

CUKRÁSZ
SZAKKÉPESÍTÉS SZAKMAI ÉS VIZSGAKÖVETELMÉNYEI

I.
ORSZÁGOS KÉPZÉSI JEGYZÉKBEN SZEREPLŐ ADATOK

1. A szakképesítés azonosító száma: 33 811 01 0000 00 00

2. A szakképesítés megnevezése: Cukrász

3. Szakképesítések köre:

3.1	Rész-szakképesítés	Nincs	
-----	--------------------	-------	--

3.2	Elágazások	Nincsenek	
-----	------------	-----------	--

3.3	Ráépülés	Nincs	
-----	----------	-------	--

4. Hozzárendelt FEOR szám: 5122

5. Képzés maximális időtartama:

Szakképesítés megnevezése	Szakképzési évfolyamok száma	Óraszám
Cukrász	3	3000

II. EGYÉB ADATOK

SZAKKÉPESÍTÉS MEGNEVEZÉSE: Cukrász

1. A képzés megkezdésének szükséges feltételei:

Bemeneti kompetenciák: a képzés megkezdhető az e rendelet 3. számú mellékletében a vendéglátás-idegenforgalom szakmacsoportra meghatározott kompetenciák birtokában. E kompetenciák megszerezhetőek a szakképzést előkészítő évfolyam keretében is.
Vagy

Iskolai előképzettség: tizedik évfolyam elvégzésével tanúsított iskolai végzettség

Szakmai előképzettség: -

Előírt gyakorlat: -

Elérhető kreditek mennyisége: -

Pályaalkalmassági követelmények: nem szükségesek

Szakmai alkalmassági követelmények: szükségesek

2. Elmélet aránya: 30 %

3. Gyakorlat aránya: 70 %

4. Szakmai alapképzés (iskolai rendszerben): van

Időtartama (évben vagy félévben): 1,5 év

5. Szintvizsga (iskolai rendszerben): szervezhető

Ha szervezhető, mikor: a 12. évfolyamon a 4. félévben

6. Egészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges

III. MUNKATERÜLET

1. A szakképesítéssel legjellemzőbben betölthető munkakör, foglalkozás:

A munkakör, foglalkozás	
FEOR száma	FEOR megnevezése
5122	Cukrász

2. 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

3. A szakképesítéssel rokon szakképesítések:

A szakképesítéssel rokon szakképesítések	
azonosító száma	megnevezése
33 541 05 0000 0000	Pék-cukrász

IV. SZAKMAI KÖVETELMÉNYEK

A szakmai követelménymodulok felsorolása:

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0536-06 Cukrászati termékkészítés

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Cukrászati félkész terméket készít
Tartós gyümölcskészítményeket készít
Cukrászati késztermékeket készít
Befejező műveleteket, egyszerű díszítéseket végez
Fagylaltot főz, fagyaszt, fagylaltkelyhet készít
Parfékat készít
Pohárkrémeket készít

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- B Cukorkészítmények, töltelékek, bevonó anyagok
- B Tészták
- B Sütési eljárással készült félkésztermékek előállítása
- B Gyümölcskészítmények
- B Torták, szeletek, tekercsek
- B Mignonok, desszertek
- B Krémes és tejszínes készítmények
- B Édes és sós teasütemények
- B Fagylaltok
- B Parfék, pohárkrémek
- C Előkészítő gépek
- C Krémfőzők
- C Csokoládémelegítők
- C Habfúvók
- C Fondantgépek
- C Emulgeátorok
- C Tésztanyújtó
- C Hengergépek
- C Fagylaltgépek
- C Univerzális konyhagépek
- C Hűtőberendezések
- C Sütő és főzőberendezések

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 5 Mennyiségérzék

- 4 Testi ügyesség
- 5 Tájékozódás
- 4 Térérzékelés
- 4 Kéziszerszámok, szeletelők, vágók, kiszúrók használata
- 4 Cukrászati szakrajzok olvasása, értelmezése
- 5 Cukrászati gépek használata

Személyes kompetenciák:

Kézügyesség
Látás
Ízérezékelés
Pontosság
Precizitás

Társas kompetenciák:

Közérthetőség
Kapcsolatteremtő készség

Módszerkompetenciák:

Eredményorientáltság
Áttekintő képesség
Kreativitás
Ötletgazdagság

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1424-06 Cukrászati előkészítés

