

SZOCIÁLIS ÉS MUNKAÜGYI MINISZTERIUM

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:
1426-06 Cukrászati termelési feladatok 2.

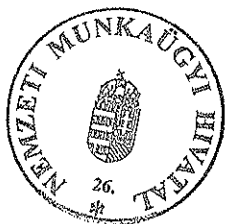
Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:
1426-06/2 Szakmai idegen nyelv alkalmazása, a cukrászati termékek idegen nyelvű bemutatása

Szóbeli vizsgatevékenység

Szóbeli vizsgatevékenység időtartama: 45 perc

A 20/2007. (V. 21.) SZMM rendelet 23. § 1. bekezdésében foglaltak alapján a szakmai vizsga szóbeli tételeit a 1617-1/2007. számon kiadom.

EREDETIVEL MINDENCEN
MEGEGYEZŐ MÁSOLAT



Jóváhagyta:

Máttyus Mihály
főosztályvezető



2008

NEMZETI SZAKKÉPZÉSI ÉS FELNŐTTKÉPZÉSI INTÉZET

Érvényes: 2008. 07. 10-től

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:
1426-06 Cukrászati termelési feladatok 2.
Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:
2. vizsgafeladat
Szakmai idegen nyelv alkalmazása, a cukrászati termékek idegen nyelvű bemutatása

A 10/2007 (II. 27.) SzMM rendelettel módosított 1/2006 (II. 17.) OM rendelet Országos Képzési Jegyzékről és az Országos Képzési Jegyzékbe történő felvétel és törlés eljárási rendjéről alapján.

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

33 811 01 0000 00 00	Cukrász 4	Cukrász 4
----------------------	-----------	-----------

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:
1426-06 Cukrászati termelési feladatok 2.
Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:
2. vizsgafeladat
Szakmai idegen nyelv alkalmazása, a cukrászati termékek idegen nyelvű bemutatása

1. Ön egy európai uniós program keretén belül külföldi diákokkal dolgozik együtt egy magyar cukrászüzemben. Gyúrt élesztős termékeket készítenek. Mutassa be a külföldi diákoknak a gyúrt élesztős brióstészta anyaghányadát, a tésztakészítés műveleteit, valamint a kalács készítését, sütését!

A tészta és termék bemutatása közben mutassa be az eszközök, gépek alkalmazását, (pl. a dagasztógépben összegyúrom az anyagokat, ecsettel lekenem a kalácsot stb.)!

Információtartalom vázlata

- A gyúrt, élesztős brióstészta anyaghányada
- A gyúrt, élesztős tésztakészítés műveletei
- Termékkészítés
- Eszközök, gépek alkalmazása

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:
 1426-06 Cukrászati termelési feladatok 2.
 Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:
 2. vizsgafeladat
 Szakmai idegen nyelv alkalmazása, a cukrászati termékek idegen nyelvű bemutatása

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

1. Ön egy európai uniós program keretén belül külföldi diákokkal dolgozik együtt egy magyar cukrászüzemben. Gyúrt élesztős termékeket készítenek. Mutassa be a külföldi diákoknak a gyúrt élesztős brióteszta anyaghányadát, a tésztakészítés műveleteit, valamint a kalács készítését, sütését!

A teszta és termék bemutatása közben mutassa be az eszközök, gépek alkalmazását (pl. a dagasztógépben összegyúrom az anyagot, ecsettel lekenem a kalácsot stb.)!

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlata alapján	Pontszámok	
			Maximum	Elért
C	Szakmai idegen nyelv használata	A gyúrt élesztős brióteszta anyaghányada	10	
		A gyúrt élesztőtészta-készítés műveletei	20	
		Termékkészítés	20	
		Eszközök, gépek alkalmazása	20	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Maximum	Elért
3	Idegen nyelvű beszédképesség		5	
3	Idegen nyelvű hallott szöveg megértése		5	
3	Idegen nyelvű olvasott szöveg megértése		5	
Összesen			85	
Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint			Maximum	Elért
	Személyes	Kreativitás	5	
	Társas	Kapcsolatfenntartó készség	5	
	Módszer	Ismeretek helyén való alkalmazása	5	
Összesen			15	
Mindösszesen			100	

.....
 dátum

.....
 aláírás

C

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:
1426-06 Cukrászati termelési feladatok 2.
Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:
2. vizsgafeladat
Szakmai idegen nyelv alkalmazása, a cukrászati termékek idegen nyelvű bemutatása

2. Ön egy európai uniós program keretén belül külföldi diákokkal dolgozik együtt egy magyar cukrászüzemben. Kevert élesztős termékeket készítenek. Mutassa be a külföldi diákoknak a kevert élesztős kuglóftésztá anyaghányadát, kevert élesztős készítés műveleteit, valamint a csokoládés kuglóf készítését!

A tészta és termék bemutatása közben mutassa be az eszközök, gépek alkalmazását (pl. a keverőgépben kikeverem az anyagokat, a kuglófformába helyezem a tésztát stb.)!

Információtartalom vázlata

- A kuglóftészta anyaghányada
- Kevert élesztős tészta műveletei
- Termékkészítés
- Eszközök, gépek alkalmazása

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:
 1426-06 Cukrászati termelési feladatok 2.
 Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:
 2. vizsgafeladat
 Szakmai idegen nyelv alkalmazása, a cukrászati termékek idegen nyelvű bemutatása

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

2. Ön egy európai uniós program keretén belül külföldi diákokkal dolgozik együtt egy magyar cukrászüzemben. Kevert élesztős termékeket készítenek. Mutassa be a külföldi diákoknak a kevert élesztős kuglóftészta anyaghányadát, kevert élesztős készítés műveleteit, valamint a csokoládés kuglóf készítését!

A tészta és termék bemutatása közben mutassa be az eszközök, gépek alkalmazását (pl. a keverőgépben kikeverem az anyagokat, a kuglófformába helyezem a tésztát stb.)!

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázлата alapján	Pontszámok	
			Maximum	Elért
C	Szakmai idegen nyelv használata	A kuglóftészta anyaghányada	10	
		Kevert élesztős tészta műveletei	20	
		Termékkészítés	20	
		Eszközök, gépek alkalmazása	20	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Maximum	Elért
3	Idegen nyelvű beszédképesség		5	
3	Idegen nyelvű hallott szöveg megértése		5	
3	Idegen nyelvű olvasott szöveg megértése		5	
Összesen			85	
Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint			Maximum	Elért
	Személyes	Kreativitás	5	
	Társas	Kapcsolatfenntartó készség	5	
	Módszer	Ismeretek helyén való alkalmazása	5	
Összesen			15	
Mindösszesen			100	

.....
 dátum

.....
 aláírás

C

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1426-06 Cukrászati termelési feladatok 2.

