

Hatályos: 2016.09.01-től

A 260. sorszámú Cukrászati részlegvezető megnevezésű szakképesítés-ráépülés szakmai és vizsgakövetelménye

1. AZ ORSZÁGOS KÉPZÉSI JEGYZÉKBEN SZEREPLŐ ADATOK

- 1.1. A szakképesítés-ráépülés azonosító száma: 35 811 04
- 1.2. Szakképesítés-ráépülés megnevezése: Cukrászati részlegvezető
- 1.3. Iskolai rendszerű szakképzésben a szakképzési évfolyamok száma: –
- 1.4. Iskolarendszeren kívüli szakképzésben az óraszám: 480-720

2. EGYÉB ADATOK

- 2.2. A képzés megkezdésének feltételei:
- 2.1.1. Iskolai előképzettség: alapfokú iskolai végzettség
- 2.1.2. Bemeneti kompetenciák: -
- 2.2. Szakmai előképzettség: 34 811 01 Cukrász
- 2.3. Előírt gyakorlat: Cukrász szakképesítéssel betölthető munkakörben szerzett legalább 5 éves összefüggő gyakorlat
- 2.4. Egészségügyi alkalmassági követelmények: szükségesek
- 2.5. Pályaalkalmassági követelmények: -
- 2.6. Elméleti képzési időaránya: 30 %
- 2.7. Gyakorlati képzési időaránya: 70 %
- 2.8. Szintvizsga: –
- 2.9. Az iskolai rendszerű képzésben az összefüggő szakmai gyakorlat időtartama: –

3. PÁLYATÜKÖR

- 3.2. A szakképesítés-ráépüléssel legjellemzőbben betölthető munkakör(ök), foglalkozás(ok)

	A	B	C
3.1.1.	FEOR száma	FEOR megnevezése	A szakképesítés-ráépüléssel betölthető munkakör(ök)
3.1.2.	1332	Vendéglátó tevékenységet folytató egység vezetője	Cukrászdavezető
3.1.3.			Szállodai cukrászda üzletvezetője

- 3.2. A szakképesítés-ráépülés munkaterületének rövid leírása:

A cukrászati részlegvezető a cukrászüzemben, cukrászdában a beszerzési, termelési, értékesítési és raktározási tevékenységet végzi, irányítja. Szervezi és ellenőrzi a cukrászműhely működését. Kialakítja üzletpolitikáját, ápolja az üzleti és vendégkapcsolatokat. Megszervezi az egység adminisztrációs rendjét, biztosítja a tűz-, munka- és tulajdonvédelmi előírásokat valamint gondoskodik a higiéniai szabályok betartásáról. Teljes körű leltár- és anyagi felelősséggel tartozik az egységben lévő eszközökért.

A szakképesítés-ráépüléssel rendelkező képes:

Hatályos: 2016.09.01-től

- vállalkozást alapítani és működtetni
- anyagi felelősséggel gazdálkodni
- megszervezni, és irányítani a cukrászműhely/cukrászda napi munkáját
- ellenőrizni cukrászműhelyben folyó tevékenységeket
- szervezni és bonyolítani a cukrászüzem házon belüli és házon kívüli rendezvényeit
- betartani és betartatni az üzletek működésére vonatkozó jogszabályi előírásokat
- szakmailag támogatni a vállalkozás internetes jelenlétét
- ellenőrizni a folyamatos minőséget
- motiválni önmagát és környezetét

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.	34 811 01	Cukrász	szakképesítés

4. SZAKMAI KÖVETELMÉNYEK

	A	B
4.1.	A szakképesítés-ráépülés szakmai követelménymoduljainak az állam által elismert szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló kormányrendelet	
4.2.	azonosító száma	megnevezése
4.3.	11532-16	Nemzetközi cukrászati termékek készítése
4.4.	11533-16	Cukrász ételmszerbiztonság
4.5.	11534-16	Cukrász gazdálkodási ismeretek
4.6.	11535-16	Marketing ismeretek

5. VIZSGÁZTATÁSI KÖVETELMÉNYEK

5.1. A komplex szakmai vizsgára bocsátás feltételei:

Az iskolarendszeren kívüli szakképzésben az 5.2. pontban előírt valamennyi modulzáró vizsga eredményes letétele.

