

# NEMZETI SZAKKÉPZÉSI ÉS FELNŐTTKÉPZÉSI INTÉZET

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:  
0536-06 Cukrászati termékkészítés

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:  
0536-06/1 Cukrászati félkésztermékek, cukrászati termékek készítése (A:  
Torták, vagy tejszínes torták készítése. B: Szeletek, vagy tekercek, vagy  
mignonok, vagy desszertek, vagy krémes készítmények, vagy teasütemények,  
vagy fagyaltkehely stb. készítése)

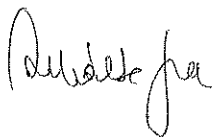
## Gyakorlati vizsgatevékenység

Szakképesítés/rész-szakképesítés/elágazás/ráépülés azonosító száma,  
megnevezése: 33 811 01 0000 00 00 Cukrász

Gyakorlati vizsgatevékenység időtartama: 240 perc

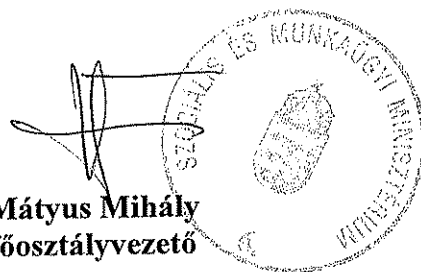
A 20/2007. (V. 21.) SZMM rendelet 20. § 1. bekezdésében foglaltak alapján a gyakorlati vizsgafeladatokat ...a vizsgaszervező javaslatára a vizsgabizottság elnöke hagyja jóvá.

EREDETVEL MINDENBEN  
MEGEGYEZŐ MÁSZOLAT



Jóváhagyta:

Mátyus Mihály  
főosztályvezető



2008

Érvényes: 2008. 10. 21-től

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

0536-06 Cukrászati termékkészítés

Vizsgarészhez rendelt I. vizsgafeladat megnevezése:

Cukrászati gyakorlat központi feladatsor alapján : Cukrászati félkész termékek, 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 fagyaltkehely stb. készítése)

**1/A Készítsen 16 szelet csokoládétortát csokoládé felvert, csokoládékrém felhasználásával! Vonja be csokoládéval, díszítse, vágja félbe, és helyezze tálcára bemutatás céljából!**

Információtartalom vázlata

- Előkészítő műveletek
- Csokoládé felvert készítése
- Csokoládé felvertből karika kikenése, sütése
- Csokoládékrém készítése
- Csokoládétorta töltése
- Bevonás csokoládéval, díszítés
- Univerzális konyhagép szakszerű használata

**1/B Készítsen 10 szelet krémest vajas vagy húzómarginnal készült leveles tészta és főzött vaníliás sárgakrém felhasználásával! Szeletelje fel, és helyezze tálcára bemutatás céljából!**

Információtartalom vázlata

- Előkészítő műveletek
- Vajas vagy leveles tészta készítése
- Krémlap nyújtása, sütése
- Vaníliás sárgakrém készítése
- Krémes töltése, szeletelése

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

0536-06 Cukrászati termékkészítés

Vizsgarészhez rendelt I. vizsgafeladat megnevezése:

Cukrászati gyakorlat központi feladatsor alapján : Cukrászati félkész termékek, cukrászati termékek készítése (A: Torták, vagy tejszínes torták készítése. B: Szeletek, vagy tekercek, vagy mignonok, vagy desszertek vagy csemegék vagy krémes készítmények, vagy teasütemények, vagy fagyaltkehely stb. készítése)

A vizgázó neve: .....

## Értékelő lap

**1/A Készítsen 16 szelet csokoládétortát csokoládé felvert, csokoládékrém felhasználásával! Vonja be csokoládéval, díszítse, vágja félbe, és helyezze tálcára bemutatás céljából!**

**1/B Készítsen 10 szelet krémes vajvas vagy húzómarginnal készült leveles tészta és főzött vaníliás sárgakrém felhasználásával! Szeletelje fel, és helyezze tálcára bemutatás céljából!**

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázлата alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
B	Tészták	Előkészítő műveletek Csokoládé felvert készítése	2 8	
C	Univerzális konyhagépek	Univerzális konyhagép szakszerű használata	2	
B	Sütési eljárással készült félkész termékek előállítása	Csokoládé felvertből karika kikenése, sütése	8	
B	Cukorkészítmények, töltelékek, bevonó anyagok	Csokoládékrém készítése	8	
B	Torták, szeletek, tekercek	Csokoládétorta töltése	8	
B	Cukorkészítmények, töltelékek, bevonó anyagok	Bevonás csokoládéval, díszítés	4	
B	Tészták	Előkészítő műveletek Vajvas vagy leveles tészta készítése	2 10	
B	Sütési eljárással készült félkész termékek előállítása	Krémlap nyújtása, sütése	8	
B	Cukorkészítmények, töltelékek, bevonó anyagok	Vaníliás sárgakrém készítése	10	
B	Krémes és tejszínes készítmények	Krémes töltése szeletelése	10	
<b>Szint</b>	<b>Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint</b>		<b>Max.</b>	<b>Elért</b>
4	Kéziszerszámok, szeletelők, vágók, kiszúrók használata		5	
5	Cukrászati gépek használata		5	
<b>Összesen</b>			<b>90</b>	
	<b>Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint</b>		<b>Max.</b>	<b>Elért</b>
	<b>Személyes</b>	Ízérzékelés Pontosság	3 3	
	<b>Társas</b>	Kapcsolatteremtő készség	2	
	<b>Módszer</b>	Eredményorientáltság	2	
<b>Összesen</b>			<b>10</b>	
<b>Mindösszesen</b>			<b>100</b>	

.....  
dátum

.....  
aláírás

C

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

0536-06 Cukrászati termékkészítés

Vizsgarészhez rendelt I. vizsgafeladat megnevezése:

Cukrászati gyakorlat központi feladatsor alapján : Cukrászati félkész termékek, cukrászati termékek készítése (A: Torták, vagy tejszínes torták készítése. B: Szeletek, vagy tekercek, vagy mignonok, vagy desszertek vagy csemegék vagy krémes készítmények, vagy teasütemények, vagy fagyaltkehely stb. készítése)

**2/A Készítsen 16 szelet Stefánia-tortát dobos felvert és rokokó krém felhasználásával!  
Hintse kakaóporral, vágja félbe, és helyezze tálcára bemutatás céljából!**

Információtartalom vázlata:

- Előkészítő műveletek
- Dobos felvert készítése
- Doboslap kenése, sütése
- Rokokó krém készítése
- Stefánia-torta töltése
- Sütő szakszerű használata
- Univerzális konyhagép szakszerű használata

**2/B Készítsen 10 db tejszínes képviselőfánkot forrázott tészta, főzött vaníliás sárgakrém, cukrozott tejszínhab felhasználásával, díszítse doboscukorral, szeletelt mandulával!  
Helyezze tálcára bemutatás céljából!**

Információtartalom vázlata:

- Előkészítő műveletek
- Forrázott tészta készítése
- Képviselőfánk tésztahüvelyének alakítása, sütése
- Doboscukor készítése, mártás doboscukorba, szeletelt mandulába
- Vaníliás sárgakrém készítése
- Tejszínes képviselőfánk töltése

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

0536-06 Cukrászati termékkészítés

Vizsgarészhez rendelt I. vizsgafeladat megnevezése:

Cukrászati gyakorlat központi feladatsor alapján : Cukrászati félkész termékek, cukrászati termékek készítése (A: Torták, vagy tejszínes torták készítése. B: Szeletek, vagy tekercek, vagy mignonok, vagy desszertek vagy csemegék vagy krémes készítmények, vagy teasütemények, vagy fagyaltkehely stb. készítése)

A vizsgázó neve: .....

## Értékelő lap

**2/A Készítsen 16 szelet Stefánia-tortát dobos felvert és rokokó krém felhasználásával!**

**Hintse kakaóporral, vágja félbe, és helyezze tálcára bemutatás céljából!**

**2/B Készítsen 10 db tejszínes képviselőfánkot forrázott tészta, főzött vaníliás sárgakrém,**

**cukrozott tejszínhab felhasználásával, díszítse doboscukorral, szeletelt mandulával!**

**Helyezze tálcára bemutatás céljából!**

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázлата alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
B	Tészták	Előkészítő műveletek Dobos felvert készítése	2 10	
B	Sütési eljárással készült félkész termékek előállítása	Doboslap kenése, sütése	5	
C	Sütő és főzőberendezések	Sütő szakszerű használata	4	
B	Cukorkészítmények, töltelékek, bevonó anyagok	Rokokó krém készítése	8	
C	Univerzális konyhagépek	Univerzális konyhagép szakszerű használata	3	
B	Torták, szeletek, tekercek	Stefánia-torta töltése	8	
B	Tészták	Előkészítő műveletek Forrázott tészta készítése	2 10	
B	Sütési eljárással készült félkész termékek előállítása	Képviselőfánk tésztahüvelyének alakítása, sütése	6	
B	Cukorkészítmények, töltelékek, bevonó anyagok	Doboscukor készítése, mártás doboscukorba, szeletelt mandulába	4	
B	Cukorkészítmények, töltelékek, bevonó anyagok	Vaníliás sárgakrém készítése	8	
B	Krémes és tejszínes készítmények	Tejszínes képviselőfánk töltése	10	
<b>Szint</b>	<b>Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint</b>		<b>Max.</b>	<b>Elért</b>
4	Kéziszerszámok, szeletelők, vágók, kiszúrók használata		5	
5	Cukrászati gépek használata		5	
<b>Összesen</b>			<b>90</b>	
	<b>Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint</b>		<b>Max.</b>	<b>Elért</b>
	Személyes	Ízérzékelés Pontosság	3 3	
	Társas	Kapcsolatteremtő készség	2	
	Módszer	Eredményorientáltság	2	
<b>Összesen</b>			<b>10</b>	
<b>Mindösszesen</b>			<b>100</b>	

.....  
dátum

.....  
alíírás

C

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

0536-06 Cukrászati termékkészítés

Vizsgarészhez rendelt I. vizsgafeladat megnevezése:

Cukrászati gyakorlat központi feladatsor alapján : Cukrászati félkész termékek, cukrászati termékek készítése (A: Torták, vagy tejszínes torták készítése. B: Szeletek, vagy tekercek, vagy mignonok, vagy desszertek vagy csemegék vagy krémes készítmények, vagy teasütemények, vagy fagyaltkehely stb. készítése)

**3/A Készítsen 12 szelet, formában sült gyümölcstortát vajas lap felvert, vaníliás sárgakrém felhasználásával, gyümölcsfelrakással és zselébevonattal! Vágja félbe, és helyezze tálcára bemutatás céljából!**

Információtartalom vázlata:

- Előkészítő műveletek
- Vajas lap felvert készítése
- Univerzális konyhagép szakszerű használata
- Vajas lap felvert kikenése gyümölcstorta formába, sütése
- Sárgakrém készítése
- Gyümölcstorta töltése, díszítése
- Zselézés
- Sütő és főzőberendezések szakszerű használata

**3/B Készítsen 10 db islert barna linzertésztából, pikáns gyümölcsíz töltelékkel, csokoládés fondán bevonattal, és helyezze tálcára bemutatás céljából!**

Információtartalom vázlata:

- Előkészítő műveletek
- Barna linzer készítése
- Barna linzer nyújtása, szúrás, sütés
- Islertöltés
- Mártás csokoládés fondánba

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

0536-06 Cukrászati termékkészítés

Vizsgarészhez rendelt I. vizsgafeladat megnevezése:

Cukrászati gyakorlat központi feladatsor alapján : Cukrászati félkész termékek, cukrászati termékek készítése (A: Torták, vagy tejszínes torták készítése. B: Szeletek, vagy tekercek, vagy mignonok, vagy desszertek vagy csemegék vagy krémes készítmények, vagy teasütemények, vagy fagyaltkehely stb. készítése)

A vizsgázó neve: .....

