

43. A Cukrászati termékkészítés megnevezésű, 10043-12 azonosító számú szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Betartja és betartatja a higiéniai előírásokat
Munkájához alkalmazza az eszközöket, berendezéseket, gépeket
Betartja és betartatja a munkavédelmi előírásokat
Felméri és összekészíti a szükséges anyagokat, eszközöket
Cukrásztechnológiai alpműveleteket végez
Cukrászati félkész termékeket készít
Cukorkészítményeket főz, olvaszt
Töltelékeket főz, forráz, resztel, kever, habbá ver
Gyümölcsöket tartósít
Bevonóanyagokat melegít, hígít, temperál, készít
Tésztákat gyúr, hajtogat, resztel, kever, felvesz, hengerekkel, pihentet
Tésztákat ken, nyújt, alakít és kisüt
Cukrászati késztermékeket készít
Uzsonnasüteményeket készít
Teasüteményeket készít
Kikészített süteményeket készít
Eredeti technológiával készíti a hagyományőrző magyar cukrászati termékeket
Diszít, alkalmi díszsüteményeket készít
Különleges cukrászati termékeket készít
Fagylaltot, fagylaltkeveréket készít, főz, fagyaszt, fagylaltkelyhet készít
Parfákat készít
Pohárkrémeket készít
Tányérdesszerteket készít
Bonbonokat készít
Munkaszervezési feladatokat végez

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

szakmai ismeretek:

Cukrász szakma higiéniai követelményei
Cukrász szakma tárgyi feltételei
Cukrász szakma munkavédelmi előírásai
Cukrászati gépek
Cukrászati sütő és főzőberendezések
Cukrászati hűtő és fagyasztó berendezések
Cukrásztechnológiai alpműveletek és termékcsoporthoz
Cukorkészítmények, töltelékek, bevonó anyagok
Gyümölcstartósítás
Tészták, sütési eljárással készült félkész termékek előállítás
Uzsonnasütemények
Édes és sós teasütemények
Torták, szeletek, tekersek
Minyonok, desszertek, csemegék
Krémes és tejszínes készítmények
Hagyományőrző magyar cukrászati termékek
Fagylaltok
Parfák, pohárkészítmények
Tányérdesszertek
Bonbonok
Szakmai esztétika, szakrajz
Cukrászati készítmények minősége és forgalomba hozatala
Munkaszervezés

szakmai készségek:

Mennyiségérzék
Speciális mozdulatok, műveletek alkalmazása

Technológiák alkalmazása
Olvasott és írott szakmai szöveg megértése
Cukrászati eszközök, gépek, berendezések használata

Személyes kompetenciák:

Ízérezékelés
Szaglász
Kézügyesség

Társas kompetenciák:

Motiválhatóság
Írányíthatóság

Módszerkompetenciák:

Kreativítás, ötletgazdagság
Gyakorlatias feladatértelmezés
A környezet tisztán tartása