5.2. A modulzáró vizsga vizsgatevékenysége és az eredményesség feltétele:

	A	B	C
5.2.1.	A szakképesítés-ráépülés szakmai követelménymoduljainak		
5.2.2.	azonosító száma	megnevezése	a modulzáró vizsgatevékenysége
5.2.3.	11532-16	Nemzetközi cukrászati termékek készítése	gyakorlati és írásbeli
5.2.4.	11533-16	Cukrász ételmszerbiztonság	írásbeli
5.2.5.	11534-16	Cukrász gazdálkodási ismeretek	írásbeli
5.2.6.	11535-16	Marketing ismeretek	írásbeli

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

Hatályos: 2016.09.01-től

A vizsgafeladat megnevezése: Nemzetközi cukrászati termékkészítés

A vizsgafeladat ismertetése:

Rendezvényre büféasztal készítése nemzetközi cukrászati termékekből. A gyakorlati vizsga két részből áll az első napon a vizsgázó az előkészületeket végzi. Elkészíti a cukrászati félkész termékeket, és betölt termékeket.

A vizsgázó elvégzi az előkészületeket a cukrászati késztermék és az arisztikai munkához, elkészíti a cukrászati félkész termékeket, betölt termékeket, kiönti a központi díszmunka tartó elemeit.

A második napon befejezi és feldíszíti a témához kapcsolódóan a késztermékeket és elkészíti a büféasztal központi artisztikai díszmunkáját.

A.) Egy szabadon választott témához igazodva (esküvő, születésnap, köszöntő, stb.) egy darab maximum 80 cm magas csokoládé vagy cukor díszmunka készítése

B.) A témához illő torta készítése, melynek súlya maximum 1400 gr., mely készülhet bármilyen szabadon választott anyagból (pl.: csokoládé krém, gyümölcs mousse stb.) A torta díszítése és megjelenése összhangban kell, hogy álljon a témával.

C.) A témához illő 6 darab egyforma tányéron szervírozott desszert kompozíció (tányérdesszert) készítése. Mely minimálisan 3 fő alkotó elemből kell, hogy álljon.(Pl.: desszert, dísz, szósz és hideg vagy meleg elem)

D.) A témához illő aprósütemény tál készítése: petit fours, bon-bon, teasütemény vagy macaron. 5 féle, mindegyikből 6 darab. A sütemények súlya maximum 25 grammos.

A kész vizsgamunkához csak ehető anyagokat szabad felhasználni. Nem élelmi anyagok, merevítők, pálcák, hungarocellek nem megengedhetők.

A vizsgafeladat időtartama: 420 perc

A vizsgafeladatok aránya a vizsgarészben: 60%

5.3.2. Írásbeli vizsgatevékenység:

A vizsgafeladat megnevezése: A nemzetközi cukrászat termékek készítésének technológiai ismertetése.

A vizsgafeladat ismertetése:

A vizsgázónak írásban kell számot adnia a cukrászatban alkalmazott technológiákról adott receptúrákon bemutatva. Ebbe beleértve a technológia lépések során bekövetkezett változásokat és a hőben hatási módok alkalmazása után bekövetkezett változásokat és ezeknek okait.

A vizsgafeladat időtartama: 120 perc

A vizsgafeladat aránya: 25 %

5.3.3. Szóbeli vizsgatevékenység:

A vizsgázónak szóban a vizsgabizottság kérdései alapján a saját gyakorlati vizsgamunkáját elemeznie kell.

A vizsgafeladat időtartama: 20 perc (felkészülési idő: nincs, válaszadás 20 perc)

A vizsgafeladat aránya a vizsgarészben: 15 %

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 gyakorlati vizsga javasolt időtartama két egymást követő napon 2 x 420 perc.

Az írásbeli vizsgán számológép használható.

A szakképesítéssel kapcsolatos előírások a <http://nive.hu/> weblapon érhetők el a Vizsgák menüpont alatt.