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2. vizsgafeladat

Szakmai idegen nyelv alkalmazása, a cukrászati termékek idegen nyelvű bemutatása

3. Ön egy európai uniós program keretén belül külföldi diákokkal dolgozik együtt egy magyar cukrászüzemben. Hajtogatott élesztős termékeket készítenek. Mutassa be a külföldi diákoknak a hajtogatott élesztős blundeltészta anyaghányadát, a tésztakészítés műveleteit, valamint a túrós táska készítését!

A tészta és termék bemutatása közben mutassa be az eszközök, gépek alkalmazását (pl. a gyúrógépben összegyúrom az anyagokat, a tésztát nyújtófával 5 mm vastagra nyújtom stb.)!

Információtartalom vázlat

- A blundeltészta anyaghányada
- Hajtogatott élesztőtészta-készítés műveletei
- Termékkészítés
- Eszközök, gépek alkalmazása

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:
 1426-06 Cukrászati termelési feladatok 2.
 Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:
 2. vizsgafeladat
 Szakmai idegen nyelv alkalmazása, a cukrászati termékek idegen nyelvű bemutatása

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

3. Ön egy európai uniós program keretén belül külföldi diákokkal dolgozik együtt egy magyar cukrászüzemben. Hajtogatott élesztős termékeket készítenek. Mutassa be a külföldi diákoknak a hajtogatott élesztős blundeltészta anyaghányadát, a tésztakészítés műveleteit, valamint a túrós táska készítését!

A tézsta és termék bemutatása közben mutassa be az eszközök, gépek alkalmazását (pl. a gyúrógépben összegyúrom az anyagokat, a tésztát nyújtófával 5 mm vastagra nyújtom stb.)!

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlata alapján	Pontszámok	
			Maximum	Elért
C	Szakmai idegen nyelv használata	A blundeltészta anyaghányada	10	
		Hajtogatott élesztőtészta-készítés műveletei	20	
		Termékkészítés	20	
		Eszközök, gépek alkalmazása	20	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Maximum	Elért
3	Idegen nyelvű beszédképesség		5	
3	Idegen nyelvű hallott szöveg megértése		5	
3	Idegen nyelvű olvasott szöveg megértése		5	
Összesen			85	
Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint			Maximum	Elért
	Személyes	Kreativitás	5	
	Társas	Kapcsolatfenntartó készség	5	
	Módszer	Ismeretek helyén való alkalmazása	5	
Összesen			15	
Mindösszesen			100	

.....
 dátum

.....
 aláírás

C

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:
1426-06 Cukrászati termelési feladatok 2.
Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:
2. vizsgafeladat
Szakmai idegen nyelv alkalmazása, a cukrászati termékek idegen nyelvű bemutatása

4. Ön egy európai uniós program keretén belül külföldi diákokkal dolgozik együtt egy magyar cukrászüzemben. Omlós élesztős termékeket készítenek. Mutassa be a külföldi diákoknak az omlós élesztős pozsonyi tészta anyaghányadát, a tésztakészítés műveleteit, valamint a bejgli készítését!

A tészta és termék bemutatása közben mutassa be az eszközök, gépek alkalmazását (pl. a gyúrógépben összegyúrom az anyagokat, a tésztát nyújtófával 2 mm vastagra, sarkosra nyújtom stb.)!

Információtartalom vázlat

- A pozsonyi tészta anyaghányada
- Omlós élesztőtészta-készítés műveletei
- Termékkészítés
- Eszközök, gépek alkalmazása

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:
 1426-06 Cukrászati termelési feladatok 2.
 Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:
 2. vizsgafeladat
 Szakmai idegen nyelv alkalmazása, a cukrászati termékek idegen nyelvű bemutatása

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

4. Ön egy európai uniós program keretén belül külföldi diákokkal dolgozik együtt egy magyar cukrászüzemben. Omlós élesztős termékeket készítenek. Mutassa be a külföldi diákoknak az omlós élesztős pozsonyi tészta anyaghányadát, a tésztakészítés műveleteit, valamint a bejgli készítését!

A tészta és termék bemutatása közben mutassa be az eszközök, gépek alkalmazását (pl. a gyúrógépben összegyúrom az anyagokat, a tésztát nyújtófával 2 mm vastagra, sarkosra nyújtom stb.)!

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlata alapján	Pontszámok	
			Maximum	Elért
C	Szakmai idegen nyelv használata	A pozsonyi tészta anyaghányada	10	
		Omlós élesztőtészta-készítés műveletei	20	
		Termékkészítés	20	
		Eszközök, gépek alkalmazása	20	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Maximum	Elért
3	Idegen nyelvű beszédképesség		5	
3	Idegen nyelvű hallott szöveg megértése		5	
3	Idegen nyelvű olvasott szöveg megértése		5	
Összesen			85	
Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint			Maximum	Elért
	Személyes	Kreativitás	5	
	Társas	Kapcsolatfenntartó készség	5	
	Módszer	Ismeretek helyén való alkalmazása	5	
Összesen			15	
Mindösszesen			100	

.....
 dátum

.....
 aláírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:
1426-06 Cukrászati termelési feladatok 2.
Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:
2. vizsgafeladat
Szakmai idegen nyelv alkalmazása, a cukrászati termékek idegen nyelvű bemutatása

5. Ön egy európai uniós program keretén belül külföldi diákokkal dolgozik együtt egy magyar cukrászüzemben. Gyúrt omlós termékeket készítenek. Mutassa be a külföldi diákoknak az omlós tészták közül a linzertészta anyaghányadát és a tésztakészítés műveleteit, valamint a linzerkarika készítését!

A tészta és termék bemutatása közben mutassa be az eszközök, gépek alkalmazását (pl. a gyúrógépben összegyúrom az anyagokat, vagy a tésztát nyújtófával 5 mm vastagra, nyújtom, hullámos kerek kiszúróval kiszúrom stb.)!

Információtartalom vázlata

- Az omlós tészta anyaghányada
- Az omlós tészta készítésének műveletei
- Termékkészítés
- Eszközök, gépek alkalmazása

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:
 1426-06 Cukrászati termelési feladatok 2.
 Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:
 2. vizsgafeladat
 Szakmai idegen nyelv alkalmazása, a cukrászati termékek idegen nyelvű bemutatása

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

5. Ön egy európai uniós program keretén belül külföldi diákokkal dolgozik együtt egy magyar cukrászüzemben. Gyúrt omlós termékeket készítenek. Mutassa be a külföldi diákoknak az omlós tészták közül a linzertészta anyaghányadát és a tésztakészítés műveleteit, valamint a linzerkarika készítését!

