

**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:**

<b>33 811 01 1000 00 00</b>	<b>Cukrász</b>	<b>Cukrász</b>
-----------------------------	----------------	----------------

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%.**

**I. feladatlap****Munkahelyzet**

Ön egy kávéház cukrásza. A délutáni rendezvényre flódnit és túros táskat kell készítenie.

**Feladatutasítás:** Oldja meg az alábbi feladatokat!

**1. feladat****Összesen: 18 pont**

A) Az alábbi felsorolásból aláhúzással válasszon ki hat összetevőt, amely a hagyományos zsidó konyha egyik legkedveltebb süteményének, a flódninak az elkészítéséhez szükséges.

(Figyelem! Aláhúzását csak átgondolás után tegye meg, mert a feladatban nem lehet javítani. Hibás választás esetén a feladatrészben elért pontszámából egy pontot elveszít.)

Sertészsír	Libazsír	Növényi zsiradékot tartalmazó margarin
Fehérbors	Fehérbor	Tojásfehérje
Forrázott diótöltelék	Diópüré töltelék	Száraz diótöltelék
Almatöltelék	Sárgabarack töltelék	Forrázott máktöltelék
Sütőpor	Szódabikarbóna	Élesztő

B) Írja le a vajás tésztából készült túros táska elkészítésének menetét részletesen! A tészta előkészítő műveleteit nem kell részleteznie. (A tésztát hagyományos módon, vajból készíti el. A túrotöltelék elkészítését nem kell részleteznie.)

Tésztakészítés műveletei:

- 
- 
- 
- 
- 
- 

Termékkészítés műveletei:

- 
- 
- 
- 
-

**2. feladat****Összesen: 6 pont**

A túrótöltelék elkészítéséhez keverőgépet használt. Az alábbi ábrán a nyilakkal jelölt részeket nevezze meg!



A:

B:

C:

D:

E:

F:

**II. feladatlap****Munkahelyzet**

Ön egy cukrásztermelő üzem cukrász munkatársa. Egyik üzleti partnerük képviselőfánkot, feketeerdő tortát, orosz krémtortát és tradicionális dobostortát rendelt meg Önöktől.

**Feladatutastítás:** Oldja meg az alábbi feladatokat!

**1. feladat****Összesen: 6 pont**

Főnöke azzal a feladattal bízta meg, hogy készítse el a tejszínes tortákhoz és a képviselőfánkhoz a sütéssel készülő félkész termékeket és a betöltéshez szükséges krémekeket. Milyen tésztákat és krémekeket készítene a felsorolt készítmények gyártásához?

**Orosz krémtorta:**

Tészta:

Töltéshez szükséges krém:

**Feketeerdő torta:**

Tészta:

Töltéshez szükséges krém:

**Képviseelőfánk:**

Tészta:

Töltéshez szükséges krém:

**2. feladat****Összesen: 14 pont**

A dobostorta elkészítésében egy új belépő kollégája segít Önnek. Mutassa be neki az alábbi szempontok szerint, hogy Önök hogyan készítik a tradicionális dobostortát!

Tészta fajtája:

Tészta elkészítésének módja: (Az előkészítő műveleteket nem kell leírnia.)

- 
- 
- 
- 

A tészta formázása:

A tészta sütési paramétere:

Töltelékként használt krém megnevezése:

Töltelékként használt krém elkészítése: (az előkészítő műveleteket nem kell részleteznie)

A dobostorta betöltése és kikészítése:

### 3. feladat

**Összesen: 4 pont**

A forrázott tészta készítésekor az alábbi tézstahibákat észlelte. A táblázatba írja be, hogy mi lehetett a hiba oka, és hogyan kellene kijavítani!

Hiba leírása	A hiba lehetséges oka vagy okai	A hiba kijavításának módja
A tészta túl lágy (folyós) vagy ikrás		
A tészta nagyon kemény, nehezen alakítható		

**4. feladat****Összesen: 3 pont**

Olvassa el a feketeerdő torta elkészítésének leírását! Ha talál benne hibás részt, azt húzza alá!

A tortakarikát négy egyenlő részre vágjuk. Mindegyik tésztalapot a pálinkával ízesített leiter cukorral meglocsoljuk. A krémet nyomózsákba töltjük, és váltakozva körkörösén az első tésztalapra rétegezzük. Ráhelyezzük a második tésztalapot, és ugyanúgy váltakozva nyomjuk rá a krémet, de ügyeljünk arra, hogy a sorrend más legyen, mint az első tésztalapon. A többi tésztalapot is hasonló módon töltjük, majd a cseresznyepálinkás vajkrémmel körbekenjük a tortát. Oldalát recés kártyával körbehúzzuk. A tortát csokoládéval áthúzzuk, szeletenként tejszínhabrózsákat nyomunk rá, és cukrozott cseresznyével és csokoládéforgáccsal díszítjük.

**5. feladat****Összesen: 6 pont**

Nagy mennyiségben kell az orosz krémtortát töltenie. Ehhez a képen látható habfúvó gépet kell használnia. A habkészítés folyamatával egy diákot bíz meg. Milyen figyelmeztetéseket fogalmaz meg a termék és a diák biztonsága érdekében? Mindkét figyelmeztetésre írjon 3-3 példát!



