

KÉPZÉSI ÉS KIMENETI KÖVETELMÉNYEK

CUKRÁSZ SZAKTECHNIKUS SZAKMA

1. A szakma alapadatai

1.1. Az ágazat megnevezése: Turizmus-vendéglátás

1.2. A szakma megnevezése: Cukrász szaktechnikus

1.3. A szakma azonosító száma: 5 1013 23 02

1.4. A szakma szakmairányai: -

1.5. A szakma Európai Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 5

1.6. A szakma Magyar Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 5

1.7. Ágazati alapoktatás megnevezése: Turizmus-vendéglátás

1.8. Kapcsolódó részsakmák megnevezése: -

1.9. Szakmai oktatás (ágazati alapoktatás és szakirányú oktatás együttes) foglalkozásainak száma (egybefüggő szakmai gyakorlat nélkül):

1.9.1. Tanulói jogviszonyban: 5 éves technikumi oktatásban legalább 2100 óra megtartott foglalkozás (közismereti tartalom nélkül), 2 éves kizárólag szakmai vizsgára történő felkészítésben legalább 2100 óra megtartott foglalkozás.

1.9.2. Felnőttképzési jogviszonyban: az 1.9.1 pont alapján az adott iskola szakmai programjában felnőttképzési jogviszonyban folyó oktatásra meghatározott foglalkozásszám, amelynek 1/4-e kötelezően ágazati alapoktatásra fordítandó.

1.10. Egybefüggő szakmai gyakorlat időtartama: Szakképző iskolai oktatásban: -, Technikumi oktatásban: 375 óra, Kizárólag szakmai vizsgára történő felkészítésben: 200 óra

A szakmai oktatás teljes időtartama tanulói és felnőttképzési jogviszonyban egyaránt az 1.9 és 1.10 pontok alatti oktatási idők összege.

2. A szakma keretében ellátható legjellemzőbb tevékenység, valamint a munkaterület leírása

A cukrász szaktechnikus a cukrászatokban beszerzési-raktározási, termelési, értékesítési tevékenységet végez, irányít. A termelési tevékenysége során cukrászsüteményeket, fagyaltokat, bonbonokat, alkalmi díszmunkákat állít elő, összehangolja, ellenőrzi a különböző termelési munkafolyamatokat. Figyelembe veszi a különleges táplálkozási célra készülő cukrászati termékek előállítására vonatkozó előírásokat, a cukrászati recepteket ennek megfelelően átalakítja. Ügyel a termékek ízbeli változatoságára, esztétikai megjelenítésére. A termékválaszték kialakításánál figyelembe veszi a vendégek, megrendelők igényeit. Felelős a cukrászati termékek minőségéért, mennyiségéért, a rendelési időpontok betartásáért. A cukrászati termelés során szakszerűen használja a munkaeszközöket, gépeket, berendezéseket, készülékeket, megszervezi a karbantartásukat. Csapatmunkában együttműködik a cukrászat és a cukrászda munkatársaival. Összehangolja a cukrászat fő és mellék munkafolyamatait. Kialakítja a cukrászat üzletpolitikáját és marketingstratégiáját, ápolja az üzleti-és vendégkapcsolatokat. Megtervezi, vezeti, koordinálja és ellenőrzi a cukrászat működését. Foglalkozik az értékesítéssel, a vendégek visszajelzéseivel, panaszaival, felvetéseivel, folyamatosan gondoskodik a megfelelő árukészletről. Az árugazdálkodási, árkialakítási, leltározási munkálataihoz szakmai szoftvereket használ. A vendéglátást érintő etikai, élelmiszerbiztonsági, egészségvédelmi, környezetvédelmi szabályokat betartja és betartatja.

3. A szakmához rendelt legjellemzőbb FEOR szám

Szakma megnevezése	FEOR-szám	FEOR megnevezése
Cukrász szaktechnikus	1332	Vendéglátó tevékenységet folytató egység vezetője
	5135	Cukrász

4. A szakképzésbe történő belépés feltételei

4.1. Iskolai előképzettség:

alapfokú iskolai végzettség

4.2. Iskolai előképzettség:

4.2.1. Foglalkozás-egészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges

4.2.2. Pályaalkalmassági vizsgálat: szükséges

5. A szakmai oktatás megszervezéséhez szükséges tárgyi feltételek

5.1. Eszközjegyzék ágazati alapoktatásra

- Informatikai eszközök (számítógép, alapvető irodai szoftverek)
- Munkabiztonsági eszközök
- Egyéni védőfelszerelések
- Szakács kéziszerszámok
- Konyhai gépek, kiségek (sütő, gőzpároló)
- Meleg- és hidegkonyhai felszerelések, eszközök
- Tálaló eszközök, tálak, tányérok, csészék, sosier
- Cukrász kéziszerszámok, eszközök
- Rozsdamentes üstök, - gyorsforralók, - formák
- Műanyag tálak, mérőedények
- Rozsdamentes, falapos munkaasztalok
- Főzőberendezések
- Mikrohullámú melegítő
- Mérőberendezések

- Hűtő, fagyasztó, sokkoló
- Asztali gyúró-, keverő-, habverő gép
- Sütő berendezések
- Étterem bútorai, berendezései, gépei, textíliái
- Eszpresszó kávégép gőzölővel és kávédarálóval ellátva
- Alapterítéshez szükséges eszközök, poharak
- Báreszközök, italkeveréshez szükséges eszközök
- Flambír kocsi vagy asztali flambír állvány
- Újrahasznosítható, valamint természetben lebomló eszközök

5.2. Eszközjegyzék szakirányú oktatásra

- Cukrász kéziszerszámok, eszközök
- Rozsdamentes üstök, - gyorsforralók, - formák
- Műanyag tálak, mérőedények
- Szilikon formák, lapok
- Bonbonformák
- Rozsdamentes, fa- és márványlapos munkaasztalok
- Főzőberendezések
- Mikrohullámú melegítő, csokoládéolvasztó berendezések
- Mérőberendezések
- Hűtő, fagyasztó, sokkoló berendezések
- Fagylaltgépek
- Botmixer
- Aprítógépek
- Asztali gyúró-, keverő-, habverő gép
- Gyúró-, keverő-, habverő gép (csak üzemekben szükséges)
- Sütő és kelesztő berendezések
- Léghűtő
- Informatikai eszközök

6. Kimeneti követelmények

6.1. Az ágazati alapoktatás szakmai követelményeinek leírása

A turizmus-vendéglátás ágazati alapoktatás során a tanuló betekintést nyer a cukrász, szakács, vendégtéri és turisztikai szakmák tevékenységébe. Megkülönbözteti, felhasználás előtt alkalmassá teszi, előkészíti a termékkészítéshez a nyersanyagokat, ügyel a minőségükre. Kiválasztja a munkafolyamatokhoz szükséges eszközöket, gépeket, kézi szerszámokat, berendezéseket. A cukrászati termék-készítés során tésztákat gyúr, kever, habot ver, kinyújtja, darabolja, kiken, nyomózsákkal alakítja, megsüti, betölti, díszíti a termékeket. Az ételkészítés során főz, párol, pirít, grillez, süt zárt térben és bő zsiradékban, kialakítja a termékek ízét, állagát, megjelenését. A vendégtérben éttermi alapterítést végez, a vendég előtt desszerteket, salátákat, alkoholmentes kevert italokat készít. Megkülönbözteti a szálláshelytípusokat, a régió turisztikai szolgáltatóit, ajánlja a vendégeknek a saját turisztikai régióját, természeti adottságait. Fogadja a vendéget, ismerteti, felszolgálja a rendelkezésre álló ételeket és italokat. Munkatevékenysége során betartja a munkabiztonsági, az egészségvédelmi, a higiéniai és a környezetvédelmi szabályokat, előírásokat. Az üzleti érintkezés szabályai szerint kommunikál a munkatársaival, a vendégekkel, betartja a viselkedési szabályokat, elfogadja a különböző nemzeti kultúrák sajátosságait. Feladataihoz munkája során szövegszerkesztő és táblázatkezelő programokat használ, szakmai információgyűjtéshez a világhálón tájékozódik, és hagyományos információs forrásokat felhasznál.