A tészta és termék bemutatása közben mutassa be az eszközök, gépek alkalmazását (pl. a gyúrógépben összegyúrom az anyagokat, vagy a tésztát nyújtófával 5 mm vastagra nyújtom, hullámos kerek kiszúróval kiszúrom stb.)!

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázлата alapján	Pontszámok	
			Maximum	Elért
C	Szakmai idegen nyelv használata	Az omlós tészta anyaghányada	10	
		Az omlóstészta-készítésének műveletei	20	
		Termékkészítés	20	
		Eszközök, gépek alkalmazása	20	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Maximum	Elért
3	Idegen nyelvű beszédképesség		5	
3	Idegen nyelvű hallott szöveg megértése		5	
3	Idegen nyelvű olvasott szöveg megértése		5	
Összesen			85	
Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint			Maximum	Elért
	Személyes	Kreativitás	5	
	Társas	Kapcsolatfenntartó készség	5	
	Módszer	Ismeretek helyén való alkalmazása	5	
Összesen			15	
Mindösszesen			100	

.....
 dátum

.....
 aláírás

C

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:
1426-06 Cukrászati termelési feladatok 2.
Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:
2. vizsgafeladat
Szakmai idegen nyelv alkalmazása, a cukrászati termékek idegen nyelvű bemutatása

6. Ön egy európai uniós program keretén belül külföldi diákokkal dolgozik együtt egy magyar cukrászüzemben. Kevert omlós termékeket készítenek. Mutassa be a külföldi diákoknak a kevert omlós tészták közül a Néró-tészta anyaghányadát, a kevert omlóstészta-készítés műveleteit, valamint a Néró-teasütemény alakítását, sütését, töltését, díszítését!

A tészta és termék bemutatása közben mutassa be az eszközök, gépek alkalmazását (pl. a keverőgépben a vajat a porcukorral habosra keverem, vagy a nyomózsákkal félgömböket alakítok stb.)!

Információtartalom vázlata

- A kevert, omlós tészta anyaghányada
- A kevert omlóstészta-készítés műveletei
- Termékkészítés
- Eszközök, gépek alkalmazása

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:
 1426-06 Cukrászati termelési feladatok 2.
 Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:
 2. vizsgafeladat
 Szakmai idegen nyelv alkalmazása, a cukrászati termékek idegen nyelvű bemutatása

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

6. Ön egy európai uniós program keretén belül külföldi diákokkal dolgozik együtt egy magyar cukrászüzemben. Kevert omlós termékeket készítenek. Mutassa be a külföldi diákoknak a kevert omlós tészták közül a Néró-tészta anyaghányadát, a kevert omlóstészta-készítés műveleteit, valamint a Néró-teasütemény alakítását, sütését, töltését, díszítését!

A tészta és termék bemutatása közben mutassa be az eszközök, gépek alkalmazását (pl. a keverőgépben a vaját a porcukorral habosra keverem, vagy a nyomózsákkal félgömböket alakítok stb.)!

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlata alapján	Pontszámok	
			Maximum	Elért
C	Szakmai idegen nyelv használata	A kevert omlós tészta anyaghányada	10	
		A kevert omlóstészta-készítés műveletei	20	
		Termékkészítés	20	
		Eszközök, gépek alkalmazása	20	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Maximum	Elért
3	Idegen nyelvű beszédképesség		5	
3	Idegen nyelvű hallott szöveg megértése		5	
3	Idegen nyelvű olvasott szöveg megértése		5	
Összesen			85	
Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint			Maximum	Elért
	Személyes	Kreativitás	5	
	Társas	Kapcsolatfenntartó készség	5	
	Módszer	Ismeretek helyén való alkalmazása	5	
Összesen			15	
Mindösszesen			100	

.....
 dátum

.....
 aláírás

C

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:
1426-06 Cukrászati termelési feladatok 2.
Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:
2. vizsgafeladat
Szakmai idegen nyelv alkalmazása, a cukrászati termékek idegen nyelvű bemutatása

7. Ön egy európai uniós program keretén belül külföldi diákokkal dolgozik együtt. Vajas tésztából készült termékeket készítenek. Mutassa be a külföldi diákoknak a vajas tészta anyaghányadát, a tésztakészítés műveleteit, valamint a krémes készítését!

A tészta és termék bemutatása közben mutassa be az eszközök, gépek alkalmazását (pl. az anyagokat gyúrom a gyúrógépben, vagy az üstben főzöm a sárgakrémet stb.)!

Információtartalom vázlata

- A vajas tészta anyaghányada
- A vajastészta-készítés műveletei
- Termékkészítés
- Eszközök, gépek alkalmazása

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:
 1426-06 Cukrászati termelési feladatok 2.
 Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:
 2. vizsgafeladat
 Szakmai idegen nyelv alkalmazása, a cukrászati termékek idegen nyelvű bemutatása

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

7. Ön egy európai uniós program keretén belül külföldi diákokkal dolgozik együtt. Vajas tésztából készült termékeket készítenek. Mutassa be a külföldi diákoknak a vajas tészta anyaghányadát, a tésztakészítés műveleteit, valamint a krémes készítését!

A tészta és termék bemutatása közben mutassa be az eszközök, gépek alkalmazását (pl. az anyagokat gyúrom a gyúrógépben, vagy az üstben főzöm a sárgakrémet stb.)!

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlat alapján	Pontszámok	
			Maximum	Elért
C	Szakmai idegen nyelv használata	A vajas tészta anyaghányada	10	
		A vajastészta-készítés műveletei	20	
		Termékkészítés	20	
		Eszközök, gépek alkalmazása	20	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Maximum	Elért
3	Idegen nyelvű beszédképesség		5	
3	Idegen nyelvű hallott szöveg megértése		5	
3	Idegen nyelvű olvasott szöveg megértése		5	
Összesen			85	
Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint			Maximum	Elért
	Személyes	Kreativitás	5	
	Társas	Kapcsolatfenntartó készség	5	
	Módszer	Ismeretek helyén való alkalmazása	5	
Összesen			15	
Mindösszesen			100	

.....
 dátum

.....
 aláírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:
1426-06 Cukrászati termelési feladatok 2.
Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:
2. vizsgafeladat
Szakmai idegen nyelv alkalmazása, a cukrászati termékek idegen nyelvű bemutatása

8. Ön egy európai uniós program keretén belül külföldi diákokkal dolgozik együtt egy magyar cukrászüzemben. Forrázott tésztából termékeket készítenek. Mutassa be a külföldi diákoknak a forrázott tészta anyaghányadát, a tésztakészítés műveleteit, valamint a képviselőfánk készítését!

