

CUKRÁSZ OKJ 33 811 01 0000 00 00

Képzési idő: 2 év

A szakképesítés munkaterületének rövid, jellemző leírása:



A cukrász feladata az élelmiszergyártás higiéniai alapkövetelményeinek betartása a korszerű táplálkozáshoz mind jobban igazodó cukrászsütemények készítése, figyelemmel azok ízbeli változatosságára, esztétikai megjelenítésére, a vásárlói, megrendelői igényekre.

A szakmai követelménymodul tartalma:

- Cukrászati félkész terméket készít.
- Tartós gyümölcskészítményeket készít.
- Cukrászati késztermékeket készít.
- Befejező műveleteket, egyszerű díszítéseket végez.
- Fagylaltot főz, fagyaszt, fagylaltkelyhet készít.
- Parfékat készít.
- Pohárkrémeket készít.
- Uzsonnasüteményeket készít.
- Diabetikus süteményeket készít.
- Beállítja a sütés paramétereit.
- A sütés folyamatát ellenőrzi.
- Betartja és betartatja a munkavédelmi előírásokat.
- Munkaszervezési feladatokat végez.
- Betartja a higiéniai, élelmiszerbiztonsági előírásokat.
- Betartja a vendéglátóipari hulladékgyűjtés szabályait.
- Tányérdesszerteket készít, tálal.
- Csokoládét temperál.
- Bonbonokat készít.
- Befejező, kikészítő műveleteket alkalmaz.
- Hagyományőrző magyar cukrászati termékeket készít.
- Díszít.
- Alkalmi dísztortákat készít.
- Cukrászati készítményeket tárol.
- Cukrászati termékek minőségét ellenőrzi.
- Rendeléseket vesz fel, termékeket ajánl.
- Cukrászati termékeket csomagol.
- Szakmai idegen nyelvet alkalmaz.
- Vállalkozást indít, működtet.
- Kereskedelmi marketing tevékenységet folytat.
- Árut rendel, árumozgást figyelemmel kísér.
- Bizonylatokat állít ki, igazol.
- Figyelemmel követi a cukrászati rendeléseket.
- Adatokat rögzít, feldolgoz, szolgáltat, dokumentál.
- Elkészíti az előírt összesítőket, jelentéseket.
- Elkészíti a cukrászati készítmények kalkulációját, gyártmánylapját.



A következő kompetenciákkal rendelkezik:

Személyes kompetenciák:

- Megbízhatóság
- Pontosság
- Felelősségtudat
- Elhivatottság, elkötelezettség
- Döntésképeség
- Érzelmi stabilitás, kiegyensúlyozottság



Társas kompetenciák:

- Kapcsolatfenntartó készség
- Határozottság
- Kompromisszumkészség



Módszerkompetenciák:

- Figyelem-összpontosítás
- Gyakorlatias feladatértelmezés
- Módszeres munkavégzés
- Áttekintő képesség
- Rendszerező képesség
- Numerikus gondolkodás, matematikai készség
- Problémamegoldás, hibaelhárítás
- Információgyűjtés

A szakmai vizsga részei:

Cukrászati termékkészítés - gyakorlat:

- Cukrászati félkész termékek, cukrászati termékek készítése (A: torták, vagy tejszínes torták készítése, B: szeletek, vagy: tekercsek, mignonok, desszertek, krémes készítmények, teasütemények, fagyaltkehely stb. készítése).
- Cukrászati gyakorlat központi feladatsor alapján (uzsonnasütemények, vagy diabetikus sütemények készítése, sütési eljárások alkalmazása; Munkaszervezés végzése; munkavédelmi, higiéniai előírások érvényesítése stb).
- Cukrászati gyakorlat központi feladatsor alapján (A: bonbonok, vagy: tányérdesszertek, hagyományőrző magyar termékek előállítása, B: alkalmi dísz torta készítés, C: az elkészített termékek tálalása és csomagolása stb.).



Cukrászati előkészítés – szóbeli:

- Cukrászati termékek készítéséhez alkalmas anyagok vizsgálata, alkalmazása.
- A cukrásztechnológia alpműveletei, a cukrásztészták, a cukrászipari félkész termékek, a cukrászati termékek, készítmények és a cukrászipari gépek bemutatása, ismertetése.
- Szakmai idegen nyelv alkalmazása, a cukrászati termékek idegen nyelvű bemutatása.
- Vállalkozási és gazdálkodási ismeret, marketing tevékenység tárgyköréből.

Cukrászati adminisztrálás – írásbeli:

Legfontosabb gazdasági számítások, cukrászati termékek kalkulációja, árugazdálkodási ismeretek témaköreiből központilag kiadott írásbeli feladatlap.