6.2. Ágazati alapoktatás szakmai követelményei

Sor-szám	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mérése
1	Napi munka-tevékenysége során az üzleti érintkezés szabályai szerint kommunikál magyar és legalább egy idegen nyelven a munkatársaival, a vendégekkel.	Ismeri az alapvető nyelvi, írásos és szóbeli kommunikációs elvárásokat és normákat magyar és a tanult idegen nyelven.	Empatikus munkatársaival és a vendégekkel szemben, nyitott és érzékeny a kommunikációs elvárásokra.	Betartja az alapvető kommunikációs és viselkedési szabályokat.
2	Munkaviszony létesítéskor, munkavégzéskor és felmondáskor érvényesíti munkavállalói jogait, a munkaszerződésének megfelelően.	Ismeri a munkaszerződés lényegét, tartalmi elemeit, a Munka Törvénykönyvében a munkavállalóra vonatkozó kötelezettségeket és jogokat.	Törekszik a munkaszerződésében foglaltak pontos megvalósulására, kötelezettségeit az előírásoknak megfelelően betartja, munkavégzése során együttműködik munkáltatójával.	Betartja a munkügyi szabályokat, és felelősséget vállal a saját munkavégzéséért. A munkaszerződésben foglaltakat képes önállóan értelmezni.
3	A világhálón tájékozódva szakmai tartalmakat keres.	Felhasználói szinten ismeri a vendéglátáshoz-turisztikához kapcsolódó internetes szakmai felületeket.	Magabiztosan kezeli a programokat. Pontosan, precízen rögzít adatokat, ügyel a helyesírás szabályainak, a formai követelményeknek a betartására.	Önállóan készíti el az instrukciók alapján kiadott feladatot, táblázat alkotásával, szövegszerkesztő program használatával. A világhálón önállóan tud tájékozódni, a releváns szakmai tartalmakat értelmezni.
4	Információkat, adatokat számítógépes szoftverek használatával rendszerez.	Tisztában van a szövegszerkesztő és táblázatkezelő programok kínálta lehetőségekkel.		
5	Kiválasztja és használja a vendéglátás munkafolyamataihoz szükséges megfelelő eszközöket, gépeket, kéziszerszámokat, berendezéseket.	Ismeri a vendéglátásban használt kéziszerszámokat, gépeket, berendezéseket és eszközöket, valamint azok használati lehetőségeit.	Társas helyzetekben figyel a körülötte lévőkre. Törekszik arra, hogy tájékozott legyen az egyes technológiák és eszközök hatékonyságának jellemzőiről, energiafogyasztásukról, környezeti hatásukról. Fontosnak tartja ezen jellemzők ismeretét, a környezettudatos személelet, javaslatot tud	Betartja a vendéglátásban használt kézi szerszámokra, gépekre, berendezésekre vonatkozó balesetvédelmi előírásokat, képes a balesetveszélyes helyzeteket megelőzni és elhárítani.

			tenni az alternatívák közötti választásra.	
6	Napi munkáját a vendéglátásra és turisztikára vonatkozó munka- és tűzvédelmi, egészségvédelmi, környezetvédelmi szabályok, előírások alapján végzi.	Ismeri a vendéglátás-turizmus tevékenységeire vonatkozó munka- és tűzvédelmi, környezetvédelmi előírásokat és teendőket.	Munkavégzés közben felelősségteljesen viselkedik, probléma esetén higgadtan hajtja végre a szükséges teendőket.	Saját tevékenysége közben betartja a munkavédelmi, balesetelhárítási, tűzbiztonsági, környezetvédelmi előírásokat.
7	Az élelmiszerek tárolását a FIFO elv alapján végzi.	Alapszinten ismeri a FIFO elv lényegét.	Figyelemmel kíséri a szavatossági időt a nyersanyagok szakszerű tárolásánál.	Instrukciók alapján végzi a nyersanyagok helyes, szakszerű tárolását.
8	A receptúrában szereplő mennyiségeket kiméri.	Ismeri a tömeg és űrtartalom mértékegységeit, a mértékegységek átváltását, a tárazás helyes alkalmazását, a mérés műveletét.	Törekszik a receptúrában szereplő mértékegységek pontos betartására.	Felelősségteljesen és önállóan végzi mérési feladatait.
9	Szálláshelyet ajánl a vendég igényei alapján, a saját régiójában.	Azonosítja a szálláshelyek különböző típusait.	Törekszik a szálláshelyek minél szélesebb kínálatának a megismerésére, elsősorban saját régiójában.	Az igény alapján kiválasztott szálláshelyet és annak szolgáltatásait önállóan bemutatja.
10	A saját turisztikai régiójában megtalálható attrakciókat és adottságokat megkülönbözteti. Ajánlja a saját régiójában megtalálható legjelentősebb nemzetközi turisztikai vonzerejű helyszíneket, rendezvényeket.	Ismeri az ország és saját régiójának turisztikai attrakcióit, a turisztikai térségeket, a létrejött új turisztikai fejlesztéseket, a desztinációt meghatározó természeti adottságokat, különös tekintettel az egészségturizmusra, fesztiválokra, gasztronómiaira vonatkozóan.	Törekszik tudásának horizontális és vertikális bővítésére a turisztikai látványosságok területén.	Iránymutatás alapján, előzetes felkészülés után, önállóan vagy társaival együttműködve projekt munka keretében bemutatja turisztikai régiójának egy-egy jellemző attrakcióját, vonzerejét (rendezvényt, fesztivált, egészség-turisztikai attrakciót).
11	Éttermi alapterítést végez a szakmai előírások alapján.	Ismeri az alapterítés előírásait, a terítés lépéseit, a terítéshez használt eszközöket.	Törekszik az előírások szerinti, hibátlan terítésre.	Az előzetesen begyakorolt műveletek alapján, önállóan végzi az alapterítést.

