

# SZOCIÁLIS ÉS MUNKAÜGYI MINISZTERIUM

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

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:  
1426-06/1 Cukrászati gyakorlat központi feladatsor alapján (A: Bonbonok vagy tányérdesszertek vagy hagyományőrző magyar termékek előállítása. B: Alkalmi dísz torta készítése. C: Az elkészített termékek tálalása és csomagolása stb.)

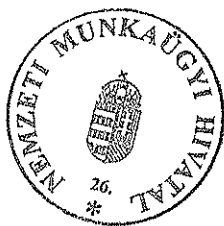
## Gyakorlati vizsgatevékenység

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

Gyakorlati vizsgatevékenység időtartama: 240 perc

EREDETIVEL MINDENBEN  
MEGEGYEZŐ MÁSZOLAT

*Qundelke Joe*



Jóváhagyta:

*[Signature]*  
Mátyus Mihály  
főosztályvezető



2008

NEMZETI SZAKKÉPZÉSI ÉS FELNŐTTKÉPZÉSI INTÉZET

Érvényes: 2008. 10. 21-től

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1426-06 Cukrászati termelési feladatok 2.

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

Cukrászati gyakorlat központi feladatsor alapján (A: Bonbonok vagy tányérdesszertek vagy hagyományőrző magyar termékek előállítása. B: Alkalmi dísz torta készítése. C: Az elkészített termékek tálalása és csomagolása stb.)

## Gyakorlati tételsor

### Hagyományőrző magyar cukrászati termékek, Bonbonok, Tányérdesszertek, termékcsoportból Díszítés és Cukrászdai eladói ismeretek témaköréből

1.

**A.) Készítsen 20 szelet dobostortát doboslapok és tradicionális doboskrém felhasználásával, vágja félbe bemutatás céljából!**

Információtartalom vázlata:

- Hagyományőrző magyar cukrászati tésztát, tölteléket készít
- Hagyományőrző cukrászati termékeket tölt, bevon

**B.) Készítsen szabadon választott témakörben alkalmi dísz tortát!**

Információtartalom vázlata:

- Alkalmi dísz tortát bevon vagy burkol
- Díszeket készít
- Díszek esztétikus elhelyezése

**C.) Az elkészített termékeket helyezze tálcára esztétikus formában, majd a bemutatás után csomagolja be őket!**

Információtartalom vázlata:

- Hagyományőrző magyar cukrászati termék tálalása, becsomagolása

2.

**A.) Készítsen 20 szelet zserbót omlós élesztős zserbótészta, sárgabarackíz, száraz diótöltelék, temperált csokoládé felhasználásával, szeletelje fel egyenletes méretre!**

Információtartalom vázlata:

- Hagyományőrző magyar cukrászati tésztát, tölteléket készít
- Hagyományőrző cukrászati termékeket tölt, bevon

**B.) Készítsen szabadon választott témakörben alkalmi dísz tortát!**

Információtartalom vázlata:

- Alkalmi dísz tortát bevon vagy burkol
- Díszeket készít
- Díszek esztétikus elhelyezése

**C.) Az elkészített termékeket helyezze tálcára esztétikus formában, majd a bemutatás után csomagolja be őket!**

Információtartalom vázlata:

- Hagyományőrző magyar cukrászati termék tálalása, becsomagolása

3.

**A.) Készítsen 20 szelet Rákóczi-túrót sárga linzertészta, túró töltelék és habtészta felhasználásával, majd szeletelje fel egyenletes méretre!**

Információtartalom vázlata:

- Hagyományőrző magyar cukrászati tésztát, tölteléket készít
- Hagyományőrző cukrászati termékeket tölt, bevon

C

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1426-06 Cukrászati termelési feladatok 2.

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

Cukrászati gyakorlat központi feladatsor alapján (A: Bonbonok vagy tányérdesszertek vagy hagyományörző magyar termékek előállítása. B: Alkalmi dísz torta készítése. C: Az elkészített termékek tálalása és csomagolása stb.)

