

Az Országos Képzési Jegyzékről és az Országos Képzési Jegyzékbe történő felvétel és törlés eljárási rendjéről szóló 133/2010. (IV. 22.) Korm. rendelet alapján.

Szakképesítés, szakképesítés-elágazás, rész-szakképesítés, szakképesítés-ráépülés azonosító száma és megnevezése, valamint a kapcsolódó szakképesítés megnevezése:

33 811 01 0000 00 00	Cukrász	Cukrász
33 541 05 1000 00 00	Pék-cukrász	Pék-cukrász

Tájékoztató

A vizsgázó az első lapra írja fel a nevét!

Ha a vizsgafeladat kidolgozásához több lapot használ fel, a nevét valamennyi lapon fel kell tüntetnie, és a lapokat sorszámmal el kell látnia.

Értékelés

Összesen: 100 pont

100% = 100 pont

A VIZSGAFELADAT MEGOLDÁSÁRA JAVASOLT %-OS EREDMÉNY:

EBBEN A VIZSGARÉSZBEN A VIZSGAFELADAT ARÁNYA 25%.

Fontos tudnivalók!

A feladatlap megoldására felhasználható időkeret 120 perc.

A feladatokat tetszőleges sorrendben oldhatja meg.

Először figyelmesen olvassa el a feladatokban megfogalmazott kérdéseket, majd gondolja át válaszát, és azt tintával (tollal) írja be a megfelelő helyre! Ha szükséges, a megoldást javíthatja, de a nem egyértelmű áthúzás, javítás, valamint ceruzával történő beírás esetén az adott feladatrésze pontot nem kaphat.

Az egyes feladatok megoldásával elérhető maximális pontszámról, illetve részpontszámról a feladatok mellett/után feltüntetett pontok tájékoztatnak.

Ön egy egyéni vállalkozó cukrász üzemében dolgozik. A cukrászat nagyobb mennyiségű gesztenyerolád, kávé eklerfánk, vágott diós minyon, vajás szeletke, töltött sós teasütemény és csokoládéfagyalt rendeltést kapott.

A megadott feladatok segítségével mutassa be a termékek készítését és a termék-készítéshez alkalmazott gépeket!

I. feladatsor: Gesztenyerolád készítése

1. feladat

Összesen: 8 pont

A gesztenyeroládhoz csokoládés piskótalapot készít.

Írja le a csokoládés felvert készítésének lépéseit, a felvert lap kikenését, a sütés hőfokát, módját és a sütés utáni teendőket!

A csokoládés piskótalap felvert készítésének lépései:

-
-
-

A csokoládés piskótalap kikenése, vastagsága:

-
- A sütés hőfoka:
- A sütés módja:

Sütés utáni teendők:

-
-

2. feladat

Összesen: 7 pont

A gesztenyeroládhoz főzött krémmel készült gesztenyés vajkrémet készít.

Döntse el, igazak-e vagy hamisak az alábbi állítások! Jelölje X-szel a helyes választ!

A hamis állításokra adott választ meg kell indokolni. A válasz csak akkor fogadható el, ha a hibás állítások javítása is helyes. Ellenkező esetben a válasz nem értékelhető.

Állítás	Igaz	Hamis
a.) A főzött krém készítésekor a krémport kevés forró tejjel csomómentes péppé keverjük.		
b.) A többi tejet a cukorral felforraljuk, a pépre öntjük, állandó keverés mellett besűrítjük.		
c.) A kihabosított vajhoz hozzákeverjük a meleg főzött krémet.		
d.) A kikevert vajkrémbe beletesszük a gesztenyét, majd rummal ízesítjük.		

Hibás állítások javítása:

.....

.....

.....

.....

.....

3. feladat **Összesen: 6 pont**
Számozza be helyes sorrend szerint a gesztenyerolád készítésének lépéseit!

	Dermedés után szeleteljük.
	Dermedés után saját krémmel lekenjük, papírcsíkkal lehúzzuk.
	A hosszabbik oldalára 2-3 cm átmérőjű gesztenyemasszából sodort rudat teszünk.
	A felső palástját gesztenyekrémmel tüksézzük, csokoládéforgáccsal díszítjük.
	A csokoládés piskótalapot rumos gesztenyés vajkrémmel lekenjük.
	A lekent csokoládés piskótalappal együtt szorosan felcsavarjuk.