## Értékelő lap

**3/A Készítsen 12 szelet, formában sült gyümölcstortát vajas lap felvert, vaníliás sárgakrém felhasználásával, gyümölcsfelrakással és zselébevonattal! Vágja félbe, és helyezze tálcára bemutatás céljából!**

**3/B Készítsen 10 db islert barna linzertésztából, pikáns gyümölcsíz töltelékkel, csokoládés fondán bevonattal, és helyezze tálcára bemutatás céljából!**

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázлата alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
B	Tészták	Előkészítő műveletek Vajás lap felvert készítése	2 10	
C	Univerzális konyhagépek	Univerzális konyhagép szakszerű használata	4	
B	Sütési eljárással készült félkésztermékek előállítása	Vajás lap felvert kikenése gyümölcstorta formába, sütése	8	
C	Sütő és főzőberendezések	Sütő és főzőberendezések szakszerű használata	4	
B	Cukorkészítmények, töltelékek, bevonó anyagok	Sárgakrém készítése	8	
B	Torták, szeletek, tekercek	Gyümölcstorta töltése, díszítése	8	
B	Cukorkészítmények, töltelékek, bevonó anyagok	Zselézés	5	
B	Tészták	Előkészítő műveletek Barna linzer készítése	2 8	
B	Sütési eljárással készült félkész termékek előállítása	Barna linzer nyújtása, szúrás, sütés	8	
B	Mignonok, desszertek	Islertöltés	5	
B	Cukorkészítmények, töltelékek, bevonó anyagok	Mártás csokoládés fondánba	8	
<b>Szint</b>	<b>Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint</b>		<b>Max.</b>	<b>Elért</b>
4	Kéziszerszámok, szeletelők, vágók, kiszúrók használata		5	
5	Cukrászati gépek használata		5	
<b>Összesen</b>			<b>90</b>	
	<b>Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint</b>		<b>Max.</b>	<b>Elért</b>
	Személyes	Ízérzékelés Pontosság	3 3	
	Társas	Kapcsolatteremtő készség	2	
	Módszer	Eredményorientáltság	2	
<b>Összesen</b>			<b>10</b>	
<b>Mindösszesen</b>			<b>100</b>	

.....  
dátum

.....  
aláírás

C

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

0536-06 Cukrászati termékkészítés

Vizsgarészhez rendelt I. vizsgafeladat megnevezése:

Cukrászati gyakorlat központi feladatsor alapján : Cukrászati félkész termékek, cukrászati termékek készítése (A: Torták, vagy tejszínes torták készítése. B: Szeletek, vagy tekercek, vagy mignonok, vagy desszertek vagy csemegék vagy krémes készítmények, vagy teasütemények, vagy fagyaltkehely stb. készítése)

**4/A Készítsen 16 szelet Sacher-tortát meleg úton készült sacher felvert, sárgabarackíz felhasználásával! Vonja be csokoládéval, vágja félbe, és helyezze tálcára bemutatás céljából!**

Információtartalom vázlata:

- Előkészítő műveletek
- Sacher felvert készítése
- Sacher felvertből karika kikenése, sütése
- Sacher-torta töltése
- Bevonás csokoládéval
- Sárgabarackíz forralása
- Univerzális konyhagép szakszerű használata
- Sütő és főzőberendezések szakszerű használata

**4/B Készítsen 500 g kolbászos rudacska vaj vagy húzó margarinnal készülő leveles tészta és kolbásztöltelék felhasználásával, és helyezze tálcára bemutatás céljából!**

Információtartalom vázlata:

- Előkészítő műveletek
- Vajas vagy leveles tészta készítése
- Kolbásztöltelék készítése
- Kolbászos rudacska készítése: tészta nyújtása, töltés, csavarás, lekenés, vágás, sütés



Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

0536-06 Cukrászati termékkészítés

Vizsgarészhez rendelt I. vizsgafeladat megnevezése:

Cukrászati gyakorlat központi feladatsor alapján : Cukrászati félkész termékek, cukrászati termékek készítése (A: Torták, vagy tejszínes torták készítése. B: Szeletek, vagy tekercek, vagy mignonok, vagy desszertek vagy csemegék vagy krémes készítmények, vagy teasütemények, vagy fagyaltkehely stb. készítése)

A vizsgázó neve: .....

## Értékelő lap

**4/A Készítsen 16 szelet Sacher-tortát meleg úton készült sacher felvert, sárgabarackíz felhasználásával! Vonja be csokoládéval, vágja félbe, és helyezze tálcára bemutatás céljából!**

**4/B Készítsen 500 g kolbászos rudacska vajjas vagy húzómarginallal készülő leveles tészta és kolbásztöltelék felhasználásával, és helyezze tálcára bemutatás céljából!**

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázлата alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
B	Tészták	Előkészítő műveletek Sacher felvert készítése	2 10	
C	Univerzális konyhagépek	Univerzális konyhagép szakszerű használata	2	
B	Sütési eljárással készült félkész termékek előállítása	Sacher felvertből karika kikenése, sütése	8	
C	Sütő és főzőberendezések	Sütő és főzőberendezések szakszerű használata	4	
B	Gyümöleskészítmények	Sárgabarackíz forralása	2	
B	Torták, szeletek, tekercek	Sacher-torta töltése	8	
B	Cukorkészítmények, töltelékek, bevonó anyagok	Bevonás csokoládéval	8	
B	Tészták	Előkészítő műveletek Vajjas vagy leveles tészta készítése	3 10	
B	Cukorkészítmények, töltelékek, bevonó anyagok	Kolbászos töltelék készítése	10	
B	Édes és sós teasütemények	Kolbászos rudacska készítése: tészta nyújtása, töltés, csavarás, lekenés, vágás, sütés	13	
<b>Szint</b>	<b>Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint</b>		<b>Max.</b>	<b>Elért</b>
4	Kéziszerszámok, szeletelő, vágók, kiszűrők használata		5	
5	Cukrászati gépek használata		5	
<b>Összesen</b>			<b>90</b>	
	<b>Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint</b>		<b>Max.</b>	<b>Elért</b>
	Személyes	Ízérzékelés Precizitás	3 3	
	Társas	Kapcsolatteremtő készség	2	
	Módszer	Eredményorientáltság	2	
<b>Összesen</b>			<b>10</b>	
<b>Mindösszesen</b>			<b>100</b>	

.....  
dátum

.....  
aláírás

C

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

0536-06 Cukrászati termékkészítés

Vizsgarészhez rendelt I. vizsgafeladat megnevezése:

Cukrászati gyakorlat központi feladatsor alapján : Cukrászati félkész termékek, cukrászati termékek készítése (A: Torták, vagy tejszínes torták készítése. B: Szeletek, vagy tekercek, vagy mignonok, vagy desszertek vagy csemegék vagy krémes készítmények, vagy teasütemények, vagy fagyaltkehely stb. készítése)

**5/A Készítsen 16 szelet tejszínes gesztenyetortát csokoládés felvertből, tejszínes gesztenyekrém felhasználásával! Díszítse cukrozott tejszínhabbal és gesztenyepürével! Vágja félbe, és helyezze tálcára bemutatás céljából!**

Információtartalom vázlata:

- Előkészítő műveletek
- Csokoládé felvert készítése
- Csokoládé felvertből karika kikenése, sütése
- Tejszínes gesztenyekrém készítése
- Tejszínes gesztenyetorta töltése, díszítése
- Univerzális konyhagép szakszerű használata
- Sütő és főzőberendezések szakszerű használata

**5/B Készítsen 15 db gyümölcskosárkát sárga linzer és vaníliakrém felhasználásával! Rakja fel gyümölccsel, zselézzé, és helyezze tálcára bemutatás céljából!**

Információtartalom vázlata:

- Előkészítő műveletek
- Sárga linzer készítése
- Sárga linzer nyújtása, szúrása, kosár készítése, sütése
- Vaníliakrém készítése
- Gyümölcskosár mártása, töltése, díszítése
- Gyümölcskosár zselézése

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

0536-06 Cukrászati termékkészítés

Vizsgarészhez rendelt I. vizsgafeladat megnevezése:

Cukrászati gyakorlat központi feladatsor alapján : Cukrászati félkész termékek, cukrászati termékek készítése (A: Torták, vagy tejszínes torták készítése. B: Szeletek, vagy tekercek, vagy mignonok, vagy desszertek vagy csemegék vagy krémes készítmények, vagy teasütemények, vagy fagyaltkehely stb. készítése)

A vizgázó neve: .....