12	Fogadja a vendéget, ismerteti az ételeket és italokat. Az elkészített ételeket svájci felszolgálati módban szolgálja fel.	Ismeri a vendéglátó üzletben a vendégfogadás és a svájci felszolgálati mód szabályait.	Törekszik a vendégekkel szemben a lehető legudvariasabb magatartást tanúsítani.	Betartja a szakma szabályait kommunikációja, a vendégfogadás és az étel- és italfelszolgálat során.
13	Receptúra alapján alkoholmentes kevert italokat készít.	Ismeri az alkoholmentes kevert italok (Lucky Driver; Shirley Temple; Alkoholmentes Mojito; Alkoholmentes Piña Colada) elkészítésének módját, alapanyagait, a kevert ital készítés lépéseit.	Törekszik a termék receptúrájának megfelelő anyagot kiválasztani. Törekszik az elkészített ételek és italok recept szerinti hibátlan elkészítésére, odafigyel a technológiai lépések pontos betartására.	Az előzetesen begyakorolt műveletek alapján, önállóan készíti el a kevert italokat.
14	Vendég előtt ételt készít (desszertkészítés, salátakevés).	Ismeri a vendég előtt készíthető desszerteket és salátákat, valamint az elkészítésükhöz használt eszközöket.		Az előzetesen begyakorolt műveletek alapján, önállóan készíti a megismert ételeket.
15	A cukrászati készítményekhez használt alap- és járulékos anyagokat íz, illat, és állomány alapján megkülönbözteti.	Ismeri a cukrászati termékkészítéshez használt nyersanyagok, járulékos anyagok általános és érzékszervi tulajdonságait, a nyersanyagromlás jellemzőit.		Betartja a nyersanyagokra, járulékos anyagokra vonatkozó minőségi követelményeket.
16	Kiválasztja a zöldség és gyümölcs előkészítéshez, daraboláshoz szükséges eszközöket, kéziszerszámokat.	Ismeri a zöldség és gyümölcs előkészítéshez és daraboláshoz használt konyhai kéziszerszámokat, eszközöket, és azok biztonságos használatát.	Végrehajtja a kiszabott feladatot, gazdaságosan és esztétikusan végez előkészítő és tisztító műveleteket.	A balesetvédelmi és munkavédelmi előírások betartása mellett, önállóan dolgozik.

17	Cukrászati alaplőveleteket végez (előkészítő műveleteket, tészta-készítő, tésztafeldolgozó sütő, töltelőkészítő, befejező műveleteket).	Ismeri az anyagok, eszközök előkészítő műveleteit, az egyszerűbb technológiájú cukrászati tészták (a gyúrt omlós, kevert omlós, forrázott tészta, felvert tészták) készítését, feldolgozását, sütését, és az ezekből készült egyszerűbb termékek előállítását. Ismeri a termékekhez tartozó töltelékek készítését, felhasználását, a termék betöltését, befejező műveleteit, a kreatív díszítés alapjait.	Rendszerezi feladatait, összefűzi a tevékenységeket, foglalkozik az információk befogadására, odafigyel a cukrászati termékek helyes technológiájára.	Előzetesen begyakorolt cukrászati alaplőveletek alapján önállóan készíti a megismert termékeket.
18	Konyhatechnológiai alaplőveleteket (sütés, főzés, párolás, piritás, grillezés) végez.	Ismeri a konyhatechnológiai alaplőveleteket.	Az étel jellegének megfelelő ízesítésre, fűszerezésre törekszik.	Az előzetesen begyakorolt konyhatechnológiai műveleteket önállóan elvégzi a megismert ételek esetében.
19	Az ételek elkészítéséhez használatos fűszereket, ízesítőket felismeri, arányosan használja, megkülönbözteti azokat.	Az ételkészítés során használt fűszerek, ízesítők tulajdonságaival, íz-jellemzőivel tisztában van.	Ügyel a nyersanyagok, ízesítő anyagok szakszerű kezelésére, tárolására, a minőségük megőrzésére. Kizárólag megfelelő minőségű fűszereket használ.	Használat előtt önállóan ellenőrzi a fűszerek frissességét és szavatosságát idejüket.
20	Konyhatechnológiai műveleteket (előkészítő, elkészítő, kiegészítő, befejező) végez.	Ismeri az alapanyagok megfelelő előkészítését, az ételek elkészítéséhez tartozó teljeskörű munkafolyamatokat.	Különböző konyhatechnológiai eljárásokkal ételeket készít, tálalásig igény szerint melegen tartja vagy hűti az ételt. Az étkezés típusának, jellegének megfelelően tálal és díszít, betartja a munka- és balesetvédelmi, HACCP, környezetvédelmi, valamint más hatósági előírásokat. Tisztán tartja a munkahelyét, a gépeket,	Munkáját idő és műveleti sorrend szerint pontosan áttekinti, logikusan megtervezi, és előkészíti a szükséges alapanyagokat és eszközöket, törekszik az alapanyagok gazdaságos felhasználására. Munkáját gyakorlati szempontból logikus sorrendben, gyorsan, időre, határozottan, önállóan,

			berendezéseket és kéziszerszámokat.	csak a szükséges eszközöket használva, tisztán végzi el.
--	--	--	-------------------------------------	--

6.3. Szakirányú oktatás szakmai követelményei

Sorszám	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke
1	Kiválasztja a cukrászati termékkészítéshez szükséges anyagokat.	Összefüggéseiben ismeri a cukrászati nyersanyagok technológiai hatásait, tulajdonságait.	Szem előtt tartja az előkészítendő termék és a felhasználandó nyersanyag minőségi követelményeit. Nyersanyag-típus változtatás esetén ügyel az esetleges technológiai módosításra.	A cukrászati termékek nyersanyagainak módosítása során önállóan képes a különböző technológiai változásokat figyelembe venni.
2	Kiszámítja a termékkészítéshez szükséges mennyiségeket, kiméri a nyersanyagokat. Megtervezi az előkészítő műveleteket, az összetett cukrászati munkafolyamatok előkészítését.	Érti az anyaghányad számítását, különböző mennyiségek esetén a mennyiségi egységek átváltását. Ismeri a cukrászati anyagok, eszközök előkészítő műveleteit, az összetett munkafolyamatok előkészítésének folyamatát és lépéseit.	Példamutatóan precíz a mérési előkészítési feladatok elvégzésében. Törekszik a gyártási, gazdaságossági és ergonómiai szempontok alapján a leghatékonyabb munkafolyamat sorrendkiválasztására.	A számítási, mérési, előkészítési feladatok során képes az önellenőrzésre, a hibák korrigálására, önállóan képes megtervezni a munkafolyamatok előkészítését, kiszámítani a vételezendő listát.
3	A termékkészítéshez használatos berendezéseket, cukrászati gépeket, kisebb készülékeket tüzembe helyezi, beprogramozza, tisztán tartja azokat.	Ismeri a cukrászatban alkalmazott berendezések, gépek, kisebb készülékek működési elvét, üzembe helyezését, összeállítását, beprogramozását, tisztítási utasításait.	Elkötelezett a biztonságos munkavégzés mellett. Szabálykövetően, nagyfokú precizitással végzi munkáját. Törekszik arra, hogy tájékozott legyen az egyes technológiák és eszközök hatékonyságának jellemzőiről, energiafogyasztásukról, környezeti hatásukról. Fontosnak tartja ezen jellemzők ismeretét, a környezettudatos szemléletet, javaslatot tud tenni az alternatívák közötti választásra.	Munkáját a technológiai utasítások, a gépek, a berendezések, a készülékek kezelési és karbantartási utasításában foglaltak és a munkavédelmi szabályok pontos követésével és maradéktalan betartásával végzi, és ezt munkatársaival is betartatja.