**B.) Készítsen szabadon választott témakörben alkalmi dísz tortát!**

Információtartalom vázlata:

- Alkalmi dísz tortát bevon vagy burkol
- Díszeket készít
- Díszek esztétikus elhelyezése

**C.) Az elkészített termékeket helyezze tálcára esztétikus formában, majd a bemutatás után csomagolja be őket!**

Információtartalom vázlata:

- Hagyományörző magyar cukrászati termék tálalása, becsomagolása

4.

**A.) Készítsen 20 szelet rigó jancsit csokoládés felvert lap, csokoládés tejszínhabkrém és temperált csokoládé felhasználásával, szeletelje fel egyenletes méretre!**

Információtartalom vázlata:

- Hagyományörző magyar cukrászati tésztát, tölteléket készít
- Hagyományörző cukrászati termékeket tölt, bevon

**B.) Készítsen szabadon választott témakörben alkalmi dísz tortát!**

Információtartalom vázlata:

- Alkalmi dísz tortát bevon vagy burkol
- Díszeket készít
- Díszek esztétikus elhelyezése

**C.) Az elkészített termékeket helyezze el tálcára esztétikus formában, majd a bemutatás után csomagolja be őket!**

Információtartalom vázlata:

- Hagyományörző magyar cukrászati termék tálalása, becsomagolása

5.

**A.) Készítsen 20 db indiánert indiánert felvert, tejszínhab és csokoládés fondán felhasználásával!**

Információtartalom vázlata:

- Hagyományörző magyar cukrászati tésztát, tölteléket készít
- Hagyományörző cukrászati termékeket tölt, bevon

**B.) Készítsen szabadon választott témakörben alkalmi dísz tortát!**

Információtartalom vázlata:

- Alkalmi dísz tortát bevon vagy burkol
- Díszeket készít
- Díszek esztétikus elhelyezése

**C.) Az elkészített termékeket helyezze el tálcára esztétikus formában, majd a bemutatás után csomagolja be őket!**

Információtartalom vázlata:

- Hagyományörző magyar cukrászati termék tálalása, becsomagolása

6.

**A.) Készítsen 20 db konyakos meggyet alkoholos oldatban eltett meggy, fondán és temperált étcsokoládé felhasználásával!**

Információtartalom vázlata:

- Csokoládét temperál

C

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1426-06 Cukrászati termelési feladatok 2.

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

Cukrászati gyakorlat központi feladatsor alapján (A: Bonbonok vagy tányérdesszertek vagy hagyományörző magyar termékek előállítása. B: Alkalmi dísz torta készítése. C: Az elkészített termékek tálalása és csomagolása stb.)

- Bonbontölteléket készít

- Bonbonokat készít

**B.) Készítsen szabadon választott témakörben alkalmi dísz tortát!**

Információtartalom vázlata:

- Alkalmi dísz tortát bevon vagy burkol

- Díszeket készít

- Díszek esztétikus elhelyezése

**C.) Az elkészített termékeket helyezze el tálcára esztétikus formában, majd a bemutatás után csomagolja be őket!**

Információtartalom vázlata:

- Bonbon tálalása, becsomagolása

7.

**A.) Készítsen 20 db trüffelgolyót étcsokoládé, trüffelkrém és temperált étcsokoládé felhasználásával!**

Információtartalom vázlata:

- Csokoládét temperál

- Bonbontölteléket készít

- Bonbonokat készít

**B.) Készítsen szabadon választott témakörben alkalmi dísz tortát!**

Információtartalom vázlata:

- Alkalmi dísz tortát bevon vagy burkol

- Díszeket készít

- Díszek esztétikus elhelyezése

**C.) Az elkészített termékeket helyezze el tálcára esztétikus formában, majd a bemutatás után csomagolja be őket!**

Információtartalom vázlata:

- Bonbon tálalása, becsomagolása

8.