Hatályos: 2016.09.01-től

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

A szakmai vizsga akkor eredményes, ha minden vizsgatevékenység (gyakorlati, írásbeli, szóbeli) végrehajtása legalább 51 %-osra értékelhető.

6. ESZKÖZ- ÉS FELSZERELÉSI JEGYZÉK

	A
	A képzési és vizsgáztatási feladatok teljesítéséhez szükséges eszközök minimumát meghatározó eszköz- és felszerelési jegyzék
6.1.	Cukrász felszerelések, kéziszerszámok
6.1.1.	400x600-as sütőlemezek
6.1.2.	400x600-as műanyag lapok
6.1.3.	Silpat sütőlapok
6.1.4.	Sütőkesztyű
6.1.5.	Torta karikák és keretek
6.1.6.	Tart formák
6.1.7.	Szilikon formák
6.1.8.	Gitár (húros vágóeszköz minőségi kézi bonbon gyártáshoz)
6.1.9.	Műanyag edények több méretben
6.1.10.	Rézüstök
6.1.11.	Habüstök
6.1.12.	Habverők
6.1.13.	Lapátkanalak
6.1.14.	Gumilapát kanalak
6.1.15.	Hőálló gumilapát kanalak
6.1.16.	Merőkanalak
6.1.17.	Kések - különböző nagyságúak és funkciójúak
6.1.18.	Spaklik
6.1.19.	Sziták
6.1.20.	Szűrők
6.1.21.	Chinois
6.1.22.	GN tároló edények
6.1.23.	Bon-bon formák
6.1.24.	Nyújtó és sodró fák
6.1.25.	Liszt, cukor és egyéb járulékos anyag tároló dobozok és edények
6.1.26.	Kiszűrők
6.1.27.	Habcsövek, habkartyák
6.1.28.	Karamell asztal és lámpa, pumpa és kesztyű
6.1.29.	Csokifújó pisztoly
6.1.30.	5-7-es jelölő „rádli”
6.1.31.	ISI szifon
6.2.	Főzőberendezések
6.2.1.	Indukciós főzőlap
6.2.2.	Sous vide kád
6.3.	Mérőberendezések
6.3.1.	Hőmérők
6.3.2.	Maghőmérő
6.3.3.	Cukorfok mérő
6.3.4.	Mérleg 1g-6kg-os mérőtartomány
6.3.5.	Patika mérleg
6.4.	Hűtő és fagyasztó berendezések
6.4.1.	Munkaállomásonként fagyasztó és hűtőszekrények
6.4.2.	Munkaasztalok gránit vagy márvány fedőlappal ill. fa fedőlappal
6.4.3.	Sokkoló
6.4.4.	Fagylaltgép
6.5.	Gyúró, keverő, habverő, habfúvó gépek
6.5.1.	Habverő, gyúró és dagasztó gép 20 + 40 literes

Hatályos: 2016.09.01-től

6.5.2.	Asztali gépek 10 literes - minden munkasztalon 1 darab
6.5.3.	Botmixer
6.6.	Sütőberendezések
6.6.1.	Légkeveréses kombinált sütő
6.6.2.	Kelesztő
6.7.	Egyéb eszközök
6.7.1.	Bluetorch (kicsi, nagy)
6.7.2.	Packojet
6.7.3.	Vákuum fóliázó
6.7.4.	Csokoládé temperáló 8l-es
6.7.5.	Csokoládé melegentartó
6.7.6.	Robot Coupe
6.7.7.	Thermomix
6.7.8.	Ipari mikrohullámú sütő
6.7.9.	Nyújtógép
6.7.10.	Légkondicionáló
6.8.	Tálaló eszközök
6.8.1.	Tányérok
6.8.2.	Poharak
6.8.3.	Tálaló eszközök - tortaállvány
6.8.4.	Egyéb speciális eszközök tálaláshoz
6.9.	Tároló rendszerek
6.9.1.	Kabinet szekrény
6.9.2.	Száraz szekrény
6.9.3.	400x600-as inox regálok és tárolószekrények

7. EGYEBEK