4	Töltelékeket, krémekeket készít, gyümölcsöket, zöldségeket tartósít uzsonna-süteményekhez, sós és édes teasüteményekhez, krémes termékekhez és hagyományos cukrászati termékekhez.	Ismeri a gyümölcs töltelékek, olajos magvakból készült töltelékek, túró töltelékek, sós töltelékek, tojáskrémekek, tartós töltelékek, vajkrémekek, puncstöltelék, tejszínkrémekek elkészítésének előállítási technológiáit, valamint a gyümölcs- és zöldségtartósítás módszereit.	Törekszik a legjobb minőségű töltelékek előállítására, nyitott az új ízek, textúrák kipróbálására.	Önállóan végzi a töltelék- és krémkészítést, felelősséget vállal a saját, illetve, a munkaterületén dolgozók munkájáért, és az általa, valamint a kollegái által előállított töltelékek és krémek minőségéért.
5	Uzsonna-süteményekhez tésztát készít, melyet egyenletes nagyságban és tömegben feldolgoz. Töltött és töltetlen uzsonna-süteményeket készít a tészták felhasználásával.	Ismeri a gyúrt élesztős, a kevert élesztős, a hajtogatott élesztős, az omlós élesztős, a vajjas tészta, az omlós tészta és a nehéz felvert készítését, a tésztákból készíthető uzsonnasütemények előállítási technológiáját.	Munkája során törekszik az előállított tészta minőségének, valamint a feldolgozás, sütés, töltés egyenletességének biztosítására Nyitott az uzsonnasütemények termékfejlesztésére.	Önállóan végzi az uzsonnasütemények előállítását, a sós teasütemények készítését, felelősséget vállal a saját, illetve a munkaterületén dolgozók munkájáért, a termékek minőségéért.
6	Sós teasüteményekhez tésztákat készít, melyet egyenletes nagyságban és tömegben feldolgoz. Töltött és töltetlen sósteasüteményeket állít elő.	Ismeri a vajjas tészta, forrázott tészta, sós omlósteészta készítését, a tésztákból készült töltött és töltetlen sós teasütemények előállítását, azok elkészítési technológiáit.		
7	Krémes termékekhez tésztákat, krémlapokat, tésztahüvelyeket készít, töltési műveleteket végez, krémes termékeket állít elő.	Ismeri a krémes termékek készítésének technológiáját, a termékhez tartozó tészta készítését, feldolgozását, sütését, a krémes termékek töltésének technológiáját.	Fokozottan ügyel a krémes termékek minőségi követelményeire vonatkozó előírások betartására.	Betartja és betartatja a krémes termékek hőkezelésére, eltarthatóságára és tárolására vonatkozó élelmiszerbiztonsági szabályokat.
8	Édes teasüteményekhez és mézes termékekhez tésztákat készít, feldolgoz, egyenletes nagyságban és tömegben, töltött és töltetlen édes teasüteményeket és mézes termékeket készít.	Ismeri az omlós-, felvert-, hengerelt-és egyéb tészták előállítását, a töltetlen és töltött édes teasütemények, a gyorsérlelésű mézeskalács-tésztából előállított termékek elkészítésének technológiáját.	Precízen, odafigyelve végzi az édes teasütemények és mézes termékek tésztakészítésének folyamatát és lépéseit, egyenletes feldolgozását, sütését, töltését, nyitott a termékfejlesztésre, az új ízek kialakítására.	Fontosnak tartja az édes teasütemények ízének, esztétikájának kidolgozását. Az igényesség tükröződik munkáján. Betartja a tésztakészítésre, tésztalázításra, pihentetésre vonatkozó technológiai előírásokat.

9	<p>Hagyományos cukrászati termékeket, tortákat, szeleteket, tekerceket, minyonokat, omlós tésztából desszerteket készít, melyekhez tésztákat állít össze, feldolgoz, sütési, töltési műveleteket végez.</p>	<p>Ismeri a könnyű és nehéz felverték készítését, a hagyományos alaptorták (Dobos-, Esterházy- Trüffel-, Sacher- Puncs-, formában sült gyümölcsstorta) és a hagyományos tejszínes torták (oroszkrem-, fekete erdei-, tejszínes, túró-, tejszínes joghurt torta), a különleges ízesítésű üzleti specialitások készítését. Ismeri a szeletek, a tekercek, a minyonalap termékek készítését, és omlós tésztából készült desszertek előállításának technológiáját.</p>	<p>Figyelmet fordít a hagyományos cukrászati termékek félkész termékeinek minőségére, a töltés egyenletességére, a termék frissességére.</p>	<p>Elkötelezett a hagyományos cukrászati termékkészítés tradíciójának őrzésére, betartja és betartatja a hagyományörző magyar cukrászati termékekre vonatkozó, Magyar Élelmiszerkönyvben rögzített előírásokat.</p>
10	<p>Nemzetközi cukrászati trendet követve, francia irányzatú cukrászati termékeket, tortákat, desszerteket, aprósüteményeket készít, megtervezi a félkész termékek előállítási sorrendjét, elkészíti a termékhez tartozó félkész termékeket, és töltési műveleteket végez.</p>	<p>Ismeri a félkész termékek készítési sorrendjét. Ismeri a francia felvert (Dacquoise-, Genoise-, marcipános csokoládé -Jaconde felvert), a francia omlóstészták, forrázott tészták, a zselés betétek, roppanós rétegek, a krémek (ganache, mousse crémeux, francia, svájci és olasz vajkrém) készítését. Ismeri a vágott, formában dermesztett monodesszertek, tartlettek, a francia forrázott tésztából készült desszertek, a nemzetközi trend szerint készült torták, mini desszertek, macaronok, pohár- és tányérdesszertek előállításának technológiáját.</p>	<p>Nyitott az új cukrászati irányzatok, technológiák befogadására, törekszik a különböző alagú rétegek együttes íz-harmóniájára.</p>	<p>Önállóan végzi a nemzetközi trendet követő cukrászati termékek készítését, betartja és betartatja a termék nyersanyagainak minőségi követelményeit, a készítés eredeti technológiai előírásait.</p>

11	Hidegcukrászati készítményeket, fagyaltot, parfét készít.	Ismeri a fagyalt szárazanyag-tartalmának meghatározását, a fagyalt keverékek fajtáit, készítési műveleteit, a fagyalt keverékek fagyasztási, díszítési, tárolási szabályait, a parfé készítés módszereit.	Törekszik a kiegyensúlyozott, természetes alapanyagokból készített fagyalt előállítására. Nyitott a termékfejlesztésre, az új ízek kialakítására.	Betartja és betartatja a fagyaltkészítés élelmiszerbiztonsági és technológiai előírásait.
12	Bonbonokhoz bonbon töltelékét készít, csokoládé temperál, csokoládé hüvelyes és mártott termékeket készít.	Ismeri a csokoládétemperálás módszereit. Ismeri a csokoládébonbonok, krémbonbonok, grillásbonbonok, nugát bonbonok, gyümölcsbonbonok készítésének technológiáját.	Fontosnak tartja a bonbonokhoz a minőségi nyersanyagok felhasználását, nyitott a termékfejlesztésre, az új ízek kialakítására, az új díszítési technikák alkalmazására.	Betartja és betartatja a bonbon készítés technológiai és élelmiszerbiztonsági előírásait.
13	Különleges táplálkozási célra cukrászati termékeket készít.	Ismeri a hozzáadott cukor nélküli, a hozzáadott glutén nélküli, a tejfehérjementes és tejcukormentes cukrászati termék készítését, és az előállításuk követelményeit.	Fokozottan ügyel a különleges táplálkozási előírások szerint készülő cukrászati termékek követelményeinek betartására.	Betartja és betartatja a különleges táplálkozási előírások szerint készülő cukrászati termékek nyersanyag-összetételére vonatkozó előírásokat.
14	Cukrászati termékekhez bevonó anyagokat készít, és alkalmassá teszi a bevonó anyagokat a feldolgozásra.	Ismeri a baracklekvár bevonat, a zselékészítést, a fondant melegítését, a hígítás szabályait, a csokoládémelegítés, hígítás, temperálás szabályait, a nemzetközi cukrászati trend szerint készülő bevonatok (tükörbevonó, gourmand bevonó, kompresszorral fújt csokoládé bevonat) előállításának technológiáját.	Fokozottan ügyel a bevonó anyagok melegítésére, hígítására, temperálására, pihentetésére, és a bevonó anyagok kristályosítására vonatkozó előírások betartására.	Betartja és betartatja a cukrászati a bevonó anyagokra vonatkozó minőségi, technológiai és élelmiszerbiztonsági előírásokat.