**A.) Készítsen 20 db rumos-diós trüffelgolyót fehércsokoládé, trüffelkrém és temperált fehércsokoládé felhasználásával!**

Információtartalom vázlata:

- Csokoládét temperál

- Bonbontölteléket készít

- Bonbonokat készít

**B.) Készítsen szabadon választott témakörben alkalmi dísz tortát!**

Információtartalom vázlata:

- Alkalmi dísz tortát bevon vagy burkol

- Díszeket készít

- Díszek esztétikus elhelyezése

**C.) Az elkészített termékeket helyezze el tálcára esztétikus formában, majd a bemutatás után csomagolja be őket!**

Információtartalom vázlata:

- Bonbon tálalása, becsomagolása

C

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1426-06 Cukrászati termelési feladatok 2.

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

Cukrászati gyakorlat központi feladatsor alapján (A: Bonbonok vagy tányérdesszertek vagy hagyományörző magyar termékek előállítása. B: Alkalmi dísz torta készítése. C: Az elkészített termékek tálalása és csomagolása stb.)

**9.**

**A.) Készítsen 500 g mézgrillázs bonbont puhagrillázs és temperált étcsokoládé felhasználásával!**

Információtartalom vázlata:

- Csokoládét temperál
- Bonbontöltelékét készít
- Bonbonokat készít

**B.) Készítsen szabadon választott témakörben alkalmi dísz tortát!**

Információtartalom vázlata:

- Alkalmi dísz tortát bevon vagy burkol
- Díszeket készít
- Díszek esztétikus elhelyezése

**C.) Az elkészített termékeket helyezze el tálcára esztétikus formában, majd a bemutatás után csomagolja be őket!**

Információtartalom vázlata:

- Bonbon tálalása, becsomagolása

**10.**

**A.) Készítsen 32 db töltött csokoládébonbont formába öntve, tejszokoládéból készült mogyorós ganache krém és temperált tejszokoládé felhasználásával!**

Információtartalom vázlata:

- Csokoládét temperál
- Bonbontöltelékét készít
- Bonbonokat készít

**B.) Készítsen szabadon választott témakörben alkalmi dísz tortát!**

Információtartalom vázlata:

- Alkalmi dísz tortát bevon vagy burkol
- Díszeket készít
- Díszek esztétikus elhelyezése

**C.) Az elkészített termékeket helyezze el tálcára esztétikus formában, majd a bemutatás után csomagolja be őket!**

Információtartalom vázlata:

- Bonbon tálalása, becsomagolása

**11.**

**A.) Készítsen 5 db diplomata pudingot öntettel, tálalja tányérra, és díszítse esztétikusan!**

Információtartalom vázlata:

- Félkész termék előállítása
- Desszerttöltés
- Díszítőelem, öntet készítése
- Desszert tálalása, díszítése

**B.) Készítsen szabadon választott témakörben alkalmi dísz tortát!**

Információtartalom vázlata:

- Alkalmi dísz tortát bevon vagy burkol
- Díszeket készít
- Díszek esztétikus elhelyezése

C

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése:

1426-06 Cukrászati termelési feladatok 2.

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

Cukrászati gyakorlat központi feladatsor alapján (A: Bonbonok vagy tányérdesszertek vagy hagyományörző magyar termékek előállítása. B: Alkalmi dísz torta készítése. C: Az elkészített termékek tálalása és csomagolása stb.)

**C.) Az elkészített termékeket helyezze el tálcára esztétikus formában, majd a bemutatás után csomagolja be őket!**

Információtartalom vázlata:

- Dísz torta tálalása, becsomagolása

**12.**

**A.) Készítsen 5 db kecskeméti barackpudingot, tálalja tányérra öntettel, és díszítse esztétikusan!**

Információtartalom vázlata:

- Félkész termék előállítása
- Desszerttöltés
- Díszítőelem, öntet készítése
- Desszert tálalása, díszítése

**B.) Készítsen szabadon választott témakörben alkalmi dísz tortát!**

Információtartalom vázlata:

- Alkalmi dísz tortát bevon vagy burkol
- Díszeket készít
- Díszek esztétikus elhelyezése

