

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	Részszerkesztés	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 1000 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 diszítéseket 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, csemegék
- B Krémes és tejszínes készítmények
- B Édes és sós teasütemények
- B Fagylaltok
- B Parfék, pohárkrémek
- C Előkészítő gépek
- C Krémfőzők
- C Csokoládémelegítők, csokoládétemperálók
- C Habfűvők
- 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
Átveszi 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
Ízérzékelés
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, szeletelők, vágók, kiszűrők 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
Használja az informatikai és telekommunikációs eszközöket

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

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 2 ECDL 7. m Információ és kommunikáció
- 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 beszédképesség
- 4 Testi ügyesség
- 5 Mennyiségérzék
- 5 Térérzékelés
- 4 Köznyelvi szöveg hallás utáni megértése
- 4 Köznyelvi beszédképesség
- 4 Olvasott szakmai szöveg megértése
- 4 Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
- 4 Szakmai nyelvű beszédképesség 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 rendelkezéseket
- Adatokat rögzít, feldolgoz, szolgáltat, dokumentál
- Alkalmazza a szakmai szoftvereket
- Elkészíti a cukrászati készítmények kalkulációját, gyártmánylapját
- Leltárt készít

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- B Árugazdálkodás
- B Cukrászati termékek anyaghányad, veszteségszámítás
- B Cukrászati félkész és késztermék kalkuláció készítés
- B Cukrászati termékek tápanyagtartalom számítása, gyártmánylap készítés
- B Raktárkészlet ellenőrzése , leltározás
- B Informatika , szakmai informatika
- C A hazai fogyasztóvédelmi politikai célkitűzések
- C A hazai és az EU-s fogyasztóvédelmi szabályok
- C A fogyasztóvédelmi szabályok és jogorvoslati lehetőségek

- C A fogyasztóvédelmi intézményrendszer
A Vásárlók Könyve használatának és az abba történt bejegyzések elintézésének
- C szabályai
- C A szavatosság és a jótállás, a fogyasztói reklamációk intézésének módja

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 gyakorlat központi feladatsor alapján: Cukrászati félkésztermékek, cukrászati termékek készítése (A: Torták, vagy tejszínes torták készítése. B: Szeletek, vagy tekercsek, vagy mignonok, vagy desszertek, vagy csemegék, 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 vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat 75%

2. feladat 25%

5. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1427-06 Cukrászati adminisztrálás

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Számítógép felhasználásával , cukrászati termékek anyaghányad számítása, veszteség számítás, cukrászati termékek kalkulációja, gyártmánylapja, cukrászati leltár készítés, árugazdálkodási ismeretek témakörökből 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: 10
- 3. vizsgarész: 10
- 4. vizsgarész: 30
- 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

Iskolai rendszerű képzéseknél az összefüggő szakmai gyakorlat időtartama: 2*90 óra