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Megismeri az elvégzendő feladatokat
Felméri a szükséges anyagokat, eszközöket
Átv teszi és előkészíti a technológiához szükséges anyagokat
Munkakezdés előtt ellenőrzi a gépeket, berendezéseket
Az előírásoknak megfelelően mintát vesz
Alapanyagokat vizsgál és/vagy ellenőriz
Ellenőrzi a szavatossági időket
Korszerű táplálkozás tudományi ismereteket bővíti

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- A Cukrászszakma személyi feltételei
- A Cukrászszakma higiéniai alapkövetelményei
- A Cukrászat nyersanyagai
- B Nyersanyagok tárolásának követelményei
- B Cukrászat nyersanyagainak, gépeinek, eszközeinek, berendezéseinek előkészítése

- B Élelmiszerek tápértékének megőrzése
- C Táplálkozástudomány
- C Mikrobiológia
- C Élelmiszerek minőségét biztosító törvények, előírások
- B Élelmiszerek vizsgálata

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 1 Elemi szintű számítógéphasználat
- 3 Olvasott köznyelvi szöveg megértése
- 4 Kézírás
- 3 Köznyelvi szöveg hallás utáni megértése
- 3 Olvasott szakmai szöveg megértése
- 3 Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
- 3 Szakmai nyelvű beszédképesség

Személyes kompetenciák:

Megbízhatóság
Pontosság
Felelősségtudat
Szaglás
Ízérezékelés
Látás
Tapintás

Társas kompetenciák:

Határozottság
Eredményorientáltság

Módszerkompetenciák:

Körültekintés, elővigyázatosság
A környezet tisztántartása
Hibaelhárítás

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1425-06 Cukrászati termelési feladatok 1.

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Uzsonnasüteményeket készít
Diabetikus süteményeket készít
Beállítja a sütés paramétereit
A sütés folyamatát ellenőrzi
Betartja és betartatja a munkavédelmi előírásokat
Munkaszervezési feladatokat végez
Betartja a higiéniai, élelmiszerbiztonsági előírásokat
Betartja a vendéglátóipari hulladékgyűjtés szabályait

Tulajdonságprofil:**Szakmai kompetenciák:**

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- B Nyersanyagok, berendezések, gépek előkészítő művelete
- C Előkészítő gépek
- B Tésztakészítés
- B Töltelékkészítés
- C Dagaszógépek
- C Nyújtógépek
- C Sütő berendezések
- C Kelesztő berendezések
- B Uzsonnasütemények
- B Diabetikus sütemények
- B Sütés
- B A cukrászat munkavédelmi és tűzvédelmi előírásai
- B A cukrász szakma higiéniai és élelmiszerbiztonsági előírásai
- B A hulladékkezelés vendéglátóipari előírásai
- B Munkaszervezés

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 4 Olvasott köznyelvi szöveg megértése
- 4 Köznyelvi szöveg hallás utáni megértése
- 4 Olvasott szakmai szöveg megértése
- 4 Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
- 4 Kéziszerszámok, szerszámok, vágók, kiszúrók használata
- 5 Cukrászati gépek felhasználása

Személyes kompetenciák:

Megbízhatóság
Felelősségtudat
Állóképesség
Erős fizikum

Társas kompetenciák:

Határozottság

Módszerkompetenciák:

Ismeretek helyén való alkalmazása

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1426-06 Cukrászati termelési feladatok 2.

A szakmai követelménymodul tartalma:**Feladatprofil:**

Tányérdesszerteket készít, tálal

Csokoládét temperál
Bonbonokat készít
Befejező, kikészítő műveleteket alkalmaz
Hagyományőrző magyar cukrászati termékeket készít
Díszít
Alkalmi dísz tortákat készít
Cukrászati készítményeket tárol
Cukrászati termékek minőségét ellenőrzi
Rendeléseket vesz fel, termékeket ajánl
Cukrászati termékeket csomagol
Szakmai idegen nyelvet alkalmaz
Vállalkozást indít, működtet
Kereskedelmi marketing tevékenységet folytat