**C.) Az elkészített termékeket helyezze el tálcára esztétikus formában, majd a bemutatás után csomagolja be őket!**

Információtartalom vázlata:

- Dísz torta tálalása, becsomagolása

**13.**

**A.) Készítsen 5 db tányérdesszertet csokoládémousse felhasználásával, tálalja tányérra öntettel, és díszítse esztétikusan!**

Információtartalom vázlata:

- Félkész termék előállítása
- Desszerttöltés
- Díszítőelem, öntet készítése
- Desszert tálalása, díszítése

**B.) Készítsen szabadon választott témakörben alkalmi dísz tortát!**

Információtartalom vázlata:

- Alkalmi dísz tortát bevon vagy burkol
- Díszeket készít
- Díszek esztétikus elhelyezése
- Bonbonok tálalása, becsomagolása

**C.) Az elkészített termékeket helyezze el tálcára esztétikus formában, majd a bemutatás után csomagolja be őket !**

Információtartalom vázlata:

- Dísz torta tálalása, becsomagolása

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

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

Cukrászati gyakorlat központi feladatsor alapján (A: Bonbonok vagy tányérdesszertek vagy hagyományörző magyar termékek előállítása. B: Alkalmi dísz torta készítése. C: Az elkészített termékek tálalása és csomagolása stb.)

**14.**

**A.) Készítsen 5 db tányérdesszertet bajor krém felhasználásával, tálalja tányérra öntettel, és díszítse esztétikusan!**

- Félkész termék előállítása
- Desszerttöltés
- Díszítőelem, öntet készítése
- Desszert tálalása, díszítése

**B.) Készítsen szabadon választott témakörben alkalmi dísz tortát!**

Információtartalom vázlata:

- Alkalmi dísz tortát bevon vagy burkol
- Díszeket készít
- Díszek esztétikus elhelyezése

**C.) Az elkészített termékeket helyezze el tálcára esztétikus formában, majd a bemutatás után csomagolja be őket!**

Információtartalom vázlata:

- Dísz torta tálalása, becsomagolása

**15.**

**A.) Készítsen 5 db tányérdesszertet szabadon választott formában, dobostorta alkotórészeivel doboslap, tradicionális doboskrém, doboscukor felhasználásával! Tálalja tányérra, és díszítse esztétikusan!**

Információtartalom vázlata:

- Félkész termék előállítása
- Desszerttöltés
- Díszítőelem, öntet készítése
- Desszert tálalása, díszítése

**B.) Készítsen szabadon választott témakörben alkalmi dísz tortát!**

Információtartalom vázlata:

- Alkalmi dísz tortát bevon vagy burkol
- Díszeket készít
- Díszek esztétikus elhelyezése

**C.) Az elkészített termékeket helyezze el tálcára esztétikus formában, majd a bemutatás után csomagolja őket!**

Információtartalom vázlata:

- Dísz torta tálalása, becsomagolása

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

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

Cukrászati gyakorlat központi feladatsor alapján (A: Bonbonok vagy tányérdesszertek vagy hagyományörző magyar termékek előállítása. B: Alkalmi dísz torta készítése. C: Az elkészített termékek tálalása és csomagolása stb.)

A vizgázó neve: .....

## Értékelő lap

(Hagyományörző magyar cukrászati termékek, Díszítés és Cukrászdai eladói ismeretek témaköréből)

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Hozzárendelt kompetenciák az információtartalom vázolata alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
B	Hagyományörző magyar cukrászati termékek	Hagyományörző magyar cukrászati tésztát, tölteléket készít	25	
B	Befejező, kikészítő műveletek alkalmazása	Hagyományörző cukrászati termékeket tölt, bevon	10	
B	Díszítés	Díszeket készít	15	
B	Szakmai esztétika, szakrajz	Díszek esztétikus elhelyezése	10	
B	Cukrászdai eladói alapismeretek	Hagyományörző cukrászati termék tálalása, becsomagolása	10	
<b>Szint</b>	<b>Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint</b>		<b>Max.</b>	<b>Elért</b>
4	Kézi szerszámok, díszítő eszközök használata		10	
5	Cukrászati gépek használata		10	
<b>Összesen</b>			<b>90</b>	
	<b>Egyéb kompetenciák a szakmai és vizsgakövetelmény szerint</b>		<b>Max.</b>	<b>Elért</b>
	<b>Személyes</b>	Kreativitás Kézügyesség	3 3	
	<b>Társas</b>	Udvariasság	2	
	<b>Módszer</b>	Ismeretek helyén való alkalmazása	2	
<b>Összesen</b>			<b>10</b>	
<b>Mindösszesen</b>			<b>100</b>	