## Értékelő lap

**5/A Készítsen 16 szelet tejszínes gesztenyetortát csokoládés felvertből, tejszínes gesztenyekrém felhasználásával! Díszítse cukrozott tejszínhabbal és gesztenyepürével! Vágja félbe, és helyezze tálcára bemutatás céljából!**

**5/B Készítsen 15 db gyümölcskosárkát sárga linzer és vaníliakrém felhasználásával! Rakja fel gyümölcszeléssel, zselézzé és helyezze tálcára bemutatás céljából!**

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlatára alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
B	Tészták	Előkészítő műveletek	2	
		Csokoládé felvert készítése	10	
C	Univerzális konyhagépek	Univerzális konyhagép szakszerű használata	2	
B	Sütési eljárással készült félkész termékek előállítása	Csokoládé felvertből karika kikenése, sütése	6	
C	Sütő és főzőberendezések	Sütő és főzőberendezések szakszerű használata	4	
B	Cukorkészítmények, töltelékek, bevonó anyagok	Tejszínes gesztenyekrém készítése	8	
B	Krémes és tejszínes készítmények	Tejszínes gesztenyetorta töltése, díszítése	10	
B	Tészták	Előkészítő műveletek	2	
		Sárga linzer készítése	8	
B	Sütési eljárással készült félkész termékek előállítása	Sárga linzer nyújtása, szúrása, kosár készítése, sütése	6	
B	Cukorkészítmények, töltelékek, bevonó anyagok	Vaníliakrém készítése	8	
B	Mignonok <b>desszertek</b> , csemegék	Gyümölcskosár mártása, töltése, díszítése	10	
B	Cukorkészítmények, töltelékek, <b>bevonó anyagok</b>	Gyümölcskosár zselézése	4	
<b>Szint</b>	<b>Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint</b>		<b>Max.</b>	<b>Elért</b>
4	Kéziszerszámok, szeletelők, vágók, kiszűrők használata		5	
5	Cukrászati gépek használata		5	
<b>Összesen</b>			<b>90</b>	
	<b>Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint</b>		<b>Max.</b>	<b>Elért</b>
	Személyes	Ízérzékelés	3	
		Kézügyesség	3	
	Társas	Kapcsolatteremtő készség	2	
	Módszer	Ötletgazdagság	2	
<b>Összesen</b>			<b>10</b>	
<b>Mindösszesen</b>			<b>100</b>	

.....  
dátum

.....  
aláírás

C

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

0536-06 Cukrászati termékkészítés

Vizsgarészhez rendelt I. vizsgafeladat megnevezése:

Cukrászati gyakorlat központi feladatsor alapján : Cukrászati félkész termékek, 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 fagyaltkehely stb. készítése)

**6/A Készítsen Fekete-erdő tortát csokoládés felvert és csokoládés tejszínhabkrém, cseresznyepálinkás tejszínhabkrém és főzött meggytöltelék felhasználásával! Díszítse cukrozott tejszínhabbal, cukrozott cseresznyével, csokoládéforgáccsal! Vágja félbe, és helyezze tálcára bemutatás céljából!**

Információtartalom vázlat:

- Előkészítő műveletek
- Csokoládé felvert készítése
- Csokoládé felvertből karika vagy lap kikenése, sütése
- Csokoládés tejszínhabkrém, cseresznyepálinkás tejszínhabkrém, meggytöltelék készítése
- Fekete-erdő torta töltése, díszítése
- Habfúvó szakszerű használata
- Sütő és főzőberendezések szakszerű használata

**6/B Készítsen 500 g sajtos masnit vajas vagy húzómarginallal készült leveles tészta felhasználásával, és helyezze tálcára bemutatás céljából!**

Információtartalom vázlat:

- Előkészítő műveletek
- Vajas vagy leveles tészta készítése
- Sajtos masni készítése: leveles tészta nyújtása, vágása, csavarása, sütése

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

0536-06 Cukrászati termékkészítés

Vizsgarészhez rendelt I. vizsgafeladat megnevezése:

Cukrászati gyakorlat központi feladatsor alapján : Cukrászati félkész termékek, cukrászati termékek készítése (A: Torták, vagy tejszínes torták készítése. B: Szeletek, vagy tekercek, vagy mignonok, vagy desszertek vagy csemegék vagy krémes készítmények, vagy teasütemények, vagy fagyaltkehely stb. készítése)

A vizsgázó neve: .....

## Értékelő lap

**6/A Készítsen Fekete-erdő tortát csokoládés felvert és csokoládés tejszínhabkrém, cseresznyepálinkás tejszínhabkrém és főzött meggytöltelék felhasználásával! Díszítse cukrozott tejszínhabbal, cukrozott cseresznyével, csokoládéforgáccsal! Vágja félbe, és helyezze tálcára bemutatás céljából!**

**6/B Készítsen 500 g sajtos masnit, vajas vagy húzó margarinnal készült leveles tészta felhasználásával, és helyezze tálcára bemutatás céljából!**

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázлата alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
B	Tészták	Előkészítő műveletek Csokoládé felvert készítése	2 10	
B	Sütési eljárással készült félkésztermékek előállítás	Csokoládé felvertből karika vagy lap kikenése, sütése	8	
C	Sütő és főzőberendezések	Sütő és főzőberendezések szakszerű használata	4	
B	Cukorkészítmények, töltelékek, bevonó anyagok	Csokoládés tejszínhabkrém, cseresznyepálinkás tejszínhabkrém, meggytöltelék készítése	15	
B	Krémes és tejszínes készítmények	Fekete-erdő torta töltése, díszítése	8	
C	Habfúvók	Habfúvó szakszerű használata	2	
B	Tészták	Előkészítő műveletek Vajas vagy leveles tészta készítése	3 15	
B	Édes és sós teasütemények	Sajtos masni készítése: leveles tészta nyújtása, vágása, csavarása, sütése	13	
<b>Szint</b>	<b>Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint</b>		<b>Max.</b>	<b>Elért</b>
4	Kéziszerszámok, szeletelők, vágók, kiszűrők használata		5	
5	Cukrászati gépek használata		5	
<b>Összesen</b>			<b>90</b>	
	<b>Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint</b>		<b>Max.</b>	<b>Elért</b>
	<b>Személyes</b>	Ízérzékelés Kézügyesség	3 3	
	<b>Társas</b>	Kapcsolatteremtő készség	2	
	<b>Módszer</b>	Eredményorientáltság	2	
<b>Összesen</b>			<b>10</b>	
<b>Mindösszesen</b>			<b>100</b>	

.....  
dátum

.....  
alíírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

0536-06 Cukrászati termékkészítés

Vizsgarészhez rendelt I. vizsgafeladat megnevezése:

Cukrászati gyakorlat központi feladatsor alapján : Cukrászati félkész termékek, cukrászati termékek készítése (A: Torták, vagy tejszínes torták készítése. B: Szeletek, vagy tekercek, vagy mignonok, vagy desszertek vagy csemegék vagy krémes készítmények, vagy teasütemények, vagy fagyaltkehely stb. készítése)

**7/A Készítsen 16 szelet tejszínes Esterházy-tortát, felvert és diós-vanília tejszínkrém felhasználásával, fondán bevonattal, jellegzetes Esterházy-mintával! Vágja félbe, és helyezze tálcára bemutatás céljából!**

Információtartalom vázlat:

- Előkészítő műveletek
- Felvert készítése
- Esterházy-lap kenése, sütése
- Pudingkrém főzése, vanília-diós tejszínhabkrém készítése
- Esterházy-torta töltése
- Bevonás fondánnal, díszítés
- Daráló használata
- Sütő és főzőberendezések szakszerű használata

**7/B Készítsen 500 g vanília néró teasüteményt kevert omlós néró tésztá, sárgabarackíz felhasználásával, csokoládémártással, fecskendezéssel! A teasüteményeket helyezze tálcára bemutatás céljából!**

Információtartalom vázlat:

- Előkészítő műveletek
- Kevert omlós tészta készítése
- Néró tészta alakítása, sütése
- Néró töltése, mártása, fecskendezés
- Univerzális konyhagép szakszerű használata

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

0536-06 Cukrászati termékkészítés

Vizsgarészhez rendelt I. vizsgafeladat megnevezése:

Cukrászati gyakorlat központi feladatsor alapján : Cukrászati félkész termékek, cukrászati termékek készítése (A: Torták, vagy tejszínes torták készítése. B: Szeletek, vagy tekercek, vagy mignonok, vagy desszertek vagy csemegék vagy krémes készítmények, vagy teasütemények, vagy fagyaltkehely stb. készítése)

A vizsgázó neve: .....

## Értékelő lap

**7/A Készítsen 16 szelet tejszínes Esterházy-tortát, felvert és diós-vaniliás tejszínkrém felhasználásával, fondán bevonattal, jellegzetes Esterházy-mintával! Vágja félbe, és helyezze tálcára bemutatás céljából!**

**7/B Készítsen 500 g vaniliás néró teasüteményt kevert omlós néró tészta, sárgabarackíz felhasználásával, csokoládémártással, fecskendezéssel! A teasüteményeket helyezze tálcára bemutatás céljából!**

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázлата alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
B	Tészták	Előkészítő műveletek Felvert készítése	3 10	
C	Előkészítő gépek	Daráló használata	2	
B	Sütési eljárással készült félkésztermékek előállítása	Esterházy-lap kenése, sütése	8	
C	Sütő és főzőberendezések	Sütő és főzőberendezések szakszerű használata	4	
B	Cukorkészítmények, töltelékek, bevonó anyagok	Pudingkrém főzése, vaniliás-diós tejszínhabkrém készítése	10	
B	Krémes és tejszínes készítmények	Esterházy-torta töltése	6	
B	Cukorkészítmények, töltelékek, bevonó anyagok	Bevonás fondánnal, díszítés	7	
B	Tészták	Előkészítő műveletek Kevert omlós tészta készítése	2 10	
B	Sütési eljárással készült félkész termékek előállítása	Néró tészta alakítása, sütése	8	
C	Univerzális konyhagépek	Univerzális konyhagép szakszerű használata	2	
B	Édes és sós teasütemények	Néró töltése, mártása, fecskendezés	8	
<b>Szint</b>	<b>Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint</b>		<b>Max.</b>	<b>Elért</b>
4	Kéziszerszámok, szeletelők, vágók, kiszűrők használata		5	
5	Cukrászati gépek használata		5	
<b>Összesen</b>			<b>90</b>	
	<b>Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint</b>		<b>Max.</b>	<b>Elért</b>
	Személyes	Ízérzékelés Precizitás	3 3	
	Társas	Kapcsolatteremtő készség	2	
	Módszer	Eredményorientáltság	2	
<b>Összesen</b>			<b>10</b>	
<b>Mindösszesen</b>			<b>100</b>	

.....  
dátum

.....  
aláírás

C

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

0536-06 Cukrászati termékkészítés

Vizsgarészhez rendelt I. vizsgafeladat megnevezése:

Cukrászati gyakorlat központi feladatsor alapján : Cukrászati félkész termékek, cukrászati termékek készítése (A: Torták, vagy tejszínes torták készítése. B: Szeletek, vagy tekercek, vagy mignonok, vagy desszertek vagy csemegék vagy krémes készítmények, vagy teasütemények, vagy fagyaltkehely stb. készítése)

**8/A Készítsen 16 szelet tejszínes gyümölcsjoghurt tortát, piskótafelvert karika, tejszínes gyümölcsjoghurt krém felhasználásával! Díszítse cukrozott tejszínhabbal, gyümölccsel, vágja félbe, és helyezze tálcára bemutatás céljából!**

Információtartalom vázlata:

- Előkészítő műveletek
- Piskóta felvert készítése
- Piskóta felvertből karika kikenése, sütése
- Tejszínes gyümölcsjoghurt krém készítése
- Tejszínes gyümölcsös joghurttorta töltése, díszítése
- Sütő és főzőberendezések szakszerű használata

**8/B Készítsen 500 g sajtos fánkocskát forrázott tészta és sajtkrém felhasználásával, és helyezze tálcára bemutatás céljából!**

Információtartalom vázlata:

- Előkészítő műveletek
- Forrázott tészta készítése
- Forrázott tésztahüvely alakítása, sütése
- Sajtkrém készítése
- Sajtos fánkocskák töltése, díszítése
- Univerzális konyhagép szakszerű használata



Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

0536-06 Cukrászati termékkészítés

Vizsgarészhez rendelt I. vizsgafeladat megnevezése:

Cukrászati gyakorlat központi feladatsor alapján : Cukrászati félkész termékek, cukrászati termékek készítése (A: Torták, vagy tejszínes torták készítése. B: Szeletek, vagy tekercek, vagy mignonok, vagy desszertek vagy csemegék vagy krémes készítmények, vagy teasütemények, vagy fagyaltkehely stb. készítése)

A vizgázó neve: .....