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- B Tányérdesszertek készítése
- B Bonbonok készítése
- B Befejező, kikészítő műveletek alkalmazása
- B Hagyományőrző magyar cukrászati termékek
- B Díszítés
- B Szakmai esztétika, szakrajz
- B Tárolási ismeretek
- B Cukrászati termékek minőségi követelményei
- B Hagyományőrző magyar cukrászati termékek
- C Szakmai idegen nyelv használata
- B Cukrászdai eladói alapismeretek
- B Értékesítés és vállalkozás indítása
- B Vendéglátó gazdasági és vállalkozási alapismeretek
- B A gazdálkodás
- B Vendéglátás helyének értelmezése a nemzetgazdaságban
- B A gazdálkodás alapegységének alapítása, működtetése, megszüntetése
- B A vendéglátó-vállalkozások tevékenységének külső, belső feltételeinek kialakítása
- B Marketingtevékenységek alkalmazása

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 4 Kézi szerszámok, díszítő eszközök használata
- 5 Cukrászati gépek használata
- 3 Idegen nyelvű olvasott szöveg megértése
- 3 Idegen nyelvű hallott szöveg megértése
- 3 Idegen nyelvű beszédkészség
- 4 Testi ügyesség
- 5 Mennyiségérzék
- 5 Térérzékelés

- 4 Köznyelvi szöveg hallás utáni megértése
- 4 Köznyelvi beszédkésztség
- 4 Olvasott szakmai szöveg megértése
- 4 Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
- 4 Szakmai nyelvű beszédkésztség hallott szöveg megértése

Személyes kompetenciák:

Látás
Szorgalom, igyekezet
Stressztűrő képesség
Kreativitás
Megbízhatóság
Kézügyesség

Társas kompetenciák:

Kapcsolatfenntartó készség
Udvariasság
Konfliktuskerülő készség

Módszerkompetenciák:

A környezet tisztántartása
Új ötletek, megoldások kipróbálása
Kreativitás, ötletgazdagság
Ismeretek helyén való alkalmazása
Gyakorlatias feladat értelmezés
Rendszerező képesség

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1427-06 Cukrászati adminisztrálás

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Árut rendel, árumozgást figyelemmel kísér
Bizonylatokat állít ki, igazol
Figyelemmel követi a cukrászati rendeléseket
Adatokat rögzít, feldolgoz, szolgáltat, dokumentál
Elkészíti az előírt összesítőket, jelentéseket
Elkészíti a cukrászati készítmények kalkulációját, gyártmánylapját

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- B Árugazdálkodás
- B Alapvető gazdasági számítások
- B A gazdálkodáshoz kapcsolódó fogalmak értelmezése összefüggések
- B A vendéglátó szakmához kapcsolódó számítások ismerete

- B A vendéglátó szakmához kapcsolódó számviteli, adózási, pénzügyi szabályok
- B A cukrászati termékek kalkuláció számítás és gyártmánylap készítés

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 2 ECDL 7.m Információ és kommunikáció
- 4 Olvasott köznyelvi szöveg megértése
- 4 Köznyelvi szöveg fogalmazása írásban
- 4 Kézírás
- 4 Köznyelvi szöveg hallás utáni megértése
- 4 Köznyelvi beszédképesség
- 4 Olvasott szakmai szöveg megértése
- 4 Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
- 4 Szakmai nyelvű beszédképesség
- 3 Elemi számolási készség
- 5 Mennyiségérzék

Személyes kompetenciák:

- Megbízhatóság
- Pontosság
- Felelősségtudat
- Elhivatottság, elkötelezettség
- Döntésképeség
- Érzelmi stabilitás, kiegyensúlyozottság

Társas kompetenciák:

- Kapcsolatfenntartó készség
- Határozottság
- Kompromisszumképesség

Módszerkompetenciák:

- Figyelem-összpontosítás
- Gyakorlatias feladatértelmezés
- Módszeres munkavégzés
- Áttekintő képesség
- Rendszerező képesség
- Numerikus gondolkodás, matematikai készség
- Problémamegoldás, hibaelhárítás
- Információgyűjtés

A 33 811 01 0000 00 00 azonosító számú, Cukrász megnevezésű szakképesítés szakmai követelménymoduljainak	
azonosítója	megnevezése
0536-06	Cukrászati termékkészítés
1424-06	Cukrászati előkészítés
1425-06	Cukrászati termelési feladatok 1
1426-06	Cukrászati termelési feladatok 2
1427-06	Cukrászati adminisztrálás

V. VIZSGÁZTATÁSI KÖVETELMÉNYEK

1. A szakmai vizsgára bocsátás feltételei:

Modulzáró vizsga eredményes letétele

Iskolai rendszerű szakképzés esetén:

