

Az 11. sorszámú Cukrász megnevezésű szakképesítés szakmai és vizsgakövetelménye

1. AZ ORSZÁGOS KÉPZÉSI JEGYZÉKBEN SZEREPLŐ ADATOK

- 1.1. A szakképesítés azonosító száma: 34 811 01
- 1.2. Szakképesítés megnevezése: Cukrász
- 1.3. Iskolai rendszerű szakképzésben a szakképzési évfolyamok száma: 3
- 1.4. Iskolarendszeren kívüli szakképzésben az óraszám: 960-1440

2. EGYÉB ADATOK

- 2.1. A képzés megkezdésének feltételei:
- 2.1.1. Iskolai előképzettség: alapkú iskolai végzettség
vagy iskolai előképzettség hiányában
- 2.1.2. Bemeneti kompetenciák: a képzés megkezdhető az e rendelet 3. számú mellékletében a Vendéglátás-turisztika szakmacsoportra meghatározott kompetenciák birtokában.
- 2.2. Szakmai előképzettség: –
- 2.3. Előírt gyakorlat: –
- 2.4. Egészségügyi alkalmassági követelmények: vannak
- 2.5. Pályaalkalmassági követelmények: vannak
- 2.6. Elméleti képzési idő aránya: 30%
- 2.7. Gyakorlati képzési idő aránya: 70%
- 2.8. Szintvizsga: kötelező
- 2.9. Az iskolai rendszerű képzésben az összefüggő szakmai gyakorlat időtartama: a 9. évfolyamot követően 140 óra, a 10. évfolyamot követően 160 óra

3. PÁLYATÜKÖR

- 3.1. A szakképesítéssel legjellemzőbben betölthető munkakör(ök), foglalkozás(ok)

	A	B	C
3.1.1.	FEOR száma	FEOR megnevezése	A szakképesítéssel betölthető munkakör(ök)
3.1.2.	5135	Cukrász	Fagylalkészítő
3.1.3.			Karamell cukrász
3.1.4.			Lágyfagylaltos
3.1.5.			Marcipánfigura készítő
3.1.6.			Süteménykészítő
3.1.7.			Tortakészítő

- 3.2. A szakképesítés munkaterületének rövid leírása:
A cukrász szakember a cukrászatban, cukrászüzemben, fagylaltozóban a termelési tevékenységeket végzi, felelős a technológiai, higiéniai, munkavédelmi szabályok betartásáért.

A szakképesítéssel rendelkező képes:

- saját munkáját megszervezni,
- ételkészítés előállítás higiéniai alapkövetelményeinek betartásával korszerű táplálkozáshoz mindjobban igazodó cukrászati terméket készíteni,
- cukrásztechnológiai alpműveleteket végezni,
- cukorkészítményeket előállítani,
- bevonó anyagokat készíteni, felhasználni,
- cukrászati félkész- és késztermékeket és bevonóanyagot készíteni,
- uzsonnasüteményeket készíteni,
- kikészített süteményeket készíteni,
- fagyaltokat készíteni,
- bonbonokat készíteni,
- alkalmi díszmunkákat a vendég kérésének megfelelően elkészíteni,

3.3. Kapcsolódó szakképesítések

	A	B	C
3.3.1.	A kapcsolódó szakképesítés, részsakképesítés, szakképesítés-ráépülés		
3.3.2.	azonosító száma	megnevezése	a kapcsolódás módja
3.3.3.	35 811 02	Vendéglátó-üzletvezető	szakképesítés-ráépülés

4. SZAKMAI KÖVETELMÉNYEK

	A	B
4.1.	A szakképesítés szakmai követelménymoduljainak az állam által elismert szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló kormányrendelet szerinti	
4.2.	azonosító száma	megnevezése
4.3.	10045-12	Gazdálkodás
4.4.	10044-12	Ételkészítés, fogyasztóvédelem
4.5.	10046-12	Szakmai idegen nyelv
4.6.	10043-12	Cukrászati termékkészítés

5. VIZSGÁZTATÁSI KÖVETELMÉNYEK

5.1. A komplex szakmai vizsgára bocsátás feltételei:

Az iskolarendszeren kívüli szakképzésben az V.2. pontban előírt valamennyi modulzáró vizsga eredményes letétele.