## Értékelő lap

**8/A Készítsen 16 szelet tejszínes gyümölcsjoghurt tortát, piskótafelvert karika, tejszínes gyümölcsjoghurt krém felhasználásával! Díszítse cukrozott tejszínhabbal, gyümölcessel, vágja félbe, és helyezze tálcára bemutatás céljából!**

**8/B Készítsen 500 g sajtos fánkocskát forrázott tészta és sajtkrém felhasználásával, és helyezze tálcára bemutatás céljából!**

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlata alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
B	Tészták	Előkészítő műveletek Piskóta felvert készítése	2 10	
B	Sütési eljárással készült félkésztermékek előállítása	Piskóta felvertből karika kikenése, sütése	6	
C	Sütő és főzőberendezések	Sütő és főzőberendezések szakszerű használata	4	
B	Cukorkészítmények, töltelékek, bevonó anyagok	Tejszínes gyümölcsjoghurt krém készítése	10	
B	Krémes és tejszínes készítmények	Tejszínes gyümölcsjoghurt torta töltése, díszítése	10	
B	Tészták	Előkészítő műveletek Forrázott tészta készítése	2 10	
C	Univerzális konyhagépek	Univerzális konyhagép szakszerű használata	2	
B	Sütési eljárással készült félkésztermékek előállítása	Forrázott tésztahüvely alakítása, sütése	6	
B	Cukorkészítmények, töltelékek, bevonó anyagok	Sajtkrém készítése	10	
B	Édes és sós teasütemények	Sajtos fánkocska töltése, díszítése	8	
<b>Szint</b>	<b>Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint</b>		<b>Max.</b>	<b>Elért</b>
4	Kéziszerszámok, szeletelők, vágók, kiszúrók használata		5	
5	Cukrászati gépek használata		5	
<b>Összesen</b>			<b>90</b>	
	<b>Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint</b>		<b>Max.</b>	<b>Elért</b>
	Személyes	Ízérzékelés Pontosság	3 3	
	Társas	Kapcsolatteremtő készség	2	
	Módszer	Eredményorientáltság	2	
<b>Összesen</b>			<b>10</b>	
<b>Mindösszesen</b>			<b>100</b>	

.....  
dátum

.....  
alíírás

C

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

0536-06 Cukrászati termékkészítés

Vizsgarészhez rendelt I. vizsgafeladat megnevezése:

Cukrászati gyakorlat központi feladatsor alapján : Cukrászati félkész termékek, 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 fagyaltkehely stb. készítése)

**9/A Készítsen 16 szelet tejszínes túrótortát világos felvert karika és tejszínes túrókrém felhasználásával! Rakja fel, gyümölccsel zselézzze, vágja félbe, és helyezze tálcára bemutatás céljából!**

Információtartalom vázlata:

- Előkészítő műveletek
- Piskóta felvert készítése
- Piskóta felvertből karika kikenése, sütése
- Tejszínes túrókrém készítése
- Tejszínes túrótorta töltése, díszítése
- Bevonás zselével
- Sütő és főzőberendezések szakszerű használata
- Habfúvó szakszerű használata

**9/B Készítsen 20 db vágott csokoládés mignont csokoládés felvert, csokoládés vajkrém felhasználásával! Mártsa ki csokoládés fondánnal, díszítse, és helyezze tálcára bemutatás céljából!**

Információtartalom vázlata:

- Előkészítő műveletek
- Csokoládés felvert készítése
- Felvert lap kikenése, sütése
- Csokoládés vajkrém készítése
- Csokoládés mignon töltése, szeletelése
- Mártás fondánnal, díszítés

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

0536-06 Cukrászati termékkészítés

Vizsgarészhez rendelt I. vizsgafeladat megnevezése:

Cukrászati gyakorlat központi feladatsor alapján : Cukrászati félkész termékek, cukrászati termékek készítése (A: Torták, vagy tejszínes torták készítése. B: Szeletek, vagy tekercek, vagy mignonok, vagy desszertek vagy csemegék vagy krémes készítmények, vagy teasütemények, vagy fagyaltkehely stb. készítése)

A vizsgázó neve: .....

## Értékelő lap

**9/A Készítsen 16 szelet tejszínes túrórtortát világos felvert karika és tejszínes túrókrém felhasználásával! Rakja fel gyümölcsel, zselézzé, vágja félbe, és helyezze tálcára bemutatás céljából!**

**9/B Készítsen 20 db vágott csokoládés mignont csokoládés felvert, csokoládés vajkrém felhasználásával! Mártsa ki csokoládés fondánnal, díszítse, és helyezze tálcára bemutatás céljából!**

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlatára alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
B	Tészták	Előkészítő műveletek Piskóta felvert készítése	2 10	
B	Sütési eljárással készült félkésztermékek előállítás	Piskóta felvertből karika kikenése, sütése	6	
C	Sütő és főzőberendezések	Sütő és főzőberendezések szakszerű használata	4	
B	Cukorkészítmények, töltelékek, bevonó anyagok	Tejszínes túrókrém készítése	6	
B	Krémes és tejszínes készítmények	Tejszínes túrórtorta töltése, díszítése	8	
C	Habfúvók	Habfúvó szakszerű használata	2	
B	Cukorkészítmények, töltelékek, bevonó anyagok	Bevonás zselével	4	
B	Tészták	Előkészítő műveletek Csokoládés felvert készítése	2 10	
B	Sütési eljárással készült félkésztermékek előállítás	Felvert lap kikenése, sütése	6	
B	Cukorkészítmények, töltelékek, bevonó anyagok	Csokoládés vajkrém készítése	6	
B	Mignonok, desszertek	Csokoládés mignon töltése, szeletelése	6	
B	Cukorkészítmények, töltelékek, bevonó anyagok	Mártás fondánnal, díszítés	8	
<b>Szint</b>	<b>Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint</b>		<b>Max.</b>	<b>Elért</b>
4	Kéziszerszámok, szeletelők, vágott, kiszűrők használata		5	
5	Cukrászati gépek használata		5	
<b>Összesen</b>			<b>90</b>	
	<b>Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint</b>		<b>Max.</b>	<b>Elért</b>
	<b>Személyes</b>	Ízérzékelés Kézügyesség	3 3	
	<b>Társas</b>	Kapcsolatteremtő készség	2	
	<b>Módszer</b>	Eredményorientáltság	2	
<b>Összesen</b>			<b>10</b>	
<b>Mindösszesen</b>			<b>100</b>	

.....  
dátum

.....  
aláírás

C

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

0536-06 Cukrászati termékkészítés

Vizsgarészhez rendelt I. vizsgafeladat megnevezése:

Cukrászati gyakorlat központi feladatsor alapján : Cukrászati félkész termékek, cukrászati termékek készítése (A: Torták, vagy tejszínes torták készítése. B: Szeletek, vagy tekercek, vagy mignonok, vagy desszertek vagy csemegék vagy krémes készítmények, vagy teasütemények, vagy fagyaltkehely stb. készítése)

**10/A Készítsen 16 szelet puncstortát piskótafelvert karika felhasználásával, fondán bevonattal! Vágja félbe, és helyezze tálcára bemutatás céljából!**

Információtartalom vázlata:

- Előkészítő műveletek
- Piskóta felvert készítése
- Piskóta felvertből karika kikenése, sütése
- Puncstöltelék készítése
- Puncstorta töltése
- Bevonás fondánnal, díszítés
- Sütő és főzőberendezések szakszerű használata

**10/B Főzzön, fagyasszon 2 kg gyümölcsfagylaltot! Készítsen 5 db gyümölcsfagylalt kelyhet, díszítse fantáziadúsan!**

Információtartalom vázlata:

- Gyümölcsfagylalt-lé főzése
- Gyümölcsfagylalt fagyasztása
- Gyümölcsfagylalt adagolása, kehely díszítése
- Fagylaltgépek szakszerű használata
- Hűtőberendezések használata

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

0536-06 Cukrászati termékkészítés

Vizsgarészhez rendelt I. vizsgafeladat megnevezése:

Cukrászati gyakorlat központi feladatsor alapján : Cukrászati félkész termékek, cukrászati termékek készítése (A: Torták, vagy tejszínes torták készítése. B: Szeletek, vagy tekercek, vagy mignonok, vagy desszertek vagy csemegék vagy krémes készítmények, vagy teasütemények, vagy fagyaltkehely stb. készítése)

A vizsgázó neve: .....