II. feladatsor: Kávés eklerfánk

1. feladat **Összesen: 9 pont**

**Az eklerfánkhoz forrázott tésztát és tésztahüvelyt készít.
Pótolja a technológiai leírás hiányzó szavait!**

A vizet, a **(a)**, a só és a cukrot **(b)**, majd hozzáadjuk a lisztet, és **(c)**.
A keverőgép üstjébe tesszük még forrón, keverés közben **(d)**
hozzáöntjük az **(e)**. **(f)**, lisztezett
lemezen nyomózsákból **(g)** fánkot alakítunk. 200–220 °C-on,
..... **(h)** sütőtérben, **(i)** ütemben sütjük.

2. feladat **Összesen: 5 pont**

**Az elkészített forrázott tészta egy kis mennyiségéből fánkot alakít és próbasütést végez.
A kisült tésztahüvely minősége nem megfelelő, ezért a maradék tésztát javítja.**

**Döntse el, igazak-e vagy hamisak az alábbi állítások! Jelölje X-szel a helyes választ!
A hamis állításokra adott választ meg kell indokolni. A válasz csak akkor fogadható el,
ha a hibás állítások javítása is helyes. Ellenkező esetben a válasz nem értékelhető.**

Állítás	Igaz	Hamis
a.) A forrázott tésztába túl sok tojást adagoltunk, a kisült termék elterült, ezért a maradék tésztához lisztet keverünk.		
b.) A forrázott tésztát túl sokáig reszeltük, a kisült termék kis térfogatú, ezért a maradék tésztához vizet keverünk.		
c.) A forrázott tésztába túl kevés tojást adtunk, a kisült termék kis térfogatú, ezért a maradék tésztához pótlólagosan tojást keverünk.		

Hibás állítások javítása:

.....
.....
.....
.....
.....

3. feladat

Összesen: 5 pont

Írja le 5 lépésben, a kávé eklerfánk készítését!

-
-
-
-
-

III. feladatsor: Vágott diós minyon készítése

1. feladat

Összesen: 6 pont

Írja le 6 lépésben a vágott diós minyon készítésének műveleteit!

-
-
-
-
-
-

2. feladat

Összesen: 6 pont

Válaszoljon a minyon készítésével kapcsolatos kérdésekre!

Milyen alakúra vághatja a vágott diós minyont?

-
-
-
-

Miért kell a minyont a fondant-ba mártás előtt forró lekvárral lekenni?

-
-

3. feladat**Összesen: 4 pont****Számozza be helyes sorrend szerint a fondant-hoz a cukorszirup készítésének lépéseit!**

	Az edény oldaláról a kristályszemcséket körbemossuk, a habot szűrővel eltávolítjuk.
	A cukorszirup 112,5–117 °C-on éri el a megfelelő sűrűséget.
	Hevítés közben a vizet a cukorral oldódásig keverjük.
	Forrás után invertálóanyagot, keményítősörpöt adagolunk a sziruphoz.

4. feladat**Összesen: 5 pont****Válaszoljon a fondant-gép működésével kapcsolatos kérdésekre!**

- **Milyen hűtéssel működik a fondant-gép?**

.....

- **Milyen egység hajtja meg a fondant-gép keverőszerkezetét?**

.....

- **A gép melyik részében történik a fondant táblázása?**

.....
.....**Milyen folyamatok történnek a fondant-gépben a cukorszirup táblázása közben?**

-
-

IV. feladatsor: Vajas szeletke készítése**1. feladat****Összesen: 6 pont****Írja le 6 lépésben a vajaslap felvert készítését!**

-
-
-
-
-
-

2. feladat**Összesen: 4 pont****Válaszoljon a vajas szeletke készítésével kapcsolatos kérdésekre!****Milyen töltelékekkel készíthető a vajas szeletke teasütemény?**

-
-

Milyen bevonattal készíthető a vajas szeletke teasütemény?