Az iskolai rendszerű szakképzésben az évfolyam teljesítését igazoló bizonyítványban foglaltak szerint teljesített tantárgyak – a szakképzési kerettantervben meghatározottak szerint – egyenértékűek az adott követelménymodulhoz tartozó modulzáró vizsga teljesítésével.

5.2. A modulzáró vizsga vizsgatevékenység eredményesség feltétele:

	A	B	C
5.2.1.	A szakképesítés szakmai követelménymodulja		
5.2.2.	azonosító száma	megnevezése	a modulzáró vizsga vizsgatevékenysége
5.2.3.	10045-12	Gazdálkodás	írásbeli
5.2.4.	10044-12	Ételkészítés, fogyasztóvédelem	írásbeli
5.2.5.	10046-12	Szakmai idegen nyelv	szóbeli
5.2.6.	10043-12	Cukrászati termékkészítés	gyakorlati

Egy szakmai követelménymodulhoz kapcsolódó modulzáró vizsga akkor eredményes, ha a modulhoz előírt feladat végrehajtása legalább 51%-osra értékelhető.

5.3. A komplex szakmai vizsga vizsgatevékenységei és vizsgafeladatai:

5.3.1. Gyakorlati vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: Cukrászati termékkészítés

A vizsgafeladat ismertetése: Két féle napi készítmény (uzsonnasütemény vagy teasütemény és kikészített sütemény), egy féle különleges cukrászati termék (adagolt fagyaltkészítmény vagy bonbon) és egy díszmunka (16 szeletes előzetesen betöltött tortára) készítése és tálalása, amelyet megelőzően munkatervet készít (a termékek elkészítését megelőzően, a vizsgaszervező által biztosított sablonba cukrászati félkész és késztermékek technológiai lépéseinek a párhuzamos készítési sorrendbe rendezése)
Az elkészített termék tálalását követően, egy a vizsgázó által kiválasztott termék idegen nyelvű technológiai bemutatása.

A vizsgafeladat időtartama: 420 perc

A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 70 %

5.3.2. Központi írásbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: Cukrászati gazdasági és élelmiszerbiztonsági követelmények

A vizsgafeladat ismertetése: A cukrászati termeléshez kapcsolódó gazdasági és cukrász üzemi áru-gazdálkodással kapcsolatos számítások (anyaghányad, veszteségszámítás, kalkuláció, leltározási feladatok)
A cukrászati termékkészítéshez alkalmazott nyersanyagok jellemzői, élelmiszerbiztonsági követelményei és felhasználási lehetőségeik.

A vizsgafeladat időtartama: 120 perc

A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 30 %

5.3.3. Szóbeli vizsgatevékenység

A vizsgafeladat megnevezése: –

A vizsgafeladat ismertetése: –

A vizsgafeladat időtartama: –

A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: –

5.4. A vizsgatevékenységek szervezésére, azok vizsgaidőpontjaira, a vizsgaidőszakokra, a vizsgatevékenységek vizsgatételeire, értékelési útmutatóira és egyéb dokumentumaira, a vizsgán használható segédeszközökre vonatkozó részletes szabályok:

A szakképesítéssel kapcsolatos előírások az állami szakképzési és felnőttképzési szerv <http://www.munka.hu/> című weblapján érhetők el a Szak- és felnőttképzés Vizsgák menüpontjában

5.5. A szakmai vizsga értékelésének a szakmai vizsgaszabályzattól eltérő szempontjai: –

6. ESZKÖZ- ÉS FELSZERELÉSI JEGYZÉK

	A
6.1.	A képzési és vizsgáztatási feladatok teljesítéséhez szükséges eszközök minimumát meghatározó eszköz- és felszerelési jegyzék
6.2.	Cukrász kéziszerszámok, eszközök
6.3.	Főzőberendezések
6.4.	Mérőberendezések
6.5.	Hűtő és fagyasztó berendezések
6.6.	Gyúró, keverő, habverő, habfúvó gépek
6.7.	Sütőberendezések

7. EGYEBEK