## Értékelő lap

**10/A Készítsen 16 szelet puncstortát piskótafelvert karika felhasználásával, fondán bevonattal! Vágja félbe, és helyezze tálcára bemutatás céljából!**

**10/B Főzzön, fagyasszon 2 kg gyümölcsfagyaltot! Készítsen 5 db gyümölcsfagyalt kelyhet, díszítse fantáziadúsan!**

Típus	Szakmai ismeretek/ feladatprofil alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlata alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
B	Tészták	Előkészítő műveletek Piskóta felvert készítése	2 10	
B	Sütési eljárással készült félkésztermékek előállítása	Piskóta felvertből karika kikenése, sütése	6	
C	Sütő és főzőberendezések	Sütő és főzőberendezések szakszerű használata	4	
B	Cukorkészítmények, töltelékek, bevonó anyagok	Puncstöltelék készítése	6	
B	Torták, szeletek, tekercek	Puncstorta töltése	6	
B	Cukorkészítmények, töltelékek, bevonó anyagok	Bevonás fondánnal, díszítés	6	
B	Fagyaltok	Gyümölcsfagyalt-lé főzése Gyümölcsfagyalt fagyasztása	10 12	
-	Fagyaltot főz, fagyaszt, fagyaltkelyhet készít	Gyümölcsfagyalt adagolása, kehely díszítése	12	
C	Fagyaltgépek	Fagyaltgépek szakszerű használata	4	
C	Hűtőberendezések	Hűtőberendezések használata	2	
<b>Szint</b>	<b>Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint</b>		<b>Max.</b>	<b>Elért</b>
4	Kéziszerszámok, szeletelők, vágott, kiszűrők használata		4	
5	Cukrászati gépek használata		6	
<b>Összesen</b>			<b>90</b>	
	<b>Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint</b>		<b>Max.</b>	<b>Elért</b>
	<b>Személyes</b>	Ízérzékelés Kézügyesség	3 3	
	<b>Társas</b>	Kapcsolatteremtő készség	2	
	<b>Módszer</b>	Kreativitás	2	
<b>Összesen</b>			<b>10</b>	
<b>Mindösszesen</b>			<b>100</b>	

.....  
dátum

.....  
aláírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

0536-06 Cukrászati termékkészítés

Vizsgarészhez rendelt I. vizsgafeladat megnevezése:

Cukrászati gyakorlat központi feladatsor alapján : Cukrászati félkész termékek, 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 fagyaltkehely stb. készítése)

**11/A Készítsen 16 szelet citromtortát piskótafelvert karika, főzött krémet tartalmazó citromos vajkrém felhasználásával, rakja fel citromszeletekkel, vonja be zselével! Vágja félbe, és helyezze tálcára bemutatás céljából!**

Információtartalom vázlata:

- Előkészítő műveletek
- Piskóta felvert készítése
- Piskóta felvertből karika kikenése, sütése
- Főzött krémet tartalmazó citromos vajkrém készítése
- Citromtorta töltése, felrakása gyümölcscsel
- Bevonás zselével
- Sütő és főzőberendezések szakszerű használata

**11/B Főzzön, fagyasszon 2 kg vaníliafagyaltot! Készítsen 5 gombóc vaníliafagyalt felhasználásával fagyaltkehelyet, díszítse fantáziadúsan!**

Információtartalom vázlata:

- Vaníliafagyalt-lé főzése
- Vaníliafagyalt fagyasztása
- Vaníliafagyalt adagolása, kehelydíszítés
- Fagyaltgépek szakszerű használata

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

0536-06 Cukrászati termékkészítés

Vizsgarészhez rendelt I. vizsgafeladat megnevezése:

Cukrászati gyakorlat központi feladatsor alapján : Cukrászati félkész termékek, cukrászati termékek készítése (A: Torták, vagy tejszínes torták készítése. B: Szeletek, vagy tekercek, vagy mignonok, vagy desszertek vagy csemegék vagy krémes készítmények, vagy teasütemények, vagy fagyaltkehely stb. készítése)

A vizgázó neve: .....

## Értékelő lap

**11/A Készítsen 16 szelet citromtortát piskóta felvert karika, főzött krémet tartalmazó citromos vajkrém felhasználásával, rakja fel citromszeletekkel, vonja be zselével! Vágja félbe, és helyezze tálcára bemutatás céljából!**

**11/B Főzzön, fagyasszon 2 kg vanília fagyaltot! Készítsen 5 gombóc vaníliafagyalt felhasználásával fagyaltkehelyt, díszítse fantáziadúsan!**

Típus	Szakmai ismeretek/feladatprofil alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlata alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
B	Tészták	Előkészítő műveletek Piskóta felvert készítése	2 8	
B	Sütési eljárással félkész termékek előállítása	Piskóta felvertből karika kikenése, sütése	8	
C	Sütő és főzőberendezések	Sütő és főzőberendezések szakszerű használata	2	
B	Cukorkészítmények, töltelékek, bevonó anyagok	Főzött krémet tartalmazó citromos vajkrém készítése	8	
B	Torták, szeletek, tekercek	Citromtorta töltése, felrakása gyümölcselel	10	
B	Cukorkészítmények, töltelékek, bevonó anyagok	Bevonás zselével	4	
B	Fagyaltok	Vaníliafagyalt-lé főzése Vaníliafagyalt fagyasztása	10 14	
C	Fagyaltgépek	Fagyaltgépek szakszerű használata	4	
-	Fagyaltot főz, fagyaszt, fagyaltkehelyt készít	Vaníliafagyalt adagolása, kehelydíszítés	10	
<b>Szint</b>	<b>Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint</b>		<b>Max.</b>	<b>Elért</b>
4	Kéziszerszámok, szeletelők, vágott, kiszűrők használata		4	
5	Cukrászati gépek használata		6	
<b>Összesen</b>			<b>90</b>	
	<b>Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint</b>		<b>Max.</b>	<b>Elért</b>
	Személyes	Ízérzékelés Kézügyesség	3 3	
	Társas	Kapcsolatteremtő készség	2	
	Módszer	Kreativitás	2	
<b>Összesen</b>			<b>10</b>	
<b>Mindösszesen</b>			<b>100</b>	

.....  
dátum

.....  
aláírás

C

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

0536-06 Cukrászati termékkészítés

Vizsgarészhez rendelt I. vizsgafeladat megnevezése:

Cukrászati gyakorlat központi feladatsor alapján : Cukrászati félkész termékek, cukrászati termékek készítése (A: Torták, vagy tejszínes torták készítése. B: Szeletek, vagy tekercek, vagy mignonok, vagy desszertek vagy csemegék vagy krémes készítmények, vagy teasütemények, vagy fagyaltkehely stb. készítése)

**12/A) Készítsen 16 szelet legyezőtortát csokoládés felvert karika, piskótalap és csokoládés vajkrém felhasználásával! Vágja félbe, és helyezze tálcára bemutatás céljából!**

Információtartalom vázlata:

- Előkészítő műveletek
- Piskótalap felvert készítése
- Csokoládés felvert készítése
- Piskóta lap kenése, sütése
- Csokoládés felvertből karika kikenése, sütése
- Csokoládés vajkrém készítése
- Legyezőtorta töltése, díszítése
- Univerzális konyhagép szakszerű használata
- Sütő és főzőberendezések szakszerű használata

**12/B) Készítsen 5 darab vegyes összetételű pohárkrémet, díszítse fantáziadúsan!**

Információtartalom vázlata:

- Pohárkrémhez főzött alapkrém, ízesített tejszínhabkrém készítése
- Poharak belső díszítése, kréme rétegezése, pohárkrém díszítése



Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

0536-06 Cukrászati termékkészítés

Vizsgarészhez rendelt I. vizsgafeladat megnevezése:

Cukrászati gyakorlat központi feladatsor alapján : Cukrászati félkész termékek, cukrászati termékek készítése (A: Torták, vagy tejszínes torták készítése. B: Szeletek, vagy tekercek, vagy mignonok, vagy desszertek vagy csemegék vagy krémes készítmények, vagy teasütemények, vagy fagyaltkehely stb. készítése)

A vizgázó neve: .....

## Értékelő lap

**12/A) Készítsen 16 szelet legyezőtortát csokoládés felvert karika, piskótalap és csokoládés vajkrém felhasználásával! Vágja félbe, és helyezze tálcára bemutatás céljából!**

**12/B) Készítsen 5 darab vegyes összetételű pohárkrémet, díszítse fantáziadúsan!**

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlata alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
B	Tészták	Előkészítő műveletek Piskótalap felvert készítése Csokoládés felvert készítése	2 8 8	
B	Sütési eljárással készült félkész termékek előállítása	Piskótalap kenése, sütése Csokoládés felvertből karika kikenése, sütése	4 4	
C	Sütő és főzőberendezések	Sütő és főzőberendezések szakszerű használata	4	
B	Cukorkészítmények, töltelékek, bevonó anyagok	Csokoládés vajkrém készítése	6	
C	Univerzális konyhagépek	Univerzális konyhagép szakszerű használata	2	
B	Torták, szeletek, tekercek	Legyezőtorta töltése, díszítése	8	
B	Cukorkészítmények, töltelékek, bevonó anyagok	Pohárkrémhez főzött alapkrém, ízesített tejszínhabkrém készítése	14	
B	Parfék, pohárkréms	Poharak belső díszítése, kréms rétegezése, pohárkrém díszítése	20	
<b>Szint</b>	<b>Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint</b>		<b>Max.</b>	<b>Elért</b>
4	Kéziszerszámok, szeletelők, vágott, kiszűrők használata		4	
5	Cukrászati gépek használata		6	
<b>Összesen</b>			<b>90</b>	
	<b>Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint</b>		<b>Max.</b>	<b>Elért</b>
	Személyes	Ízérzékelés Kézügyesség	3 3	
	Társas	Kapcsolatteremtő készség	2	
	Módszer	Kreativitás	2	
<b>Összesen</b>			<b>10</b>	
<b>Mindösszesen</b>			<b>100</b>	

.....  
dátum

.....  
alíírás

C

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

0536-06 Cukrászati termékkészítés

Vizsgarészhez rendelt I. vizsgafeladat megnevezése:

Cukrászati gyakorlat központi feladatsor alapján : Cukrászati félkész termékek, 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 fagyaltkehely stb. készítése)

**13/A Készítsen 16 szelet tiramisu tortát, 2 db kerek piskótalap, babapiskóta és tejszínes tiramisu krém felhasználásával! Díszítse kakaóporral, cukrozott tejszínhabbal, vágja félbe, és helyezze tálcára bemutatás céljából!**

Információtartalom vázlata:

- Előkészítő műveletek
- Piskótalap felvert készítése
- Babapiskóta felvert készítése
- Kerek piskótalap kenése, sütése
- Babapiskóta alakítása, sütése
- Tiramisu krém készítése
- Tiramisu torta töltése, díszítése
- Univerzális konyhagép szakszerű használata

**13/B Készítsen 500 g narancs galett teasüteményt, töltsé be rumos sárgabarackkízzel, fecskendezze csokoládéval, és helyezze tálcára bemutatás céljából!**

Információtartalom vázlata:

- Narancs galett tészta készítése
- Narancs galett alakítása, sütése, töltése, fecskendezés

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

0536-06 Cukrászati termékkészítés

Vizsgarészhez rendelt I. vizsgafeladat megnevezése:

Cukrászati gyakorlat központi feladatsor alapján : Cukrászati félkész termékek, cukrászati termékek készítése (A: Torták, vagy tejszínes torták készítése. B: Szeletek, vagy tekercek, vagy mignonok, vagy desszertek vagy csemegék vagy krémes készítmények, vagy teasütemények, vagy fagyaltkehely stb. készítése)

A vizgázó neve: .....