A tészta és termék bemutatása közben mutassa be az eszközök, gépek alkalmazását (pl. a tésztát keverőgépben kikeverem, vagy az üstben a vizet a zsiradékkal felforralom stb.)!

Információtartalom vázlata

- A forrázott tészta anyaghányada
- A forrázott tészta-készítés műveletei
- Termékkészítés
- Eszközök, gépek alkalmazása

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:
 1426-06 Cukrászati termelési feladatok 2.
 Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:
 2. vizsgafeladat
 Szakmai idegen nyelv alkalmazása, a cukrászati termékek idegen nyelvű bemutatása

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

8. Ön egy európai uniós program keretén belül külföldi diákokkal dolgozik együtt egy magyar cukrászüzemben. Forrázott tésztából termékeket készítenek. Mutassa be a külföldi diákoknak a forrázott tészta anyaghányadát, a tésztakészítés műveleteit, valamint a képviselőfánk készítését!

A tészta és termék bemutatása közben mutassa be az eszközök, gépek alkalmazását (pl. a tésztát keverőgépben kikeverem, vagy az üstben a vizet a zsiradékkal felforralom stb.)!

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlata alapján	Pontszámok	
			Maximum	Elért
C	Szakmai idegen nyelv használata	A forrázott tészta anyaghányada	10	
		A forrázott tészta-készítés műveletei	20	
		Termékkészítés	20	
		Eszközök, gépek alkalmazása	20	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Maximum	Elért
3	Idegen nyelvű beszédképesség		5	
3	Idegen nyelvű hallott szöveg megértése		5	
3	Idegen nyelvű olvasott szöveg megértése		5	
Összesen			85	
Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint			Maximum	Elért
	Személyes	Kreativitás	5	
	Társas	Kapcsolatfenntartó készség	5	
	Módszer	Ismeretek helyén való alkalmazása	5	
Összesen			15	
Mindösszesen			100	

.....
 dátum

.....
 aláírás

C

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:
1426-06 Cukrászati termelési feladatok 2.
Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:
2. vizsgafeladat
Szakmai idegen nyelv alkalmazása, a cukrászati termékek idegen nyelvű bemutatása

9. Ön egy európai uniós program keretén belül külföldi diákokkal dolgozik együtt egy magyar cukrászüzemben. Felvert tésztából készült termékeket készítenek. Mutassa be a külföldi diákoknak a csokoládés piskóta felvert lap anyaghányadát, a tésztakészítés műveleteit, valamint a csokoládérolád készítését!

A tészta és termék bemutatása közben mutassa be az eszközök, gépek alkalmazását (pl. a tojásfehérjét a cukorral habverő géppel habbá verem, vagy az üstben a vizet a zsiradékkal felforralom stb.)!

Információtartalom vázlata

- A csokoládés piskóta felvert anyaghányada
- A felverttészta-készítés műveletei
- Termékkészítés
- Eszközök, gépek alkalmazása

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:
 1426-06 Cukrászati termelési feladatok 2.
 Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:
 2. vizsgafeladat
 Szakmai idegen nyelv alkalmazása, a cukrászati termékek idegen nyelvű bemutatása

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

9. Ön egy európai uniós program keretén belül külföldi diákokkal dolgozik együtt egy magyar cukrászüzemben. Felvert tésztából készült termékeket készítenek. Mutassa be a külföldi diákoknak a csokoládés piskóta felvert lap anyaghányadát, a tésztakészítés műveleteit, valamint a csokoládérolád készítését!

A tészta és termék bemutatása közben mutassa be az eszközök, gépek alkalmazását, (pl. a tojásfehérjét a cukorral habverő géppel habbá verem, vagy az üstben a vizet a zsiradékkal felforralom stb.)!

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázлата alapján	Pontszámok	
			Maximum	Elért
C	Szakmai idegen nyelv használata.	A csokoládés piskóta felvert anyaghányada	10	
		A felvertészta-készítés műveletei	20	
		Termékkészítés	20	
		Eszközök, gépek alkalmazása	20	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Maximum	Elért
3	Idegen nyelvű beszédképesség		5	
3	Idegen nyelvű hallott szöveg megértése		5	
3	Idegen nyelvű olvasott szöveg megértése		5	
Összesen			85	
Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint			Maximum	Elért
	Személyes	Kreativitás	5	
	Társas	Kapcsolatfenntartó készség	5	
	Módszer	Ismeretek helyén való alkalmazása	5	
Összesen			15	
Mindösszesen			100	

.....
 dátum

.....
 aláírás

C

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:
1426-06 Cukrászati termelési feladatok 2.
Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:
2. vizsgafeladat
Szakmai idegen nyelv alkalmazása, a cukrászati termékek idegen nyelvű bemutatása

10. Ön egy európai uniós program keretén belül külföldi diákokkal dolgozik együtt egy magyar cukrászüzemben. Hengerelt tésztából készült termékeket készítenek. Mutassa be a külföldi diákoknak a makrontészta anyaghányadát, a tésztakészítés műveleteit, valamint a diós makron teasütemény készítését!

A tészta és termék bemutatása közben mutassa be az eszközök, gépek alkalmazását (pl. a diót, a cukrot és a fehérjét hengergéppel áthengerelem, vagy a makrontésztát nyomózsákkal alakítom stb.)!

Információtartalom vázlata

- A makrontészta anyaghányada
- A makrontészta-készítés műveletei
- Termékkészítés
- Eszközök, gépek alkalmazása

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:
 1426-06 Cukrászati termelési feladatok 2.
 Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:
 2. vizsgafeladat
 Szakmai idegen nyelv alkalmazása, a cukrászati termékek idegen nyelvű bemutatása

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

10. Ön egy európai uniós program keretén belül külföldi diákokkal dolgozik együtt egy magyar cukrászüzemben. Hengerelt tésztából készült termékeket készítenek. Mutassa be a külföldi diákoknak a makrontészta anyaghányadát, a tésztakészítés műveleteit, valamint a diós makron teasütemény készítését!

A tészta és termék bemutatása közben mutassa be az eszközök, gépek alkalmazását (pl. a diót, a cukrot és a fehérjét hengergéppel áthengerelem, vagy a makrontésztát nyomózsákkal alakítom stb.)!