-
-

V. feladatsor: Töltött sós teasütemény készítése**1. feladat****Összesen: 6 pont****Többféle töltött sós teasüteményt készít.****Karikázza be a helyes válasz betűjelét!****a.) A felsoroltak közül melyik tésztából készíthet töltött nehéz sós teasüteményt?**

- A.) Forrázott tészta
- B.) Borsos tészta
- C.) Sós linzertészta

b.) A felsoroltak közül melyik krémmel töltheti sütés előtt a sós teasüteményt?

- A.) Körözött krém
- B.) Kolbásztöltelék
- C.) Parajkrémes töltelék

c.) A felsoroltak közül melyik anyaggal díszítheti sütés után a töltött sós teasüteményt?

- A.) Apróra vágott nyers hallal
- B.) Reszelt sajttal
- C.) Szalámival

2. feladat**Összesen: 8 pont****Sütés előtt töltött könnyű sós teasüteményt készít, többféle változatban, vajas tésztából és kolbásztöltelékből.****A töltött sós teasütemény neve alapján felismerhető a termék kialakítása.****Írja be a példa alapján a táblázatba a kolbászós táska (vagy más néven kolbászós háromszögű párnácska) és a kolbászós taréj kialakításának lépéseit!**

Kolbászós rudacska	A kinyújtott vajas tésztát 4 cm széles sávokra vágjuk	A tésztasávokra nyomózsákból kolbászós töltelékrudat nyomunk	A tészta széleit lekenjük tojással, felcsavarjuk	3-4 cm-es rudakká felvágjuk
Kolbászós táska (kolbászós háromszögű párnácska)				
Kolbászós taréj				

VI. feladatsor: Csokoládéfagylalt készítése

1. feladat

Összesen: 6 pont

Sorolja fel a csokoládé tejfagylalt anyagait!

-
-
-
-
-
-

2. feladat

Összesen: 5 pont

Írja le a csokoládé fagylaltlé gépi főzésének lépéseit!

-
-
-
-
-

3. feladat

Összesen: 4 pont

A csokoládé fagylaltkeveréket géppel fagyasztja ki.

Válaszoljon az alábbi kérdésre!

Milyen folyamatok történnek a fagylaltfagyasztó gépben a keverék fagyasztása közben?

-
-
-
-

ÍRÁSBELI VIZSGAFELADAT ÉRTÉKELŐLAP

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Hozzárendelt kompetenciák az információtartalom vázлата alapján	Pontszámok	
			Maximum	Elért
B	Tészták Sütési eljárással készült félkész termékek előállítása	Csokoládés piskóta- felvert és -lap készítése	8	
B	Cukorkészítmények, töltelékek, bevonó anyagok	Főzött krémmel készült gesztenyekrém készítése	7	
B	Torták, szeletek, tekercek	Gesztenyerolád készítése	6	
B	Tészták Sütési eljárással készült félkész termékek előállítása	Forrázott tészta és tésztahüvely készítése	9	
B	Tészták	Forrázott tészta javítása	5	
B	Krémes és tejszínes készítmények	Eklerfánk készítése	5	
B	Minyonok, desszertek, csemegék	Vágott diós minyon készítése	6	
B	Minyonok, desszertek, csemegék	Minyonvágás, lekenés jellemzése	6	
B	Cukorkészítmények, töltelékek, bevonó anyagok	Cukorfőzet készítésének lépései	4	
C	Fondant-gépek	Fondant-gép jellemzése	5	
B	Tészták	Vajaslap felvert készítése	6	
B	Édes és sós teasütemények	Vajaslap szeletke jellemzése	4	
B	Édes és sós teasütemények	Töltött sós teasütemény jellemzése	6	
B	Édes és sós teasütemények	Kolbászós táskák és kolbászós taréj kialakításának lépései	8	
B	Fagylaltok	A csokoládéfagylalt anyagai	6	
B	Fagylaltok	A csokoládéfagylalt főzésének lépései	5	
C	Fagylaltgépek	A gépi fagyasztás folyamatai	4	
Összesen			100	