15	Cukrászati termékek egyszerű díszítési és befejező műveleteit végzi.	Ismeri az uzsonnasütemények, a sós teasütemények, az édes teasütemények, a krémes termékek, a hagyományos cukrászati termékek, a nemzetközi cukrászati termékek, a hidegcukrászati termékek egyszerű díszítési műveleteit, a bevonás, a szórás, a burkolás, a fecskendezés, a felrakás, és a formázás alkalmazását, valamint a termékekhez tartozó szeletelést, adagolást, tállást.	Figyelmet fordít a cukrászati termékek precíz, tiszta, egyenletes befejező műveleteinek alkalmazására, a szeletelés, adagolás egyenletességére.	Önállóan végzi a cukrászati termékek befejező műveleteit, betartja és betartatja a megrendelésre, díszítésre, tállásra vonatkozó technológiai és élelmiszerbiztonsági előírásokat.
16	Díszmunkákat tervez, különleges díszítéseket végez.	Ismeri a tortákról, díszmunkákról a munkarajz készítését, ismeri a virágminták és írásjelek tervezését, rajzolását. Ismeri a fecskendezés, a csokoládévirágok, a marcipán figurák és virágok, a karamellfőzés, a karamell díszítési technikák alkalmazását, az ünnepi, egyedi formájú torták készítését, és a díszmunkák tállását.	Nyitott az új cukrászati díszítési irányzatok, technológiák befogadására, törekszik a különleges díszítési technikákról szerzett információit az internet használatával, illetve nyomtatott formában elérhető szakmai kiadványok segítségével bővíteni.	Önállóan végzi a megrendelő igényeinek figyelembevételével a különleges díszítés műveleteit, betartja és betartatja a megrendelésre, díszítésre, tállására vonatkozó technológiai és élelmiszerbiztonsági előírásokat.
17	Megadott nyersanyaglista, nyersanyagkosár alapján cukrászati termékeket készít.	Ismeri az anyagkosárban szereplő nyersanyagokból a megadott mennyiségű és fajtájú cukrászati termék előállításának technológiáját.	Törekszik a nyersanyaglista anyagainak gazdaságos felhasználására, fantáziadús termékek előállítására.	Önállóan képes a megadott termékcsoporthoz és nyersanyaglista alapján tervezett termékekhez recepteket kiírni, és a termékeket elkészíteni.
18	Anyag-, készlet-, és eszköz-gazdálkodással kapcsolatos tevékenységet végez, manuális számításokat számológéppel és szakmai szoftverekkel alkalmaz.	Összefüggéseiben ismeri a cukrászat áru-gazdálkodással, kalkulációkészítéssel, készlet-nyilvántartással, leltározással, elszámoltatással kapcsolatos tevékenységeit, és a hozzá kapcsolódó számítások	Törekszik a cukrászat áru-gazdálkodási, árki alakítási, készlet-nyilvántartási, leltározási feladatainak maradéktalan ellátására.	Önállóan képes a cukrászatban a raktárgazdálkodással kalkulációkészítéssel és készletnyilvántartással kapcsolatos számításokat végezni, és számítógépes programot alkalmazni.

		számítógépes alkalmazásait.		Felelősséget vállal az adatok pontos rögzítésért a készlet nyilvántartási rendszerben.
19	Bevétel-gazdálkodással kapcsolatos tevékenységet, valamint pénz-, bizonylatkezeléssel kapcsolatos tevékenységet végez.	Ismeri a bevétel-gazdálkodással kapcsolatos alapfogalmakat, számításokat, ismeri a kézi és gépi bizonylatkészítés folyamatát és ezek törvényi előírásait.	Törekszik a bevétel-gazdálkodás és a bizonylatkezelés előírásait betartani.	Önállóan képes a számítógép, az irodai alkalmazások segítségével bevétellel kapcsolatos számításokat végezni, kézi, gépi számlát és nyugtát kiállítani.
20	Létszám- és bérgazdálkodással kapcsolatos tevékenységet végez.	Ismeri az álláskeresőnek és a munkaerő pótlásának eszköz- és szabályrendszerét. Rendelkezik a foglalkoztatás törvényi szabályainak ismereteivel, ismeri a bérekre vonatkozó számításokat és a vonatkozó törvényi szabályozást.	Törekszik a létszám- és bérgazdálkodással kapcsolatos adatok, számítások helyességére, és az ide vonatkozó törvényi előírások és a munkahely belső szabályainak betartására.	Önállóan képes a számítógép, az irodai alkalmazások segítségével gazdasági számításokat végezni, és a világháló segítségével az álláskeresőt, toborzást elősegíteni.
21	Elindítja a cukrászati vállalkozás létrehozásához szükséges folyamatokat.	Rendelkezik a cukrászati vállalkozás indításához szükséges alapismeretekkel, ismeri a szükséges jogi és könyvelői segítség igénybevételének lehetőségeit.	Törekszik a cukrász vállalkozás létrehozásának jogszerű megvalósítására.	Jogi és könyvelői segítséggel képes a vállalkozás indításához szükséges folyamatot elindítani.
22	A cukrászat szolgáltatásait népszerűsítő, az üzletpolitikát kialakító marketingtevékenységet végez.	Ismeri a marketing eszköztárát, rendelkezik az interneten, a közösségi médiában és a virtuális közösségi térben a tájékozódáshoz és az üzlet marketing céljainak eléréséhez szükséges ismeretanyaggal.	Törekszik a legújabb digitális marketingeszközök és módszerek ismereteinek naprakészen tartására.	Felelősséget vállal a cukrászat arculatának kialakításáért, az üzletről kommunikált információk tartalmáért az interneten, a közösségi médiában, és a virtuális felületeken.
23	A társadalmi elvárásoknak megfelelően viselkedik és	Ismeri a viselkedésre és illemre vonatkozó szabályokat, a	Törekszik külső kommunikációjában és az értékesítés közben	Betartja és betartatja a cukrászat érdekeinek megfelelő