Munkabiztonsági figyelmeztetések:

- 
-

Termékbiztonsági figyelmeztetések (habfúvó beindításának sorrendje, minőséget befolyásoló tényezők)

- 
- 
- 

**6. feladat**

**Összesen: 4 pont**

Írja le az orosz krémtorta készítésének menetét! (A leírásban vegye figyelembe, hogy a krémet és a felvert tésztát már nem kell elkészítenie!)

**III. feladatlapon**

**Munkahelyzet**

Ön egy cukrászüzem munkatársa. Főnöke azzal bízta meg, hogy teasüteményeket készítsen.

**Feladatutastítás**

Oldja meg az alábbi feladatokat!

**1. feladat**

**Összesen: 6 pont**

Nevezzen meg legalább 3 felvert és 3 hengerelt tésztából készített édes teasütemény fajtát!

Felvert tésztából készíthető édes teasütemények:

- 
- 
-

Hengerelt tésztából készíthető édes teasütemények:

- 
- 
- 

## 2. feladat

**Összesen: 3 pont**

Mutassa be a tésztakészítéssel együtt a mogyorós puszedli vagy a diós makroncsók készítését!

## 3. feladat

**Összesen: 6 pont**

Döntse el, hogy igazak vagy hamisak a teasüteményekkel kapcsolatos állítások!

Az Ön által igaznak vélt állítást jelölje **I**-vel, a hamis állításokat jelölje **H**-val! A hamis állítás(oka)t tegye igazzá!

*(Figyelem, a hibás állítások kiválasztása csak abban az esetben értékelhető, ha annak javítása is megfelelő!)*

Állítás		I / H
a.	A mandulás koszorú makrontésztából készül.	
b.	A vaníliás pathét simacsöves nyomózsákból formázzuk papírral fedett sütőlemezre.	
c.	A narancsgalett teasütemény nem tartalmaz tojássárgáját.	
d.	A moszkauer teasütemény a töltetlen teasütemények csoportjába tartozik.	

Hibás állítások javítása:



#### **IV. feladatlap**

##### **Munkahelyzet**

Ön egy cukrászda műszakvezető munkatársa. Új tanuló érkezik az üzembe. Önnek kell kioktatni a tanulót a higiénia alapfogalmairól.

##### **Feladatutasítás**

Oldja meg az alábbi feladatokat!

##### **1. feladat**

**Összesen: 7 pont**

A) Írja le röviden, mi a HACCP rendszer célja!

B) Milyen angol szavak kezdőbetűiből állították össze a HACCP mozaikszót, és mit jelent magyarul? (Ha csak magyarul tudja, az is elegendő.)

C) Soroljon fel öt főbb termék-előállítással kapcsolatos tevékenységet, amelyet kritikus pontként szabályoz a HACCP rendszer!

- 
- 
- 
- 
- 

#### **V. feladatlap**

##### **Munkahelyzet**

Ön egy cukrászüzem díszítő cukrásza.

##### **Feladatutasítás**

Oldja meg az alábbi feladatokat!

##### **1. feladat**

**Összesen: 7 pont**

Mutassa be a bevonás három lehetséges módját saját szavaival!

Mártás:

Áthúzás:

Bevonás krémmel, habbal:

**2. feladat**

**Összesen: 5 pont**

Soroljon fel öt olyan anyagot, amely alkalmas arra, hogy fecskendező díszítés alapanyagai legyenek!

- 
- 
- 
- 
- 

**3. feladat**

**Összesen: 5 pont**

Milyen díszítőműveleteket alkalmazhat a minyonok kikészítése során?

- 
- 
- 
- 
-

## ÍRÁSBELI VIZSGAFELADAT ÉRTÉKELŐLAP

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Hozzárendelt kompetenciák az információtartalom vázlata alapján	Pontszámok	
			Maximum	Elért
A A	Uzsonnasütemények Tészták, sütési eljárással készült félkész-termékek előállítása	Flódni és túrós táska készítése	18	
C	Univerzális konyhagépek	Keverőgép főbb részei	6	
A	Krémes és tejszínes készítmények	Orosz krém torta, feketeerdő torta, képviselőfánk készítése	6	
A A A	Hagyományőrző magyar cukrászati termékek Tészták, sütési eljárással készült félkésztermékek Cukorkészítmények, töltelékek, bevonóanyagok	Dobostorta	14	
A	Tészták, sütési eljárással készült félkész-termékek	Forrázott tésztahibák	4	
A	Krémes és tejszínes készítmények	Feketeerdő torta készítése	3	
A C	Cukrász szakma munkavédelmi előírásai Habfűvők	Habfűvő munkavédelmi előírásai Habfűvő kezelése	6	
A	Krémes és tejszínes készítmények	Feketeerdő torta készítése	4	
A	Édes és sós teasütemények	Felvert és hengerelt tésztából készült teasütemények	6	
A	Édes és sós teasütemények	Párizsi rudacska készítése	3	
A	Édes és sós teasütemények	Édes teasütemények készítése	6	
A	Cukrász szakma higiéniai követelményei	HACCP rendszer alapelvei	7	
B	Díszítés	Bevonás műveletei	7	
B	Díszítés	Fecskendező díszítés alapanyagai	5	
B	Díszítés	Minyonok kikészítő műveletei	5	