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlata alapján	Pontszámok	
			Maximum	Elért
C	Szakmai idegen nyelv használata	A makrontészta anyaghányada	10	
		A makrontészta-készítés műveletei	20	
		Termékkészítés	20	
		Eszközök, gépek alkalmazása	20	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Maximum	Elért
3	Idegen nyelvű beszédképesség		5	
3	Idegen nyelvű hallott szöveg megértése		5	
3	Idegen nyelvű olvasott szöveg megértése		5	
Összesen			85	
Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint			Maximum	Elért
	Személyes	Kreativitás	5	
	Társas	Kapcsolatfenntartó készség	5	
	Módszer	Ismeretek helyén való alkalmazása	5	
Összesen			15	
Mindösszesen			100	

.....
 dátum

.....
 aláírás

C

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:
1426-06 Cukrászati termelési feladatok 2.
Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:
2. vizsgafeladat
Szakmai idegen nyelv alkalmazása, a cukrászati termékek idegen nyelvű bemutatása

11. Ön egy európai uniós program keretén belül külföldi diákokkal dolgozik együtt egy magyar cukrászüzemben. Töltelékeket és tortákat készítenek. Mutassa be a külföldi diákoknak a párizsi krém anyaghányadát és a krémkészítés műveleteit, valamint a csokoládétorta készítését!

A tészta és termék bemutatása közben mutassa be az eszközök, gépek alkalmazását (pl. a krémet a keverőgépben kikeverem, vagy a fűrészkéssel a piskótakarikát három részre vágom stb.)!

Információtartalom vázlata

- A párizsi krém anyaghányada
- A párizsi krém készítésének műveletei
- Termékkészítés
- Eszközök, gépek alkalmazása

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:
 1426-06 Cukrászati termelési feladatok 2.
 Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:
 2. vizsgafeladat
 Szakmai idegen nyelv alkalmazása, a cukrászati termékek idegen nyelvű bemutatása

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

11. Ön egy európai uniós program keretén belül külföldi diákokkal dolgozik együtt egy magyar cukrászüzemben. Töltelékeket és tortákat készítenek. Mutassa be a külföldi diákoknak a párizsi krém anyaghányadát és a krémkészítés műveleteit, valamint a csokoládétorta készítését!

A tézsta és termék bemutatása közben mutassa be az eszközök, gépek alkalmazását (pl. a krémet a keverőgépben kikeverem, vagy a fűrészkéssel a piskótakarikát három részre vágom stb.)!

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlata alapján	Pontszámok	
			Maximum	Elért
C	Szakmai idegen nyelv használata	A párizsi krém anyaghányada	10	
		A párizsi krém készítésének műveletei	20	
		Termékkészítés	20	
		Eszközök, gépek alkalmazása	20	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Maximum	Elért
3	Idegen nyelvű beszédképesség		5	
3	Idegen nyelvű hallott szöveg megértése		5	
3	Idegen nyelvű olvasott szöveg megértése		5	
Összesen			85	
Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint			Maximum	Elért
	Személyes	Kreativitás	5	
	Társas	Kapcsolatfenntartó készség	5	
	Módszer	Ismeretek helyén való alkalmazása	5	
Összesen			15	
Mindösszesen			100	

.....
 dátum

.....
 aláírás

C

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:
1426-06 Cukrászati termelési feladatok 2.
Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:
2. vizsgafeladat
Szakmai idegen nyelv alkalmazása, a cukrászati termékek idegen nyelvű bemutatása

12. Ön egy európai uniós program keretén belül külföldi diákokkal dolgozik együtt egy magyar cukrászüzemben. Hagyományőrző magyar termékeket készítenek. Mutassa be a külföldi diákoknak a tradicionális dobostorta készítését, a dobos felvert anyaghányadát, a felvertkészítés műveleteit, valamint a doboskrém-készítés, a töltés és áthúzás műveleteit!

A tészta és termék bemutatása közben mutassa be az eszközök, gépek alkalmazását (pl. a tojásfehérjét a cukorral habverő géppel habbá verem, vagy a krémet kenőkéssel elkenem stb.)!

Információtartalom vázlata

- Dobos felvert anyaghányada
- Dobosfelvert-készítés
- Doboskrém-készítés
- Dobostorta-töltés, áthúzás
- Eszközök, gépek alkalmazása

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:
 1426-06 Cukrászati termelési feladatok 2.
 Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:
 2. vizsgafeladat
 Szakmai idegen nyelv alkalmazása, a cukrászati termékek idegen nyelvű bemutatása

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

12. Ön egy európai uniós program keretén belül külföldi diákokkal dolgozik együtt egy magyar cukrászüzemben. Hagyományörző magyar termékeket készítenek. Mutassa be a külföldi diákoknak a tradicionális dobostorta készítését, a dobos felvert anyaghányadát, a felverkészítés műveleteit, valamint a doboskrém-készítés, a töltés és áthúzás műveleteit!

A tézsa és termék bemutatása közben mutassa be az eszközök, gépek alkalmazását (pl. a tojásfehérjét a cukorral habverő géppel habbá verem, vagy a krémet kenőkéssel elkenem stb.)!

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlata alapján	Pontszámok	
			Maximum	Elért
C	Szakmai idegen nyelv használata	Dobos felvert anyaghányada	10	
		Dobosfelvert-készítés	20	
		Doboskrém-készítés	20	
		Dobostorta-töltés, áthúzás	10	
		Eszközök, gépek alkalmazása	10	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Maximum	Elért
3	Idegen nyelvű beszédkészség		5	
3	Idegen nyelvű hallott szöveg megértése		5	
3	Idegen nyelvű olvasott szöveg megértése		5	
Összesen			85	
Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint			Maximum	Elért
	Személyes	Kreativitás	5	
	Társas	Kapcsolatfenntartó készség	5	
	Módszer	Ismeretek helyén való alkalmazása	5	
Összesen			15	
Mindösszesen			100	

.....
 dátum

.....
 aláírás

C

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:
1426-06 Cukrászati termelési feladatok 2.
Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:
2. vizsgafeladat
Szakmai idegen nyelv alkalmazása, a cukrászati termékek idegen nyelvű bemutatása

13. Ön egy európai uniós program keretén belül külföldi diákokkal dolgozik együtt egy magyar cukrászüzemben. Hagyományőrző magyar termékeket készítenek. Mutassa be a külföldi diákoknak a zserbószelet készítését, az omlós élesztős tészta anyaghányadát, készítési műveleteit, valamint a zserbótészta nyújtását, töltését, sütését, bevonását, szeletelését!

A tészta és termék bemutatása közben mutassa be az eszközök, gépek alkalmazását (pl. az anyagokat a gyúrógépben gyúrom, vagy a kenőkéssel a zserbót csokoládéval bevonom stb.!).