Az utolsó szakképző évfolyam eredményes elvégzése, amely egyenértékű a modulzáró vizsga eredményes letételével

Amennyiben a szintvizsgát a kamara megszervezte, úgy az iskolai rendszerű szakképzésben résztvevő vizsgára bocsátásának feltétele az eredményes szintvizsga

2. A szakmai vizsga részei:

1. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

0536-06 Cukrászati termékkészítés

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Cukrászati félkésztermékek, cukrászati termékek készítése (A: Torták, vagy tejszínes torták készítése. B: Szeletek, vagy tekercsek, vagy mignonok, vagy desszertek, vagy krémes készítmények, vagy teasütemények, vagy fagylaltkehely stb készítése)

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

gyakorlati

Időtartama: 240 perc

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

A cukrásztechnológia alaplőveletei, a cukrásztészták, a cukrászipari félkésztermékek, a cukrászati termékek, készítmények és a cukrászipari gépek bemutatása, ismertetése

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

írásbeli

Időtartama: 120 perc

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 75%

2. feladat 25%

2. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1424-06 Cukrászati előkészítés

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Cukrászati termékek készítéséhez alkalmas anyagok vizsgálata, alkalmazása

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

szóbeli

Időtartama: 45 perc (felkészülési idő 30 perc, válaszadási idő 15 perc)

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 100%

3. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

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

Időtartama: 180 perc

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 100%

4. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1426-06 Cukrászati termelési feladatok 2.

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Cukrászati gyakorlat központi feladatsor alapján (A: Bonbonok vagy tányérdesszertek vagy hagyományőrző magyar termékek előállítása. B: Alkalmi dísz torta készítés. C: Az elkészített termékek tárolása és csomagolása stb)

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

gyakorlati

Időtartama: 240 perc

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

Szakmai idegen nyelv alkalmazása, a cukrászati termékek idegen nyelvű bemutatása

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

szóbeli

Időtartama: 45 perc (felkészülési idő 30 perc, válaszadási idő 15 perc)

A hozzárendelt 3. vizsgafeladat:

Vállalkozási és gazdálkodási ismeret, marketing tevékenység tárgyköréből

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

szóbeli

Időtartama: 30 perc (felkészülési idő 15 perc, válaszadási idő 15 perc)

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

- 1. feladat 70%
- 2. feladat 15%
- 3. feladat 15%

5. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1427-06 Cukrászati adminisztrálás

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

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

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

írásbeli

Időtartama: 120 perc

A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

- 1. feladat 100%

3. A szakmai vizsga értékelése %-osan:

A 33 811 01 0000 00 00 azonosító számú, Cukrász megnevezésű szakképesítéshez rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében

- 1. vizsgarész: 40
- 2. vizsgarész: 5
- 3. vizsgarész: 10
- 4. vizsgarész: 35
- 5. vizsgarész: 10

4. A szakmai vizsgarészek alóli felmentés feltételei

A szakképesítéshez rendelt vizsgarészek valamelyikének korábbi teljesítése

5. A szakmai vizsga értékelésének a szakmai vizsgaszabályzattól eltérő szempontjai

-

VI.
ESZKÖZ- ÉS FELSZERELÉSI JEGYZÉK

A képzési feladatok teljesítéséhez szükséges eszközök és felszerelések minimuma	Cukrász
Cukrász kéziszerszámok, eszközök	X
Tűzhely	X
Hőmérő	X
Cukrászati hűtő berendezések	X
Darálók	X
Sütő berendezések	X
Keverő-, nyújtó- és hengerlőgépek	X
Cukrászati hidegtechnológia gépei (fagylalt, étkezési jég készítés)	X
Mérlegek	X

VII. EGYEBEK

Az iskolának olyan differenciált szakmai programot kell kidolgoznia, amely figyelembe veszi a szakképzési évfolyamra belépők eltérő tanulási útvonalait

A szakképesítés megszerzésére irányuló felkészítésre jelentkező fogyatékossgal élő személy tekintetében - különösen akkor, ha fogyatékossgának típusa a szakképesítés megszerzését követő foglalkoztatását kizárná, vagy megkérdőjelezné - a szakképzés megkezdésével kapcsolatban a szakképzést folytató intézmény vezetője dönt, a fogyatékossg típusának megfelelő érdekképviselő véleményének ismeretében