	kommunikál. A protokoll szabályrendszerének megfelelően bonyolítja le a vendégtéri üzemeltetést.	protokolláris előírásokat, a kiemelt vendégekkel történő kapcsolattartás és kiszolgálás szabályait.	mindenesetben a cukrászat érdekeinek megfelelő magatartásra.	viselkedési, kommunikációs és az üzleti protokoll szabályait.
24	Cukrászdai árukészletet rendel, feltölt, ellenőriz, kihelyezi az árakat, rendeléseket vesz fel, kiszolgál, csomagol, értékesítő tevékenységet végez. Gondoskodik az árukészlet raktározási rendjéről, ellenőrzi azt.	Ismeri a cukrászda eszközeit, berendezéseit, gépeit, az árufeltöltés, árkihelyezés előírásait, a pultkiszolgálás, felszolgálás szabályait. Ismeri a cukrászati készítmények, fagyalt, kávé és az ital értékesítését, ajánlását, a cukrászati termékek csomagolásának technológiáját. A beszerzés során ügyel rá, hogy az üzleti partnerei milyen mértékben veszik figyelembe működésük során a környezetvédelmi, fenntarthatósági szempontokat. Ismeri a szakosított raktározás követelményeit, a romlott áru kezelésének szabályait.	Figyelembe veszi az értékesítés során az üzlet érdekeit, és törekszik az udvarias kiszolgálásra. Munkája során ügyel a beérkezett áru tárolására, raktározására vonatkozó szabályok betartására és betartatására.	Munkája közben betartja és betartatja a cukrászda munkavédelmi, élelmszerbiztonsági és környezetvédelmi előírásait. Önállóan ellenőrzi az árukészlet mennyiségét, minőségét, a minőség-megőrzési idejét, tárolási körülményeit.
25	A cukrászdai értékesítés során kommunikációjában alkalmazza szakterülete jellemző idegen nyelvi szókincsét.	Rendelkezik a cukrászdai értékesítéshez és a cukrászati termék bemutatásához szükséges magyar nyelvi tudással és a tanult idegen nyelv szókincsével.	Törekszik az idegen nyelvű szakmai kompetenciáit rendszeresen fejleszteni.	Betartja és betartatja a vendégekkel kapcsolatos viselkedési és kommunikációs szabályokat.
26	Cukrászati munkaszervezési feladatokat végez, összehangolja a fő- és mellék munkafolyamatokat.	Összefüggéseiben ismeri a cukrászat termeléséhez szükséges létszámmal, anyaggal, termelés szervezéssel, minőség- és mennyiségellenőrzéssel, adminisztrációval, kiszállítással, karbantartással és takarítási rend biztosításával kapcsolatos	Törekszik a cukrászat munkaszervezési feladatait maradéktalanul ellátni, a munkavállalóhoz és a termeléshez kapcsolódó feladatokat, gazdasági érdekeket összehangolni.	Felelős a cukrászati termelés zavartalan lebonyolításához szükséges fő- és mellék munkafolyamatok összehangolásáért, a kiadott utasításokért, a cukrászati termékek minőségéért, a megrendelési időpont betartásáért, és az

		munkaszervezési tevékenységeit.		élelmiszerbiztonsági előírások betartatásáért.
--	--	---------------------------------	--	--

7. Ágazati alapvizsga leírása, mérésének, értékelésének szempontjai

7.1. Az ágazati alapvizsgára bocsátás feltétele: A tanuló, illetve a képzésben részt vevő személy ágazati alapvizsgára az ágazati alapoktatásban való részvétele alapján bocsátható.

7.2. Írásbeli vizsga

7.2.1. A vizsgatevékenység megnevezése: -

7.2.2. A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: -

7.2.3. A vizsgatevékenység aránya a teljes ágazati alapvizsgán belül: -

7.2.4. A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai: -

7.3. Gyakorlati vizsga

7.3.1. A vizsgatevékenység megnevezése: **Turizmus-vendéglátás ágazati alapvizsga gyakorlata**

7.3.2. A vizsgatevékenység leírása

A) vizsgarész: Konyhatechnológiai tevékenység

Szakmai területenként meghatározott műveletek, munkafeladatok önálló elvégzése. A munkaterület birtokbavétele, ellenőrzése. Egy megadott étel elkészítéséhez szükséges alapanyagok előkészítése, az étel konyhatechnológiai úton történő elkészítése, esztétikus tálalása, az étel jellegének megfelelően történő díszítése 3 normál adagban. A munkaterület munkavégzés utáni alapos tisztítása, beleértve a vizsga során használt eszközöket, berendezéseket is. A tanuló a vizsgatevékenység alatt folyamatosan figyel a vele párhuzamosan dolgozó tanuló társaira, a többi tanulóra. A tűz-, munka- és balesetvédelmi előírásokat szigorúan betartja.

A tanuló az alábbi ételek közül egy ételt készít el:

1. Zöldséges rizottó
2. Hal tempura (magyar fehérhúsú halból), friss kevertsalátával, citrusos vinaigrette öntettel
3. Natúr csirkemell filé, tejszínes gombamártással, párolt rizzsel
4. Parajkrém leves, buggyantott tojással

B) vizsgarész: Cukrászati termékkészítés

A tanuló megadott cukrászati termékek közül egyet készít el a tanult technológia és a rendelkezésre álló receptúra szerint.

Cukrászati termékek:

1. 10 szelet piskóta rolád barackízzel töltve
2. 10 db linzerkarika barackízzel töltve
3. 500 gramm fánkocskák ízesített tejszínhabbal töltve, forrázott tésztából
4. 500 gramm barackízzel töltött Néró teasütemény

C) vizsgarész: Értékesítési tevékenység

A tanuló előkészíti az éttermet, majd megterít 2 főre, fogadja a vendégeket, készít a részükre 2 adag alkoholmentes kevert italt, és 2 adag főételt, 2 adag desszertet felszolgál a vendégeknek. A tanuló 1 alkoholmentes kevert italt készít el 3 adagban (2 adagot a vendégek, 1 adagot a vizsgabizottság részére kóstolás céljából) a tanult receptúra szerint.

Elkészíthető alkoholmentes kevert italok:

- 1) Lucky Driver
- 2) Shirley Temple
- 3) Alkoholmentes Mojito
- 4) Alkoholmentes Piña Colada

A felsorolt alkoholmentes kevert italok receptúrái megtalálhatók az érvényben lévő IBA listán.

D) vizsgarész: Portfólió készítése

A tanuló az iskola székhelye szerinti régióban megtalálható, a tanuló által választott egy turisztikai attrakciót és egy szálláshelyet és annak szolgáltatásait bemutatja. A bemutatót elektronikus formában, szövegszerkesztő program használatával készíti el, a vizsgát szervező szakképző intézmény által megadott határidőre és e-mail címre beadja.

Az elkészített dokumentum formai követelményei: terjedelme a fedőlapon (téma megnevezése, készítő megnevezése, dátum) kívül 2-5 A4-es oldal (betűtípus: Times New Roman/Arial, betűméret: 12, szövegtörzs sorkizárt), tartalma tagolt, kiemeléseket tartalmaz. A képek és a forrás-megjelölés mellékletben szerepeltethetőek a minimum terjedelmen felül. A vizsga keretében szóban és PPT formátumban prezentálja.

A vizsgatevékenységek között szünetet kell biztosítani a tanulók részére, amely nem képezi a vizsgatevékenység részét.

7.3.3. A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 250 perc

- A) vizsgarész: 90 perc
- B) vizsgarész: 90 perc
- C) vizsgarész: 60 perc
- D) vizsgarész: 10 perc

7.3.4. A vizsgatevékenység aránya a teljes ágazati alapvizsgán belül: 100%

7.3.5. A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai:

A javítás a feladatsorhoz rendelt értékelési útmutató alapján történik.

Vizsgarész/közös értékelési szempont	Értékelési szempontok	Maximális pontszám
A) Konyhatechnológiai tevékenység	Érzékszervi szempontok alapján történő értékelés: Illat, kinézet, íz. Ételkészítési szabályok szempontjai szerint: Az étel hőmérséklete, állaga, hőkezelésének megfelelősége. Tálalási szabályok szempontjai szerint: Megfelelő arányban vannak a fogás elemei. Eszztétikus elrendezés és díszítés. Tányér épsége, tisztasága.	25
B) Cukrászati termék-készítés	A tésztakészítés technológiájának betartása, a feldolgozás egyenletessége. A kisült tészta állaga. A késztermék íze, megjelenése, tálalása.	25
C) Értékesítési tevékenység	Ügyel a kommunikációra, szakmailag meggyőző, előadása figyelemfelkeltő, élményteli.	25
D) Portfólió készítés és bemutatás	Tartalmi követelmények: a régió földrajzi elhelyezkedésének bemutatása; a régió társadalmi, gazdasági, természeti, kulturális, gasztronómiai adottságainak bemutatása; a turisztikai régió választott attrakciójának átfogó bemutatása; a szálláshely és szolgáltatásainak átfogó bemutatása; Formai követelmények: terjedelme a fedőlapon (téma megnevezése, készítő megnevezése, dátum) kívül 2-5 A4-es oldal (betűtípus: Times New Roman/Arial, betűméret: 12, szövegtörzs sorkizárt), tartalma tagolt, kiemeléseket tartalmaz. A képek és a forrásmegjelölés mellékletben szerepeltethetők a minimum terjedelmen felül.	25
Összesen		100