Információtartalom vázlat

- Hagyományőrző termékek
- Zserbótészta anyaghányada
- Zserbótészta-készítés műveletei
- Zserbótöltés, sütés, áthúzás, szeletelés
- Eszközök, gépek alkalmazása

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:
 1426-06 Cukrászati termelési feladatok 2.
 Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:
 2. vizsgafeladat
 Szakmai idegen nyelv alkalmazása, a cukrászati termékek idegen nyelvű bemutatása

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

13. Ön egy európai uniós program keretén belül külföldi diákokkal dolgozik együtt egy magyar cukrászüzemben. Hagyományörző magyar termékeket készítenek. Mutassa be a külföldi diákoknak a zserbószelet készítését, az omlós élesztős tészta anyaghányadát, készítési műveleteit, valamint a zserbótészta nyújtását, töltését, sütését, bevonását, szeletelését!

A tészta és termék bemutatása közben mutassa be az eszközök, gépek alkalmazását (pl. az anyagokat a gyúrógépben gyúrom, vagy a kenőkéssel a zserbót csokoládéval bevonom stb.!).

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlata alapján	Pontszámok	
			Maximum	Elért
C	Szakmai idegen nyelv használata	Hagyományörző termékek	10	
		Zserbótészta anyaghányada	20	
		Zserbótészta-készítés műveletei	10	
		Zserbótöltés, sütés, áthúzás, szeletelés	20	
		Eszközök, gépek alkalmazása	10	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Maximum	Elért
3	Idegen nyelvű beszédképesség		5	
3	Idegen nyelvű hallott szöveg megértése		5	
3	Idegen nyelvű olvasott szöveg megértése		5	
Összesen			85	
Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint			Maximum	Elért
	Személyes	Kreativitás	5	
	Társas	Kapcsolatfenntartó készség	5	
	Módszer	Ismeretek helyén való alkalmazása	5	
Összesen			15	
Mindösszesen			100	

.....
 dátum

.....
 aláírás

C

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:
1426-06 Cukrászati termelési feladatok 2.
Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:
2. vizsgafeladat
Szakmai idegen nyelv alkalmazása, a cukrászati termékek idegen nyelvű bemutatása

14. Ön egy európai uniós program keretén belül külföldi diákokkal dolgozik együtt egy magyar cukrászüzemben. Hagyományőrző magyar termékeket készítenek. Mutassa be a külföldi diákoknak az indiáner készítését, az indiáner felvert tészta anyaghányadát, az indiáner felvert tészta készítését, alakítását, sütését, valamint az indiáner felvert hüvely bevonását töltését!

A tészta és termék bemutatása közben mutassa be az eszközök, gépek alkalmazását (pl. a tojásfehérjét a cukorral habverő géppel habbá verem, vagy a fondánt üstben melegítem stb.)!

Információtartalom vázlata

- Hagyományőrző termékek
- Indiáner felvert anyaghányada
- Indiánerfelvert-készítés, alakítás, sütés
- Áthúzás, töltés
- Eszközök, gépek alkalmazása

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:
 1426-06 Cukrászati termelési feladatok 2.
 Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:
 2. vizsgafeladat
 Szakmai idegen nyelv alkalmazása, a cukrászati termékek idegen nyelvű bemutatása

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

14. Ön egy európai uniós program keretén belül külföldi diákokkal dolgozik együtt egy magyar cukrászüzemben. Hagyományőrző magyar termékeket készítenek. Mutassa be a külföldi diákoknak az indiáner készítését, az indiáner felvert tészta anyaghányadát, az indiáner felvert tészta készítését, alakítását, sütését, valamint az indiáner felvert hüvely bevonását töltését!

A tészta és termék bemutatása közben mutassa be az eszközök, gépek alkalmazását (pl. a tojásfehérjét a cukorral habverő géppel habbá verem, vagy a fondánt üstben melegítem stb.)!

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlata alapján	Pontszámok	
			Maximum	Elért
C	Szakmai idegen nyelv használata	Hagyományőrző termékek	10	
		Indiáner felvert anyaghányada	20	
		Indiánerfelvert-készítés, alakítás, sütés	20	
		Áthúzás, töltés	10	
		Eszközök, gépek alkalmazása	10	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Maximum	Elért
3	Idegen nyelvű beszédkészség		5	
3	Idegen nyelvű hallott szöveg megértése		5	
3	Idegen nyelvű olvasott szöveg megértése		5	
Összesen			85	
Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint			Maximum	Elért
	Személyes	Kreativitás	5	
	Társas	Kapcsolatfenntartó készség	5	
	Módszer	Ismeretek helyén való alkalmazása	5	
Összesen			15	
Mindösszesen			100	

.....
 dátum

.....
 aláírás

C

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:
1426-06 Cukrászati termelési feladatok 2.
Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:
2. vizsgafeladat
Szakmai idegen nyelv alkalmazása, a cukrászati termékek idegen nyelvű bemutatása

15. Ön egy európai uniós program keretén belül külföldi diákokkal dolgozik együtt egy magyar cukrászüzemben, édes teasüteményeket készítenek. Mutassa be a külföldi diákoknak a vajaslap felvert anyaghányadát, a tésztakészítés és -sütés műveleteit, valamint a vajas szeletke készítését!

A tészta és termék bemutatása közben mutassa be az eszközök, gépek alkalmazását (pl. a vajat a porcukorral habverő géppel kiverem, vagy a rudat áthúzó rácsra helyezem és csokoládéval leöntöm stb.)!

Információtartalom vázlat

- Vajaslap felvert anyaghányada
- Tésztakészítés és -sütés műveletei
- Vajasszeletke-töltés
- Bevonás, szeletelés
- Eszközök, gépek alkalmazása

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

15. Ön egy európai uniós program keretén belül külföldi diákokkal dolgozik együtt egy magyar cukrászüzemben, édes teasüteményeket készítenek. Mutassa be a külföldi diákoknak a vajaslap felvert anyaghányadát, a tésztakészítés és -sütés műveleteit, valamint a vajas szeletke készítését!

A tészta és termék bemutatása közben mutassa be az eszközök, gépek alkalmazását (pl. a vajat a porcukorral habverő géppel kiverem, vagy a rudat áthúzó rácsra helyezem és csokoládéval leöntöm stb.)!