## Értékelő lap

**13/A Készítsen 16 szelet tiramisu tortát, 2 db kerek piskótalap, babapiskóta és tejszínes tiramisu krém felhasználásával! Díszítse kakaóporral, cukrozott tejszínhabbal, vágja félbe, és helyezze tálcára bemutatás céljából!**

**13/B Készítsen 500 g narancs galett teasüteményt, tölts be rumos sárgabarackkízzel, fecskendezze csokoládéval, és helyezze tálcára bemutatás céljából!**

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlata alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
B	Tészták	Előkészítő műveletek	4	
		Piskótalap felvert készítése	8	
		Babapiskóta felvert készítése	8	
C	Univerzális konyhagépek	Univerzális konyhagép szakszerű használata	4	
B	Sütési eljárással készült félkésztermékek előállítása	Kerek piskótalap kenése, sütése	6	
		Babapiskóta alakítása, sütése	6	
C	Sütő és főzőberendezések	Sütő és főzőberendezések Szakszerű használata	6	
B	Cukorkészítmények, töltelékek, bevonó anyagok	Tiramisu krém készítése	8	
		Tiramisu torta töltése, díszítése	10	
B	Tészták	Narancs galett tészta készítése	10	
B	Édes és sós teasütemények	Narancs galett alakítása, sütése, töltése, fecskendezés	10	
<b>Szint</b>	<b>Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint</b>		<b>Max.</b>	<b>Elért</b>
4	Kéziszerszámok, szeletelők, vágott, kiszűrők használata		5	
5	Cukrászati gépek használata		5	
<b>Összesen</b>			<b>90</b>	
	<b>Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint</b>		<b>Max.</b>	<b>Elért</b>
	Személyes	Ízérvékelés	3	
		Kézügyesség	3	
	Társas	Kapcsolatteremtő készség	2	
	Módszer	Eredményorientáltság	2	
<b>Összesen</b>			<b>10</b>	
<b>Mindösszesen</b>			<b>100</b>	

.....  
dátum

.....  
aláírás

C

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

0536-06 Cukrászati termékkészítés

Vizsgarészhez rendelt I. vizsgafeladat megnevezése:

Cukrászati gyakorlat központi feladatsor alapján : Cukrászati félkész termékek, cukrászati termékek készítése (A: Torták, vagy tejszínes torták készítése. B: Szeletek, vagy tekercek, vagy mignonok, vagy desszertek vagy csemegék vagy krémes készítmények, vagy teasütemények, vagy fagyaltkehely stb. készítése)

**14/A Készítsen 16 szelet orosz krémtortát piskóta felvert, orosz krém felhasználásával! Díszítse cukrozott tejszínhabbal, cukrozott gyümölccsel (vagy csokoládépasztillával), vágja félbe, és helyezze tálcára bemutatás céljából!**

Információtartalom vázlata:

- Előkészítő műveletek
- Piskóta felvert készítése
- A piskóta tortakarikába kenése, sütése
- Pudingkrém főzése
- Orosz krém készítése
- Orosz krémtorta töltése, díszítése
- Sütő és főzőberendezések szakszerű használata

**14/B Készítsen 15 db piramis szeletet dobos felvert és rokokó krém felhasználásával, vonja be csokoládéval, vágja le a két végét, és helyezze tálcára egyben bemutatás céljából!**

Információtartalom vázlata:

- Előkészítő műveletek
- Dobos felvert készítése
- Doboslap kenése, sütése
- Rokokó krém készítése
- Piramis szelet töltése
- Piramis szelet bevonása csokoládéval
- Univerzális konyhagép szakszerű használata

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

0536-06 Cukrászati termékkészítés

Vizsgarészhez rendelt I. vizsgafeladat megnevezése:

Cukrászati gyakorlat központi feladatsor alapján : Cukrászati félkész termékek, cukrászati termékek készítése (A: Torták, vagy tejszínes torták készítése. B: Szeletek, vagy tekercek, vagy mignonok, vagy desszertek vagy csemegék vagy krémes készítmények, vagy teasütemények, vagy fagyaltkehely stb. készítése)

A vizsgázó neve: .....

## Értékelő lap

**14/A Készítsen 16 szelet orosz krémtortát piskóta felvert, orosz krém felhasználásával! Díszítse cukrozott tejszínhabbal, cukrozott gyümölcszel (vagy csokoládépasztillával), vágja félbe, és helyezze tálcára bemutatás céljából!**

**14/B Készítsen 15 db piramis szeletet dobos felvert és rokokó krém felhasználásával, vonja be csokoládéval, vágja le a két végét, és helyezze tálcára egyben bemutatás céljából!**

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlata alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
B	Tészták	Előkészítő műveletek Piskóta felvert készítése	2 10	
B	Sütési eljárással készült félkész termékek előállítása	A piskóta tortakarikába kenése, sütés	6	
C	Sütő és főzőberendezések	Sütő és főzőberendezések szakszerű használata	4	
B	Cukorkészítmények, töltelékek, bevonó anyagok	Pudingkrém főzése Orosz krém készítése	7	
B	Krémes és tejszínes készítmények	Orosz krémtorta töltése díszítése	10	
B	Tészták	Előkészítő műveletek Dobos felvert készítése	2 10	
B	Sütési eljárással készült félkész termékek előállítása	Doboslap kenése, sütése	6	
B	Cukorkészítmények, töltelékek, bevonó anyagok	Rokokó krém készítése	7	
C	Univerzális konyhagépek	Univerzális konyhagép szakszerű használata	2	
B	Torták, szeletek, tekercek	Piramis szelet töltése	8	
B	Cukorkészítmények, töltelékek, bevonó anyagok	Piramis szelet bevonása csokoládéval	6	
<b>Szint</b>	<b>Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint</b>		<b>Max.</b>	<b>Elért</b>
4	Kéziszerszámok, szeletelők, vágott, kiszűrők használata		5	
5	Cukrászati gépek használata		5	
<b>Összesen</b>			<b>90</b>	
	<b>Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint</b>		<b>Max.</b>	<b>Elért</b>
	Személyes	Ízérzékelés Kézügyesség	3 3	
	Társas	Kapcsolatteremtő készség	2	
	Módszer	Eredményorientáltság	2	
<b>Összesen</b>			<b>10</b>	
<b>Mindösszesen</b>			<b>100</b>	

.....  
dátum

.....  
alíírás

C

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

0536-06 Cukrászati termékkészítés

Vizsgarészhez rendelt I. vizsgafeladat megnevezése:

Cukrászati gyakorlat központi feladatsor alapján : Cukrászati félkész termékek, cukrászati termékek készítése (A: Torták, vagy tejszínes torták készítése. B: Szeletek, vagy tekercek, vagy mignonok, vagy desszertek vagy csemegék vagy krémes készítmények, vagy teasütemények, vagy fagyaltkehely stb. készítése)

**15/A Készítsen 16 szelet kastélytortát kerek csokoládés felvert lapok, tejszínes karamellkrém felhasználásával! Díszítse saját krémmel, csokoládépasztillával, csokoládéforgáccsal! Vágja félbe, és helyezze tálcára bemutatás céljából!**

Információtartalom vázlata:

- Előkészítő műveletek
- Csokoládés felvert készítése
- Csokoládés kerek lap kenése, sütése
- Karamellalap főzése, tejszínes karamellkrém készítése
- Kastélytorta töltése, díszítése
- Daráló használata
- Sütő és főzőberendezések szakszerű használata

**15/B Készítsen 500 g sós omlós teasüteményt vágott, szúrt, csavart formában, és helyezze tálcára bemutatás céljából!**

Információtartalom vázlata:

- Előkészítő műveletek
- Sós omlós tészta készítése
- Vágott, szúrt, csavart sós omlós teasütemény készítése, díszítése, sütése

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

0536-06 Cukrászati termékkészítés

Vizsgarészhez rendelt I. vizsgafeladat megnevezése:

Cukrászati gyakorlat központi feladatsor alapján : Cukrászati félkész termékek, cukrászati termékek készítése (A: Torták, vagy tejszínes torták készítése. B: Szeletek, vagy tekercek, vagy mignonok, vagy desszertek vagy csemegék vagy krémes készítmények, vagy teasütemények, vagy fagyaltkehely stb. készítése)

A vizsgázó neve: .....

## Értékelő lap

**15/A Készítsen 16 szelet kastélytortát kerek csokoládés felvert lapok, tejszínes karamellkrém felhasználásával! Díszítse saját krémmel, csokoládépasztillával, csokoládéforgáccsal! Vágja félbe, és helyezze tálcára bemutatás céljából!**

**15/B Készítsen 500 g sós omlós teasüteményt vágott, szúrt, csavart formában, és helyezze tálcára bemutatás céljából!**

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlata alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
B	Tészták	Előkészítő műveletek Csokoládés felvert készítése	2 10	
C	Előkészítő gépek	Daráló használata	2	
B	Sütési eljárással készült félkésztermékek előállítása	Csokoládés kerek lap kenése, sütése	10	
C	Sütő és főzőberendezések	Sütő és főzőberendezések szakszerű használata	4	
B	Cukorkészítmények, töltelékek, bevonó anyagok	Karamellalap főzése, tejszínes karamellkrém készítése	15	
B	Krémes és tejszínes készítmények	Kastélytorta töltése, díszítése	10	
B	Tészták	Előkészítő műveletek Sós omlós tészta készítése	2 10	
B	Édes és sós teasütemények	Vágott, szúrt, csavart sós omlós teasütemény készítése, díszítése, sütése	15	
<b>Szint</b>	<b>Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint</b>		<b>Max.</b>	<b>Elért</b>
4	Kéziszerszámok, szeletelők, vágott, kiszűrők használata		5	
5	Cukrászati gépek használata		5	
<b>Összesen</b>			<b>90</b>	
	<b>Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint</b>		<b>Max.</b>	<b>Elért</b>
	<b>Személyes</b>	Ízérzékelés Kézügyesség	3 3	
	<b>Társas</b>	Kapcsolatteremtő készség	2	
	<b>Módszer</b>	Eredményorientáltság	2	
<b>Összesen</b>			<b>10</b>	
<b>Mindösszesen</b>			<b>100</b>	

.....  
dátum

.....  
alíírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

0536-06 Cukrászati termékkészítés

Vizsgarészhez rendelt I. vizsgafeladat megnevezése:

Cukrászati gyakorlat központi feladatsor alapján : Cukrászati félkész termékek, cukrászati termékek készítése (A: Torták, vagy tejszínes torták készítése. B: Szeletek, vagy tekercek, vagy mignonok, vagy desszertek vagy csemegék vagy krémes készítmények, vagy teasütemények, vagy fagyaltkehely stb. készítése)

