém
- Rozalinda

10, Mi a "párizsi-krém" meghatározó összetevője?

- Mandula – cukor
- Tejszín – csokoládé
- Vaj – kakaó

2. feladat

Igaz vagy hamis? Az állítás mellé írjon I, vagy H betűt!

- A klasszikus parfék tejszíntartalma 50%. **I.**
- A "Dobos" torta, könnyű tejszínes. **H.**
- A sörbet, vízből, cukorból, és gyümölcsből készült fagylaltot jelent. **I.**
- A képviselő fánk hűtés nélkül is tárolható. **H.**
- A marcipános sütemények alacsony cukortartalmúak. **H.**
- A diabetikus süteményeket a cukorbeteg korlátozottan fogyaszthatják. **I.**
- A fagylaltot, kimérve árusító üzleteknek fagylaltkönyvet kell vezetniük. **I.**
- A krémesek eltarthatósága 16 óra (megfelelő tárolási körülmények között). **I.**
- A cukrászsüteményeket (+5) – (+8)°C-on kell tárolni, és eladásra kihelyezni. **H.**
- A diabetikus készítményeket a nem cukorbeteg is fogyaszthatják. **I.**

3. feladat

Gondolja végig, és írja le, hogy milyen berendezési tárgyakra, eszközökre volna szüksége egy boltban abban az esetben, ha a cukrászáruk teljes választékát értékesíteni kívánja!

Berendezési tárgyak: Hűtővitrin vagy hűtőpult, fagylalt pult, raktári hűtőszekrény vagy hűtőkamra, mérleg, fólia csomagológép

Eszközök: tálcák, fagylalt tartályok, egyéb tartóedények, sütemény csipesz, tortalapát, lapát, kés, papír vagy műanyag tálcák, dobozok, csomagoló anyagok, műanyag kesztyű, stb.

4. feladat

Milyen cukrászárukat ajánlana vásárlója számára egy nagy, családi összejövetelre (pl. keresztelő), melyen különböző korosztály lesz jelen.

- Aprósütemény édes-és sós: Pl. sajtos, tepertős, vagy burgonyás pogácsa, hókifli, néró, mandulás koszorú, stb.
- Torta: A családi összejövetel témájának megfelelő stílusú alkalmi torta, melyet rendelésre készítenek.
- 2-3 féle édes sütemény: minyon, piskóta tekercs, rétes, francia krémes, Gerbaud, isler, stb.
- Fagyasztott krémek: Parfé, jégkrém

IRODALOMJEGYZÉK

FELHASZNÁLT IRODALOM

Dr. Dunszt Károly – Gyenge Csaba: Cukrászati ismeretek. Képzőművészeti kiadó, 2006

Dunszt Károly: Cukrászati ismeretek 1–2–3. Közgazdasági és Jogi Könyvkiadó, Budapest, 1979.

Székely György: Cukrászati gyakorlatok. Közgazdasági és Jogi Könyvkiadó, Budapest, 1964.

Magyar élelmiszerkönyv – www.fvm.gov.hu

www.cukrasz.lap.hu

www.szamosmiklos.hu

AJÁNLOTT IRODALOM

Ravasz László: Cukrászati technológia. Közgazdasági és Jogi Könyvkiadó, Budapest, 1964.

Földes Jenő – Ravasz László: Cukrászat. Közgazdasági és Jogi Könyvkiadó, Budapest, 1961.

A(z) 0005–06 modul 029–es szakmai tankönyvi tartalomeleme felhasználható az alábbi szakképesítésekhez:

A szakképesítés OKJ azonosító száma:	A szakképesítés megnevezése
31 851 01 0000 00 00	Hulladékfelvásárló
52 341 02 0010 52 01	Bútor- és szőnyegbecsüs
52 341 02 0010 52 02	Ékszerbecsüs
52 341 02 0010 52 03	Festménybecsüs
52 341 02 0010 52 04	Műtárgybecsüs
33 341 02 0000 00 00	Mintabolti értékesítő, szolgáltatásértékesítő
33 341 02 0100 31 01	Bolti pénztáros
33 341 02 0100 33 01	E-kereskedő
33 341 02 0100 33 02	Játéktermi felügyelő (krupié)
33 341 02 0100 31 02	Kereskedelmi és szolgáltatási ügynök
33 341 02 0100 31 03	Szerencsejáték-értékesítő
33 215 02 0100 31 02	Virágkötő

A szakmai tankönyvi tartalomelem feldolgozásához ajánlott óraszám:

10 óra

A kiadvány az Új Magyarország Fejlesztési Terv
TÁMOP 2.2.1 08/1–2008–0002 „A képzés minőségének és tartalmának
fejlesztése” keretében készült.
A projekt az Európai Unió támogatásával, az Európai Szociális Alap
társfinanszírozásával valósul meg.

Kiadja a Nemzeti Szakképzési és Felnőttképzési Intézet
1085 Budapest, Baross u. 52.
Telefon: (1) 210–1065, Fax: (1) 210–1063

Felelős kiadó:
Nagy László főigazgató