7.3.5.1. Az értékelés százalékos formában történik.

7.3.5.2. A vizsgatevékenység akkor eredményes, ha a tanuló a megszerezhető összes pontszám legalább 61%-át elérte.

7.4. Alapvizsgával betölthető munkakör FEOR száma

Ágazati alapotatás megnevezése	FEOR-szám	FEOR megnevezése	Alapvizsgával betölthető munkakör(ök), tevékenységek
Turizmus-ven-déglátás	-	-	-

7.5. A vizsgatevékenységek alóli felmentések speciális esetei, módja, és feltételei: -

8. A szakmai vizsga leírása, mérésének, értékelésének szempontjai

8.1. Szakma megnevezése: **Cukrász szaktechnikus**

8.2. Szakmai vizsgára bocsátás feltétele:

- 8.2.1. A szakmai vizsga megkezdésének feltétele a portfólió elkészítése, valamint a vizsgaközpontnak történő leadása a szakmai vizsga megkezdése előtt legalább 10 nappal. A vizsgaközpont a portfólió leadására korábbi időpontot is meghatározhat.
- 8.2.2. Valamennyi előírt képzési évfolyam és az egybefüggő szakmai gyakorlat eredményes teljesítése.
- 8.2.3. Szakmához kötődő további sajátos követelmények: -

8.3. Központi interaktív vizsga

8.3.1. A vizsgatevékenység megnevezése: **Cukrász szaktechnikus szakmai ismeret**

8.3.2. A vizsgatevékenység leírása

A vizsgatevékenység az üzleti menedzsmenthez, marketinghez és protokollhoz kapcsolódó ismereteket méri.

- Jövedelmezőségi tábla elemzése
- Anyag-, eszközgazdálkodás
- Létszám- és bérgazdálkodás
- Elszámoltatás
- Bizonylatkezelés
- Árképzés
- Vezetés a gyakorlatban
- Marketing
- Viselkedés és üzleti protokoll

Mindegyik feladattípus esetében az interaktív vizsgarendszer által előre megadott válaszlehetőségek közül kell kiválasztani a megfelelő válasz(oka)t.

8.3.3. A teljes vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 60 perc

8.3.4. A vizsgatevékenység aránya a teljes szakmai vizsgán belül: 25%

8.3.5. A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai

Az értékelés a központi interaktív vizsga összeállított javítási-értékelési útmutatója alapján történik.

A tanulási eredmények mérésére szolgáló feladatokból egybefüggő feladatsor készül, ahol a vizsgatevékenységen elérhető maximális pontszám az alábbiak szerint oszlik meg:

1.) Jövedelmezőségi tábla elemzése	feleletválasztós feladat számkitöltő feladat	15%
2.) Anyag-, eszközgazdálkodás	feleletválasztós feladat	5%
3.) Létszám- és bérgazdálkodás	számkitöltő feladat	5%
4.) Elszámoltatás	feleletválasztós feladat	10%
5.) Bizonylatkezelés	feleletválasztós feladat, többszörös választás, választások illesztése	10%
6.) Árképzés	feleletválasztós feladat számkitöltő feladat	10%
7.) Vezetés a gyakorlatban	feleletválasztós feladat, többszörös választás, választások illesztése	15%

8.) Marketing	feleletválasztós feladat, többszörös választás, választások illesztése	15%
9.) Viselkedés és üzleti protokoll	feleletválasztós feladat, többszörös választás, választások illesztése	15%

A vizsgatevékenység akkor eredményes, ha a vizsgázó a megszerezhető összes pontszám legalább 40%-át elérte.

8.4. Projektfeladat

8.4.1. A vizsgatevékenység megnevezése: **Cukrász szaktechnikus projektfeladat**

8.4.2. A vizsgatevékenység leírása

A vizsgatevékenység két részből áll:

- A) Vizsgarész: Portfólió
- B) Vizsgarész: Vizsgaproduktum készítése

A) Vizsgarész: Portfólió

A tanuló haladásáról és eredményeiről, munkáiból összeállított, a mentoráló gyakorlati oktató vagy szakoktató által hitelesített dokumentum.

Tartalma:

Kötelezően tartalmazza a következő terület mindegyikére vonatkozóan elkészített dokumentumokat:

- A szakirányú oktatás során végzett legalább 4 cukrászati termékcsoporthoz egyéni feladatmegoldásai, szakmai észrevételei, a vizsgázó által készített termékek bemutatása. Minden terméket képekkel kell illusztrálni.
- A tanuló szakmai rendezvényeken, versenyeken, kiállításokon versenyzőként vagy segítőként való részvételének bemutatása, dokumentálása. Minimum 3 rendezvény.
- Kedvenc szakterületen végzett munka képekkel történő bemutatása.
- 1 db önreflexiót tartalmazó dokumentum, mely értékeli saját fejlődését a képzés során. A dokumentum tapasztalati szakmai összeggel záruljon.

Formája:

- PDF dokumentum összeállítása szöveges anyagokból, képekből.
- Terjedelem: Minimum 12, maximum 15 db A4-es oldal, fedlap (téma megnevezése, készítő neve, dátum), tartalomjegyzék és mellékletek nélkül. A képek mellékletben szerepeltethetők a minimum terjedelmen felül, ezeket a szöveg megfelelő helyén kell meghivatkozni.
- Betűforma és nagyság: Times New Roman betűtípus 12-es betűnagyság.

A portfólió elkészítésére a szakirányú oktatás időszaka áll a vizsgázó rendelkezésére.

B) Vizsgarész: Vizsgaproduktum készítése

A vizsga előtt 180 nappal megismert, a vizsgaközpont által meghatározott 4 db nyersanyagkosárból (meghatározott mennyiségben és témakörből) a vizsgázó a mentoráló gyakorlati szakoktató által jóváhagyott, saját receptjei és technológiai leírásai alapján 4 féle terméket tartalmazó terméksort készít, úgy, hogy azok négy különböző termékcsoporthoz kerülnek összeállításra.

A vizsgaközpont összeállít négy db nyersanyagkosarat (1.; 2.; 3.; 4. számú), amelyek tartalmazzák a vizsgatermék elkészítéséhez szükséges alapanyagokat.

Ezen felül a vizsgaközpont meghatároz nyersanyag-kosaranként 4 különböző termékcsoportot (A; B; C; D).

A 4 db nyersanyagkosarat különböző termékcsoportokból úgy kell összeállítani, hogy az alábbi termékcsoportok mindegyikét tartalmazzák:

- A) Uzsonnasütemény, vagy sós teasütemény, vagy édes teasütemény, vagy krémes termékek.
- B) Hagyományos készítésű torták, vagy nemzetközi cukrászat, különböző állagú rétegekből álló torták, vagy nemzetközi cukrászat, különböző állagú rétegekből álló monodesszert, vagy különleges táplálkozási igény szerint (diétás) készülő torták.
- C) Öntött bonbonok vagy mártott bonbonok vagy gyümölcs fagylaltból készített hidegcukrászati termékek, vagy tejfagylaltból készített hidegcukrászati termékek.
- D) Bevont torta méretű lapra kézzel formázott figura vagy virág kompozíció.