**16/A Készítsen 16 szelet tejszínes gyümölcstortát piskóta felvert és tejszínes gyümölcskrém felhasználásával! Rakja fel gyümölccsel és vonja be zselével, vágja félbe, és helyezze tálcára bemutatás céljából!**

Információtartalom vázlata:

- Előkészítő műveletek
- Piskóta felvert készítése
- Piskóta felvert kikenése tortakarikába, sütés
- Tejszínes gyümölcskrém készítése
- Tejszínes gyümölcstorta töltése, felrakás gyümölccsel
- Bevonás zselével
- Sütő és főzőberendezések szakszerű használata

**16/B Készítsen 15 db csemegebombát, indiáner felvert, párizsi krém felhasználásával! Mártsa csokoládéba, dermedés után helyezze tálcára bemutatás céljából!**

- Előkészítő műveletek
- Indiáner felvert készítése
- Indiáner hüvely alakítása, sütése
- Párizsi krém kikeverése
- Csemegebomba töltése
- Csemegebomba mártása csokoládéba, díszítés



Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

0536-06 Cukrászati termékkészítés

Vizsgarészhez rendelt I. vizsgafeladat megnevezése:

Cukrászati gyakorlat központi feladatsor alapján : Cukrászati félkész termékek, cukrászati termékek készítése (A: Torták, vagy tejszínes torták készítése. B: Szeletek, vagy tekercek, vagy mignonok, vagy desszertek vagy csemegék vagy krémes készítmények, vagy teasütemények, vagy fagyaltkehely stb. készítése)

A vizgázó neve: .....

## Értékelő lap

**16/A Készítsen 16 szelet tejszínes gyümölcstortát piskóta felvert és tejszínes gyümölcskrém felhasználásával! Rakja fel gyümölcssel és vonja be zselével, vágja félbe, és helyezze tálcára bemutatás céljából!**

**16/B Készítsen 15 db csemegebombát, indiáner felvert, párizsi krém felhasználásával! Mártsa csokoládéba, dermedés után helyezze tálcára bemutatás céljából!**

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázлата alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
B	Tészták	Előkészítő műveletek Piskóta felvert készítése	2 10	
B	Sütési eljárással készült félkész termékek előállítása	Piskóta felvert kikenése tortakarikába, sütés	6	
C	Sütő és főzőberendezések	Sütő és főzőberendezések szakszerű használata	4	
B	Cukorkészítmények, töltelékek, bevonó anyagok	Tejszínes gyümölcskrém készítése	8	
B	Krémes és tejszínes készítmények	Tejszínes gyümölcstorta töltése, felrakás gyümölcssel	8	
B	Cukorkészítmények, töltelékek, bevonó anyagok	Bevonás zselével	5	
B	Tészták	Előkészítő műveletek Indiáner felvert készítése	4 10	
B	Sütési eljárással készült félkész termékek előállítása	Indiáner hüvely alakítása, sütése	8	
B	Cukorkészítmények, töltelékek, bevonó anyagok	Párizsi krém kikeverése	5	
B	Mignonok desszertek	Csemegebomba töltése	5	
B	Cukorkészítmények, töltelékek, bevonó anyagok	Csemegebomba mártása csokoládéba, díszítése	5	
<b>Szint</b>	<b>Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint</b>		<b>Max.</b>	<b>Elért</b>
4	Kéziszerszámok, szeletelők, vágott, kiszűrők használata		5	
5	Cukrászati gépek használata		5	
<b>Összesen</b>			<b>90</b>	
	<b>Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint</b>		<b>Max.</b>	<b>Elért</b>
	<b>Személyes</b>	Ízérzékelés Precizitás	3 3	
	<b>Társas</b>	Kapcsolatteremtő készség	2	
	<b>Módszer</b>	Eredményorientáltság	2	
<b>Összesen</b>			<b>10</b>	
<b>Mindösszesen</b>			<b>100</b>	

.....  
dátum

.....  
alíírás

C

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

0536-06 Cukrászati termékkészítés

Vizsgarészhez rendelt I. vizsgafeladat megnevezése:

Cukrászati gyakorlat központi feladatsor alapján : Cukrászati félkész termékek, cukrászati termékek készítése (A: Torták, vagy tejszínes torták készítése. B: Szeletek, vagy tekercek, vagy mignonok, vagy desszertek vagy csemegék vagy krémes készítmények, vagy teasütemények, vagy fagyaltkehely stb. készítése)

**17/A Készítsen 16 szelet Stefánia-tortát dobos felvert és rokokó krém felhasználásával!  
Hintse kakaóporral, vágja félbe, és helyezze tálcára bemutatás céljából!**

Információtartalom vázlat:

- Előkészítő műveletek
- Dobos felvert készítése
- Doboslap kenése, sütése
- Rokokó krém készítése
- Stefánia-torta töltése
- Sütő és főzőberendezések szakszerű használata

**17/B Készítsen 20 db gesztenyés kúpmignont indiáner felvert és főzött krémet tartalmazó gesztenyés vajkrém felhasználásával! Mártsa ki fondánnal, díszítse, és helyezze tálcára bemutatás céljából!**

- Előkészítő műveletek
- Indiáner felvert készítése
- Indiáner felvert alakítása, sütése
- Főzött krémet tartalmazó gesztenyés vajkrém készítése
- Gesztenyés kúpmignon töltése
- Mártás fondánnal, díszítés
- Univerzális konyhagép szakszerű használata

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

0536-06 Cukrászati termékkészítés

Vizsgarészhez rendelt I. vizsgafeladat megnevezése:

Cukrászati gyakorlat központi feladatsor alapján : Cukrászati félkész termékek, cukrászati termékek készítése (A: Torták, vagy tejszínes torták készítése. B: Szeletek, vagy tekercek, vagy mignonok, vagy desszertek vagy csemegék vagy krémes készítmények, vagy teasütemények, vagy fagyaltkehely stb. készítése)

A vizsgázó neve: .....

## Értékelő lap

**17/A Készítsen 16 szelet Stefánia-tortát dobos felvert és rokokó krém felhasználásával!  
Hintse kakaóporral, vágja félbe, és helyezze tálcára bemutatás céljából!**

**17/B Készítsen 20 db gesztenyés kúpmignont, indiáner felvert és főzött krémet tartalmazó gesztenyés vajkrém felhasználásával! Mártsa ki fondánnal, díszítse, és helyezze tálcára bemutatás céljából!**

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázлата alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
B	Tészták	Előkészítő műveletek Dobos felvert készítése	2 10	
B	Sütési eljárással készült félkész termékek előállítása	Doboslap kenése, sütés	6	
C	Sütő és főzőberendezések	Sütő- és főzőberendezések szakszerű használata	3	
B	Cukorkészítmények, töltelékek, bevonó anyagok	Rokokó krém készítése	8	
B	Torták, szeletek tekercek	Stefánia-torta töltése	10	
B	Tészták	Előkészítő műveletek Indiáner felvert készítése	2 10	
B	Sütési eljárással készült félkész termékek előállítása	Indiáner felvert alakítása, sütése	6	
B	Cukorkészítmények, töltelékek, bevonó anyagok	Főzött krémet tartalmazó gesztenyés vajkrém készítése	8	
C	Univerzális konyhagépek	Univerzális konyhagép szakszerű használata	2	
B	Mignonok, desszertek	Gesztenyés kúpmignon töltése	5	
B	Cukorkészítmények, töltelékek, bevonó anyagok	Mártás fondánnal, díszítés	8	
<b>Szint</b>	<b>Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint</b>		<b>Max.</b>	<b>Elért</b>
4	Kéziszerszámok, szeletelők, vágott, kiszűrők használata		5	
5	Cukrászati gépek használata		5	
<b>Összesen</b>			<b>90</b>	
	<b>Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint</b>		<b>Max.</b>	<b>Elért</b>
	Személyes	Ízérzékelés	3	
		Precizitás	3	
	Társas	Kapcsolatteremtő készség	2	
	Módszer	Eredményorientáltság	2	
<b>Összesen</b>			<b>10</b>	
<b>Mindösszesen</b>			<b>100</b>	

.....  
dátum

.....  
alíírás

C

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

0536-06 Cukrászati termékkészítés

Vizsgarészhez rendelt I. vizsgafeladat megnevezése:

Cukrászati gyakorlat központi feladatsor alapján : Cukrászati félkész termékek, cukrászati termékek készítése (A: Torták, vagy tejszínes torták készítése. B: Szeletek, vagy tekercek, vagy mignonok, vagy desszertek vagy csemegék vagy krémes készítmények, vagy teasütemények, vagy fagyaltkehely stb. készítése)

**18/A Készítsen 16 szelet Sacher-tortát, meleg úton készült sacher felvert, sárgabarackíz felhasználásával! Vonja be csokoládéval, vágja félbe, és helyezze tálcára bemutatás céljából!**

Információtartalom vázlat:

- Előkészítő műveletek
- Sacher felvert készítése
- Sacher felvertből karika kikenése, sütés
- Sacher-torta töltése
- Bevonás csokoládéval
- Univerzális konyhagép szakszerű használata
- Sütő és főzőberendezések szakszerű használata
- Gyümölcsvíz forralás

**18/B Készítsen 10 szelet dobosroládot, piskótalap, doboslap, tradicionális doboskrém felhasználásával! Vonja be a tetőt doboscukorral, szeletelje fel, hajlítsa a roládra, vágja le a két végét, és helyezze tálcára bemutatás céljából!**

Információtartalom vázlat:

- Előkészítő műveletek
- Piskóta felvert, dobos felvert készítése
- Piskóta felvert lap, dobos felvert lap kenése, sütése
- Tradicionális doboskrém készítése
- Dobosrolád töltése
- Doboscukor készítése, doboslap bevonása
- Univerzális konyhagép szakszerű használata

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

0536-06 Cukrászati termékkészítés

Vizsgarészhez rendelt I. vizsgafeladat megnevezése:

Cukrászati gyakorlat központi feladatsor alapján : Cukrászati félkész termékek, cukrászati termékek készítése (A: Torták, vagy tejszínes torták készítése. B: Szeletek, vagy tekercek, vagy mignonok, vagy desszertek vagy csemegék vagy krémes készítmények, vagy teasütemények, vagy fagyaltkehely stb. készítése)

A vizgázó neve: .....