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlata alapján	Pontszámok	
			Maximum	Elért
C	Szakmai idegen nyelv használata	Vajaslap felvert anyaghányada	10	
		Tésztakészítés és -sütés műveletei	20	
		Vajasszeletke-töltés	20	
		Bevonás, szeletelés	10	
		Eszközök, gépek alkalmazása	10	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Maximum	Elért
3	Idegen nyelvű beszédképesség		5	
3	Idegen nyelvű hallott szöveg megértése		5	
3	Idegen nyelvű olvasott szöveg megértése		5	
Összesen			85	
Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint			Maximum	Elért
	Személyes	Kreativitás	5	
	Társas	Kapcsolatfenntartó készség	5	
	Módszer	Ismeretek helyén való alkalmazása	5	
Összesen			15	
Mindösszesen			100	

.....
 dátum

.....
 aláírás

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:
1426-06 Cukrászati termelési feladatok 2.
Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:
2. vizsgafeladat
Szakmai idegen nyelv alkalmazása, a cukrászati termékek idegen nyelvű bemutatása

16. Ön egy európai uniós program keretén belül külföldi diákokkal dolgozik együtt egy magyar cukrászüzemben. Sós teasüteményeket készítenek. Mutassa be a külföldi diákoknak a sós omlós tészta anyaghányadát, a tésztakészítés műveleteit, valamint a töltetlen, vágott, szúrt és csavart készítését, sütését!

A tészta és termék bemutatása közben mutassa be az eszközök, gépek alkalmazását (pl. a gyúrógépben összegyúrom az anyagokat, vagy a tésztát nyújtófával 2 cm vastagra nyújtom, ecsettel tojással lekenem stb.)!

Információtartalom vázlata

- Sós omlós tészta anyaghányada
- Sós, omlóstészta-készítés
- Vágott, szúrt sós teasütemény készítése
- Csavart, sós teasütemény készítése
- Eszközök, gépek alkalmazása

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

16. Ön egy európai uniós program keretén belül külföldi diákokkal dolgozik együtt egy magyar cukrászüzemben. Sós teasüteményeket készítenek. Mutassa be a külföldi diákoknak a sós omlós tészta anyaghányadát, a tésztakészítés műveleteit, valamint a töltetlen, vágott, szúrt és csavart készítését, sütését!

A tészta és termék bemutatása közben mutassa be az eszközök , gépek alkalmazását (pl. a gyúrógépben összegyúrom az anyagokat, vagy a tésztát nyújtófával 2 cm vastagra nyújtom, ecsettel tojással lekenem stb.)!

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlata alapján	Pontszámok	
			Maximum	Elért
C	Szakmai idegen nyelv használata	Sós omlós tészta anyaghányada	10	
		Sós omlóstészta-készítés	20	
		Vágott, szúrt, sós teasütemény készítése	20	
		Csavart, sós teasütemény készítése	10	
		Eszközök, gépek alkalmazása	10	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Maximum	Elért
3	Idegen nyelvű beszédképesség		5	
3	Idegen nyelvű hallott szöveg megértése		5	
3	Idegen nyelvű olvasott szöveg megértése		5	
Összesen			85	
Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint			Maximum	Elért
	Személyes	Kreativitás	5	
	Társas	Kapcsolatfenntartó készség	5	
	Módszer	Ismeretek helyén való alkalmazása	5	
Összesen			15	
Mindösszesen			100	

.....
 dátum

.....
 aláírás

C

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:
1426-06 Cukrászati termelési feladatok 2.
Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:
2. vizsgafeladat
Szakmai idegen nyelv alkalmazása, a cukrászati termékek idegen nyelvű bemutatása

17. Ön egy európai uniós program keretén belül külföldi diákokkal dolgozik együtt egy magyar cukrászüzemben. Bonbonokat készítenek. Mutassa be a külföldi diákoknak a csokoládétemperálás műveleteit, valamint a konyakos bonbonmeggy-készítés műveleteit!

A csokoládé temperálása és bonbon készítése közben mutassa be az eszközök, berendezések alkalmazását (pl. a csokoládét mikrohullámú melegítőben felolvasztom, vagy a csokoládét márványasztalon spaklival táblázom)!

Információtartalom vázlata

- Csokoládétemperálás
- Konyakosmeggy-mártás fondánnal
- Konyakosmeggy-mártás, díszítés csokoládéval
- Eszközök, gépek alkalmazása

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:
 1426-06 Cukrászati termelési feladatok 2.
 Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:
 2. vizsgafeladat
 Szakmai idegen nyelv alkalmazása, a cukrászati termékek idegen nyelvű bemutatása

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

17. Ön egy európai uniós program keretén belül külföldi diákokkal dolgozik együtt egy magyar cukrászüzemben. Bonbonokat készítenek. Mutassa be a külföldi diákoknak a csokoládétemperálás műveleteit, valamint a konyakos bonbonmeggy-készítés műveleteit!

A csokoládé temperálása és bonbon készítése közben mutassa be az eszközök, berendezések alkalmazását (pl. a csokoládét mikrohullámú melegítőben felolvasztom, vagy a csokoládét márványasztalon spaklival táblázom)!

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázлата alapján	Pontszámok	
			Maximum	Elért
C	Szakmai idegen nyelv használata	Csokoládétemperálás	20	
		Konyakosmeggy-mártás fondánnal	10	
		Konyakosmeggy-mártás, díszítés csokoládéval	20	
		Eszközök, gépek alkalmazása	20	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Maximum	Elért
3	Idegen nyelvű beszédképesség		5	
3	Idegen nyelvű hallott szöveg megértése		5	
3	Idegen nyelvű olvasott szöveg megértése		5	
Összesen			85	
Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint			Maximum	Elért
	Személyes	Kreativitás	5	
	Társas	Kapcsolatfenntartó készség	5	
	Módszer	Ismeretek helyén való alkalmazása	5	
Összesen			15	
Mindösszesen			100	

.....
 dátum

.....
 aláírás

C

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:
1426-06 Cukrászati termelési feladatok 2.
Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:
2. vizsgafeladat
Szakmai idegen nyelv alkalmazása, a cukrászati termékek idegen nyelvű bemutatása

18. Ön egy európai uniós program keretén belül külföldi diákokkal dolgozik együtt egy magyar cukrászüzemben, fagylaltot készítenek. Mutassa be a külföldi diákoknak a fagylalt anyagait, a fagylaltpasztörizálás, a hűtés, a fagyasztás műveleteit, valamint a fagylaltkehely készítését!

A bemutatás közben ismertesse a felhasznált eszközök, gépek és berendezések alkalmazását (pl. a pasztörizáló gépben 85 °C- ra pasztörizálom a fagylaltalapot, vagy a fagylaltot fagylaltadagolóval adagolom)!