.....  
dátum

.....  
alíírás



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

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

Cukrászati gyakorlat központi feladatsor alapján (A: Bonbonok vagy tányérdesszertek vagy hagyományörző magyar termékek előállítása. B: Alkalmi dísz torta készítése. C: Az elkészített termékek tálalása és csomagolása stb.)

A vizsgázó neve: .....

## Értékelőlap

(Bonbonok, Díszítés és Cukrászdai eladói ismeretek témaköréből)

Típus	Szakmai ismeretek/ feladatprofil alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Hozzárendelt kompetenciák az információtartalom vázlata alapján	Pontszámok	
			Maximum	Elért
-	Csokoládét temperál	Ét-, vagy tej-, vagy fehércsokoládét temperál	15	
B	Bonbonok készítése	Bonbontöltelék készítése Bonbonkialakítás	10 10	
B	Befejező, kikészítő műveletek alkalmazása	Alkalmi dísz tortát bevon vagy burkol	10	
B	Díszítés	Díszeket készít	15	
B	Szakmai esztétika, szakrajz	Díszek esztétikus elhelyezése	10	
B	Cukrászdai eladói alapismeretek	Bonbon tálalása, becsomagolása	10	
<b>Szint</b>	<b>Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint</b>		<b>Max.</b>	<b>Elért</b>
4	Kézi szerszámok, díszítő eszközök 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>	Kreativitás Kézügyesség	3 3	
	<b>Társas</b>	Udvariasság	2	
	<b>Módszer</b>	Ismeretek helyén való alkalmazása	2	
<b>Összesen</b>			<b>10</b>	
<b>Mindösszesen</b>			<b>100</b>	

.....  
dátum

.....  
aláírás

C

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

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat

Cukrászati gyakorlat központi feladatsor alapján (A: Bonbonok vagy tányérdesszertek vagy hagyományörző magyar termékek előállítása. B: Alkalmi dísz torta készítése. C: Az elkészített termékek tálalása és csomagolása stb.)

A vizgázó neve: .....

## Értékelőlap

(Tányérdesszertek, Díszítés és Cukrászdai eladói ismeretek témaköréből)

Típus	Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Hozzárendelt kompetenciák az információtartalom vázлата alapján	Pontszámok	
			Max.	Elért
B	Tányérdesszertek készítése	Félkész termékek előállítása	10	
		Desszerttöltés	5	
B	Tányérdesszertek készítése	Díszítőelem, öntet készítése	10	
		Desszert tálalása, díszítése	10	
B	Befejező, kikészítő műveletek alkalmazása	Alkalmi dísz tortát bevon vagy burkol	10	
B	Díszítés	Díszeket készít	15	
B	Szakmai esztétika, szakrajz	Díszek esztétikus elhelyezése	10	
B	Cukrászdai eladói alapismeretek	Dísz torta tálalása, becsomagolása	10	
<b>Szint</b>	<b>Szakmai készségek a szakmai és vizsgakövetelmény szerint</b>		<b>Max.</b>	<b>Elért</b>
4	Kézi szerszámok, díszítő eszközök 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>	Kreativitás	3	
		Kézügyesség	3	
	<b>Társas</b>	Udvariasság	2	
	<b>Módszer</b>	Új ötletek, megoldások kipróbálása	2	
<b>Összesen</b>			<b>10</b>	
<b>Mindösszesen</b>			<b>100</b>	

.....  
dátum

.....  
alíírás