## Értékelő lap

**18/A Készítsen 16 szelet Sacher-tortát, meleg úton készült sacher felvert, sárgabarackíz felhasználásával! Vonja be csokoládéval, vágja félbe, és helyezze tálcára bemutatás céljából!**

**18/B Készítsen 10 szelet dobosroládot, piskótalap, doboslap, tradicionális doboskrém felhasználásával! Vonja be a tetőt doboscukorral, szeletelje fel, hajlítsa a roládra, vágja le a két végét, és helyezze tálcára bemutatás céljából!**

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázлата alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
B	Tészták	Előkészítő műveletek Sacher felvert készítése	2 8	
C	Univerzális konyhagépek	Univerzális konyhagép szakszerű használata	2	
B	Sütési eljárással készült félkész termékek előállítás	Sacher felverből karika kikenése, sütése	6	
C	Sütő és főzőberendezések	Sütő és főzőberendezések szakszerű használata	4	
B	Torták, szeletek, tekercek	Sacher-torta töltése	8	
B	Gyümölcskészítmények	Gyümölcsvíz forralása	4	
B	Cukorkészítmények, töltelékek, bevonó anyagok	Bevonás csokoládéval	7	
B	Tészták	Előkészítő műveletek Piskóta felvert, dobos felvert készítése	2 5	
B	Sütési eljárással készült félkész termékek előállítás	Piskóta felvert lap, dobos felvert lap kenése, sütése	5	
B	Cukorkészítmények, töltelékek, bevonó anyagok	Tradicionális doboskrém készítése	8	
C	Univerzális konyhagépek	Univerzális konyhagép szakszerű használata	4	
B	Torták, szeletek, tekercek	Dobosrolád töltése	5	
B	Cukorkészítmények, töltelékek, bevonó anyagok	Doboscukor készítése, doboslap bevonása	10	
<b>Szint</b>	<b>Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint</b>		<b>Max.</b>	<b>Elért</b>
4	Kéziszerszámok, szeletelők, vágott, kiszűrők használata		5	
5	Cukrászati gépek használata		5	
<b>Összesen</b>			<b>90</b>	
	<b>Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint</b>		<b>Max.</b>	<b>Elért</b>
	<b>Személyes</b>	Ízérvékelés Precizitás	3 3	
	<b>Társas</b>	Kapcsolatteremtő készség	2	
	<b>Módszer</b>	Eredményorientáltság	2	
<b>Összesen</b>			<b>10</b>	
<b>Mindösszesen</b>			<b>100</b>	

.....  
dátum

.....  
aláírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

0536-06 Cukrászati termékkészítés

Vizsgarészhez rendelt I. vizsgafeladat megnevezése:

Cukrászati gyakorlat központi feladatsor alapján : Cukrászati félkész termékek, 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 fagyaltkehely stb. készítése)

**19/A Készítsen 16 szelet puncstortát piskótafelvert karika felhasználásával, fondán bevonattal! Vágja félbe, és helyezze tálcára bemutatás céljából!**

Információtartalom vázlata:

- Előkészítő műveletek
- Piskóta felvert készítése
- Piskótakarika kikenése, sütés
- Puncstöltelék készítése
- Puncstorta töltése
- Bevonás fondánnal, díszítés
- Univerzális konyhagép szakszerű használata

**19/B Készítsen 12 db kardinális szeletet, fehérjés felvert, sárgájás felvert és sárgabarackíz felhasználásával, szeletelje fel, és helyezze tálcára bemutatás céljából!**

Információtartalom vázlata:

- Előkészítő műveletek
- Fehérjés felvert készítése
- Sárgájás felvert készítése
- Kardinális rúd alakítása, sütése
- Kardinális szelet töltése, szeletelés
- Sütő és főzőberendezések szakszerű használata

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

0536-06 Cukrászati termékkészítés

Vizsgarészhez rendelt I. vizsgafeladat megnevezése:

Cukrászati gyakorlat központi feladatsor alapján : Cukrászati félkész termékek, cukrászati termékek készítése (A: Torták, vagy tejszínes torták készítése. B: Szeletek, vagy tekercek, vagy mignonok, vagy desszertek vagy csemegék vagy krémes készítmények, vagy teasütemények, vagy fagyaltkehely stb. készítése)

A vizgázó neve: .....

## Értékelő lap

**19/A Készítsen 16 szelet puncstortát piskótafelvert karika felhasználásával, fondán bevonattal! Vágja félbe, és helyezze tálcára bemutatás céljából!**

**19/B Készítsen 12 db kardinális szeletet, fehérjés felvert, sárgájás felvert és sárgabarackíz felhasználásával, szeletelje fel és helyezze tálcára bemutatás céljából!**

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlata alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
B	Tészták	Előkészítő műveletek Piskóta felvert készítése	2 8	
C	Univerzális konyhagépek	Univerzális konyhagép szakszerű használata	2	
B	Sütési eljárással készült félkész termékek előállítása	Piskótakarika kikenése, sütés	10	
B	Cukorkészítmények, töltelékek, bevonó anyagok	Puncstöltelék készítése	6	
B	Torták, szeletek, tekercek	Puncstorta töltése	6	
B	Cukorkészítmények, töltelékek, bevonó anyagok	Bevonás fondánnal, díszítés	8	
B	Tészták	Előkészítő műveletek Fehérjés felvert készítése Sárgájás felvert készítése	2 15	
B	Sütési eljárással készült félkész termékek előállítása	Kardinális rúd alakítása, sütése	12	
C	Sütő és főzőberendezések	Sütő és főzőberendezések szakszerű használata	3	
B	Torták, szeletek, tekercek	Kardinális szelet töltése, szeletelés	6	
<b>Szint</b>	<b>Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint</b>		<b>Max.</b>	<b>Elért</b>
4	Kéziszerszámok, szeletelők, vágott, kiszúrók használata		5	
5	Cukrászati gépek használata		5	
<b>Összesen</b>			<b>90</b>	
	<b>Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint</b>		<b>Max.</b>	<b>Elért</b>
	<b>Személyes</b>	Ízérzékelés Kézügyesség	3 3	
	<b>Társas</b>	Kapcsolatteremtő készség	2	
	<b>Módszer</b>	Eredményorientáltság	2	
<b>Összesen</b>			<b>10</b>	
<b>Mindösszesen</b>			<b>100</b>	

.....  
dátum

.....  
aláírás

C

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

0536-06 Cukrászati termékkészítés

Vizsgarészhez rendelt I. vizsgafeladat megnevezése:

Cukrászati gyakorlat központi feladatsor alapján : Cukrászati félkész termékek, cukrászati termékek készítése (A: Torták, vagy tejszínes torták készítése. B: Szeletek, vagy tekercek, vagy mignonok, vagy desszertek vagy csemegék vagy krémes készítmények, vagy teasütemények, vagy fagyaltkehely stb. készítése)

**20/A Készítsen 16 szelet tejszínes Esterházy-tortát, felvert és diós-vanília tejszínkrém felhasználásával, fondán bevonattal, jellegzetes Esterházy-mintával! Vágja félbe, és helyezze tálcára bemutatás céljából!**

Információtartalom vázlata:

- Előkészítő műveletek
- Felvert készítése
- Esterházy-lap kenése, sütése
- Pudingkrém főzése, vanília-diós tejszínhabkrém készítése
- Esterházy-torta töltése
- Bevonás fondánnal, díszítés
- Sütő és főzőberendezések szakszerű használata

**20/B Készítsen 10 db bohém csemegét, bohém felvert, mogyorós ízesítésű párizsi krém felhasználásával! Szeletelje fel, mártsa csokoládéba, fecskendezze a felületre a csemege nevét, és helyezze tálcára bemutatás céljából!**

Információtartalom vázlata:

- Előkészítő műveletek
- Bohém felvert készítése
- Bohém lap vagy kapszli készítése, sütése
- Mogyorós ízesítésű párizsi krém készítése
- Bohém csemege töltése, szeletelése
- Mártás csokoládéba, fecskendezés
- Csokoládémelegítő szakszerű használata



Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

0536-06 Cukrászati termékkészítés

Vizsgarészhez rendelt I. vizsgafeladat megnevezése:

Cukrászati gyakorlat központi feladatsor alapján : Cukrászati félkész termékek, cukrászati termékek készítése (A: Torták, vagy tejszínes torták készítése. B: Szeletek, vagy tekercek, vagy mignonok, vagy desszertek vagy csemegék vagy krémes készítmények, vagy teasütemények, vagy fagyaltkehely stb. készítése)

A vizgázó neve: .....

## Értékelő lap

**20/A Készítsen 16 szelet tejszínes Esterházy-tortát, felvert és diós vaníliás tejszínkrém felhasználásával, fondán bevonattal, jellegzetes Esterházy-mintával! Vágja félbe, és helyezze tálcára bemutatás céljából!**

**20/B Készítsen 10 db bohém csemegét, bohém felvert, mogyorós ízesítésű párizsi krém felhasználásával! Szeletelje fel, mártsa csokoládéba, fecskendezze a felületre a csemege nevét, és helyezze tálcára bemutatás céljából!**

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlatára alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
B	Tészták	Előkészítő műveletek Felvert készítése	2 10	
B	Sütési eljárással készült félkész termékek előállítás	Esterházy-lap kenése, sütése	6	
C	Sütő és főzőberendezések	Sütő és főzőberendezések szakszerű használata	4	
B	Cukorkészítmények, töltelékek, bevonó anyagok	Pudingkrém főzése, vaníliás-diós tejszínhabkrém készítése	8	
B	Krémes és tejszínes készítmények	Esterházy-torta töltése	6	
B	Cukorkészítmények, töltelékek, bevonó anyagok	Bevonás fondánnal, díszítés	8	
B	Tészták	Előkészítő műveletek Bohém felvert készítése	2 10	
B	Sütési eljárással készült félkész termékek előállítás	Bohém lap vagy kapszli készítése, sütése	6	
B	Cukorkészítmények, töltelékek, bevonó anyagok	Mogyorós ízesítésű párizsi krém készítése	5	
B	Mignonok desszertek	Bohém csemege töltése, szeletelése	5	
B	Cukorkészítmények, töltelékek, bevonó anyagok	Mártás csokoládéba, fecskendezés	6	
C	Csokoládémelegítők, csokoládétemperálók	Csokoládémelegítő szakszerű használata	2	
<b>Szint</b>	<b>Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint</b>		<b>Max.</b>	<b>Elért</b>
4	Kéziszerszámok, szeletelők, vágott, kiszűrők használata		5	
5	Cukrászati gépek használata		5	
<b>Összesen</b>			<b>90</b>	
	<b>Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint</b>		<b>Max.</b>	<b>Elért</b>
	Személyes	Ízérvékelés Kézügyesség	3 3	
	Társas	Kapcsolatteremtő készség	2	
	Módszer	Eredményorientáltság	2	
<b>Összesen</b>			<b>10</b>	
<b>Mindösszesen</b>			<b>100</b>	

.....  
dátum

.....  
aláírás