Információtartalom vázlata

- Fagylalt anyagai
- Pasztörizálás, hűtés
- Fagyasztás
- Fagylaltkehely készítése
- Eszközök, gépek alkalmazása

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:
 1426-06 Cukrászati termelési feladatok 2.
 Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:
 2. vizsgafeladat
 Szakmai idegen nyelv alkalmazása, a cukrászati termékek idegen nyelvű bemutatása

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

18. Ön egy európai uniós program keretén belül külföldi diákokkal dolgozik együtt egy magyar cukrászüzemben, fagyaltot készítenek. Mutassa be a külföldi diákoknak a fagyalt anyagait, a fagyaltpasztörizálás, a hűtés, a fagyasztás műveleteit, valamint a fagyaltkehely készítését!

A bemutatás közben ismertesse a felhasznált eszközök gépek és berendezések alkalmazását (pl. a pasztörizáló gépben 85 °C- ra pasztörizálom a fagyaltalapot, vagy a fagyaltot fagyaltadagolóval adagolom)

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlata alapján	Pontszámok	
			Maximum	Elért
C	Szakmai idegen nyelv használata	Fagyalt anyagai	10	
		Pasztörizálás, hűtés	20	
		Fagyasztás	10	
		Fagyaltkehely készítése	20	
		Eszközök, gépek alkalmazása	10	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Maximum	Elért
3	Idegen nyelvű beszédképesség		5	
3	Idegen nyelvű hallott szöveg megértése		5	
3	Idegen nyelvű olvasott szöveg megértése		5	
Összesen			85	
Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint			Maximum	Elért
	Személyes	Kreativitás	5	
	Társas	Kapcsolatfenntartó készség	5	
	Módszer	Ismeretek helyén való alkalmazása	5	
Összesen			15	
Mindösszesen			100	

.....
 dátum

.....
 aláírás

C

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:
1426-06 Cukrászati termelési feladatok 2.
Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:
2. vizsgafeladat
Szakmai idegen nyelv alkalmazása, a cukrászati termékek idegen nyelvű bemutatása

19. Ön egy európai uniós program keretén belül külföldi diákokkal dolgozik együtt egy magyar cukrászüzemben. Parfétortát készítenek. Mutassa be a külföldi diákoknak a parfékészítés módszereit, valamint a parfétorta-készítés műveleteit!

A bemutatás közben ismertesse a felhasznált eszközök és berendezések alkalmazását (pl. a mélyhűtőben fagyasztom a parfét, vagy a fagylalt és a tejszínhab keverékét formába töltöm stb.)!

Információtartalom vázlata

- Parfékészítés módszerei
- Parfé töltése formába
- Fagyasztás, forma eltávolítása
- Parfé díszítése
- Eszközök, gépek alkalmazása

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:
 1426-06 Cukrászati termelési feladatok 2.
 Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:
 2. vizsgafeladat
 Szakmai idegen nyelv alkalmazása, a cukrászati termékek idegen nyelvű bemutatása

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

19. Ön egy európai uniós program keretén belül külföldi diákokkal dolgozik együtt egy magyar cukrászüzemben. Parfétortát készítenek. Mutassa be a külföldi diákoknak a parfékészítés módszereit, valamint a parfétorta-készítés műveleteit!

A bemutatás közben ismertesse a felhasznált eszközök és berendezések alkalmazását (pl. a mélyhűtőben fagyasztom a parfét, vagy a fagyalt és a tejszínhab keverékét formába töltöm stb.)!

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlata alapján	Pontszámok	
			Maximum	Elért
C	Szakmai idegen nyelv használata	Parfékészítés módszerei	20	
		Parfé töltése formába	20	
		Fagyasztás, forma eltávolítása	10	
		Parfé díszítése	10	
		Eszközök, gépek alkalmazása	10	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Maximum	Elért
3	Idegen nyelvű beszédképesség		5	
3	Idegen nyelvű hallott szöveg megértése		5	
3	Idegen nyelvű olvasott szöveg megértése		5	
Összesen			85	
Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint			Maximum	Elért
	Személyes	Kreativitás	5	
	Társas	Kapcsolatfenntartó készség	5	
	Módszer	Ismeretek helyén való alkalmazása	5	
Összesen			15	
Mindösszesen			100	

.....
 dátum

.....
 aláírás

C

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:
1426-06 Cukrászati termelési feladatok 2.
Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:
2. vizsgafeladat
Szakmai idegen nyelv alkalmazása, a cukrászati termékek idegen nyelvű bemutatása

20. Ön egy európai uniós program keretén belül külföldi diákokkal dolgozik együtt egy magyar cukrászüzemben. Karamelldíszeket készítenek. Mutassa be a külföldi diákoknak a karamellfőzet anyaghányadát, a karamell-előállítás műveleteit, valamint a húzott karamelldísz készítését!

A bemutatás közben ismertesse a felhasznált eszközök és berendezések alkalmazását (pl. nyeles edényben a vizet a cukorral felforralom, a karamell lapot infralámpával melegítem)!

Információtartalom vázlata

- Karamell anyaghányada
- Karamellfőzés műveletei
- Karamellvirág készítése
- Eszközök, gépek alkalmazása

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:
 1426-06 Cukrászati termelési feladatok 2.
 Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:
 2. vizsgafeladat
 Szakmai idegen nyelv alkalmazása, a cukrászati termékek idegen nyelvű bemutatása

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

20. Ön egy európai uniós program keretén belül külföldi diákokkal dolgozik együtt egy magyar cukrászüzemben. Karamelldíszeket készítenek. Mutassa be a külföldi diákoknak a karamellfőzet anyaghányadát, a karamell-előállítás műveleteit, valamint a húzott karamelldísz készítését!

A bemutatás közben ismertesse a felhasznált eszközök és berendezések alkalmazását (pl. nyeles edényben a vizet a cukorral felforralom, a karamell lapot infralámpával melegítem)!

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Az információtartalom vázlata alapján	Pontszámok	
			Maximum	Elért
C	Szakmai idegen nyelv használata	Karamell anyaghányada	10	
		Karamellfőzés műveletei	20	
		Karamellvirág készítése	20	
		Eszközök, gépek alkalmazása	20	
Szint	Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint		Maximum	Elért
3	Idegen nyelvű beszédképesség		5	
3	Idegen nyelvű hallott szöveg megértése		5	
3	Idegen nyelvű olvasott szöveg megértése		5	
Összesen			85	
Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint			Maximum	Elért
	Személyes	Kreativitás	5	
	Társas	Kapcsolatfenntartó készség	5	
	Módszer	Ismeretek helyén való alkalmazása	5	
Összesen			15	
Mindösszesen			100	

.....
 dátum

.....
 aláírás

C