A vizsgaközpont a vizsga előtt 180 nappal nyilvánosságra hozza a 4 különböző nyersanyagkosár (1.; 2.; 3.; 4.számú) tartalmára és a kosaranként meghatározott termékcsoporthoz, továbbá a termékcsoporthoz elkészítendő termékfajták számára vonatkozó információkat.

A vizsgaközpont által meghatározott időpontig, az utasítások alapján a vizsgázónak össze kell állítani összesen 4 terméksort (terméksoranként 4 receptet) az alábbiak szerint:

1. számú nyersanyagkosárból elkészíthető 4 különböző termékcsoporthoz (A; B; C; D) tartozó 4 db termék receptje
2. számú nyersanyagkosárból elkészíthető 4 különböző termékcsoporthoz (A; B; C; D) tartozó 4 db termék receptje
3. számú nyersanyagkosárból elkészíthető 4 különböző termékcsoporthoz (A; B; C; D) tartozó 4 db termék receptje
4. számú nyersanyagkosárból elkészíthető 4 különböző termékcsoporthoz (A; B; C; D) tartozó 4 db termék receptje

A vizsgázónak a vizsgatermékek elkészítéséhez szükséges technológiát úgy kell meghatároznia, hogy az elkészítés időtartama ne haladja meg a 400 percet.

A vizsgázó a felkészülési idő alatt a mentoráló gyakorlati szakoktatóval konzultál és jóváhagyatja a 4 terméksort, valamint az ezekhez tartozó cukrászati termékek receptúráit.

A vizsgázó a vizsgaközpont részére megküldi a 4 db nyersanyagkosárhoz összeállított terméksor (4 x 4 db) receptjeit, a vizsgaközpont által előzetesen megjelölt időpontig.

A vizsgaközpont a vizsgázó csoport létszámához arányosan kikészíti a 4 különböző nyersanyagkosarat.

A vizsgázó a vizsga napján kihúzza a 4 nyersanyagkosárból az egyiket, és elkészíti a kosárhoz tartozó terméksort.

A vizsgázó a vizsgabizottság tagjaival szóbeli beszélgetést folytat az általa elkészített termékek munkafolyamatairól, azok munkaszervezési megoldásairól.

A vizsgázó az általa elkészített termékeket értékesíti a vizsgabizottság számára idegen nyelven.

8.4.3. A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 420 perc

A) vizsgarész: -

B) vizsgarész: 420 perc

A vizsgaproduktum készítése 2 napra szervezendő.

1. nap időtartam: 240 perc;

Feladatok: Az első nap előkészíti a nyersanyagokat, elkészíti a termékekhez tartozó félkész termékeket, betölti a termékeket.

2. nap időtartam: 160 perc;

Feladatok: A második nap a hosszú pihentetésű tésztákat feldolgozza, megsüti, valamint a megfelelő érlelés, pihentetés, kristályosítás után befejezi a cukrászati késztermékeket, díszítő műveleteket végez és tálal, valamint szakmai kommunikációt végez.

Szakmai beszélgetés: 20 perc

8.4.4. A vizsgatevékenység aránya a teljes szakmai vizsgán belül: 75%

8.4.5. A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai:

A két vizsgarész aránya:

A) Portfólió 15%

B) Vizsgaproduktum 85%

A) Portfólió értékelésének szempontjai:

Portfólió tartalma	Értékelési szempontok	Elérhető százalék
A szakmai oktatás során végzett, legalább 4 cukrászati termékcsoporthoz egyéni feladatmegoldásai, szakmai észrevételei, a tanuló által készített termékek bemutatása.	<ul style="list-style-type: none"> • 4 termékcsoporthoz bemutatása, képes illusztráció • Szakmai észrevételek • Termékek bemutatása 	30%
A tanuló szakmai rendezvényeken, versenyeken, kiállításokon versenyzőként vagy segítőként való részvételének bemutatása, dokumentálása, minimum 3 rendezvény.	<ul style="list-style-type: none"> • Gyűjtőmunka folyamatossága • Rendszerezettség, felépítettség • Minimum rendezvényszám • Saját munkájának bemutatása • Rendezvény szakmaisága 	30%
Kedvenc szakterületen végzett munka képekkel történő bemutatása.	<ul style="list-style-type: none"> • Szakmai tudatosság megvalósulása • Képes illusztráció • Szakterület beazonosíthatósága • Munkavégzés leírása 	20%
Önreflexiót tartalmazó dokumentum, mely értékeli saját fejlődését a képzés során.	<ul style="list-style-type: none"> • Fogalmazás szakmai tartalma, alapossága • Célnak való megfelelés • Logikusság • Áttekinthetőség 	20%

B) A vizsgaproduktum készítésének értékelési szempontjai:

Termékcsoportok	Értékelési szempontok	Elérhető százalék
<p>A.</p> <ul style="list-style-type: none"> - uzsonnasütemény, vagy - sós teasütemény, vagy - édes teasütemény, vagy - krémes termékek 	<ul style="list-style-type: none"> • Cukrász termékkészítés szakszerűsége • Cukrásztermék állaga, állománya • Cukrásztermék íze, harmóniája • Cukrásztermék megjelenésének összbenyomása • Cukrászati termékkészítés rendezettsége, higiéniája 	20%
<p>B.</p> <ul style="list-style-type: none"> - hagyományos készítésű torták, vagy - nemzetközi cukrászat, különböző állagú rétegekből álló torták, vagy - nemzetközi cukrászat, különböző állagú rétegekből álló monodesszertek, vagy - különleges táplálkozási igény szerint készülő torták 	<ul style="list-style-type: none"> • Cukrász termékkészítés szakszerűsége • Cukrásztermék állaga, állománya, • Cukrásztermék íze, harmóniája • Cukrásztermék megjelenésének összbenyomása • Cukrászati termékkészítés rendezettsége, higiéniája 	20%
<p>C.</p> <ul style="list-style-type: none"> - csokoládé hüvelyes bonbonok, vagy - mártott bonbonok - gyümölcs fagylaltból készített hidegcukrászati termék, vagy - tejfagylaltból készített hidegcukrászati termék 	<ul style="list-style-type: none"> • Cukrász termékkészítés szakszerűsége • Cukrásztermék állaga, állománya, • Cukrásztermék íze, harmóniája • Cukrásztermék megjelenésének összbenyomása • Cukrászati termékkészítés rendezettsége, higiéniája 	20%
<p>D.</p> <ul style="list-style-type: none"> - bevont torta méretű lapra kézzel formázott figura kompozíció, vagy - bevont torta méretű lapra kézzel formázott virág kompozíció 	<ul style="list-style-type: none"> • Figura vagy virágkészítés szakszerűsége • Figura vagy virágkészítés kreativitása • Figura vagy virágkészítés rendezettsége, higiéniája 	20%
<p>Szakmai beszélgetés</p> <ul style="list-style-type: none"> - A vizsgázó által elkészített termékek munkafolyamatai, azok munkaszervezési megoldásai - A vizsgázó által elkészített termékek értékesítése idegen nyelven 	<ul style="list-style-type: none"> • konkrét műveletek bemutatása • munkafolyamatok munkaszervezésének ismertetése • szakmai szókincs • idegennyelv-használat nyelvhelyessége • termék bemutatása a vendég számára 	20%

A vizsgatevékenység akkor eredményes, ha a vizsgázó valamennyi vizsgarészből külön-külön legalább 40%-os teljesítményt nyújtott. Sikertelen vizsgatevékenység esetén azt a vizsgarészt kell megismételni, amelynél a vizsgázó teljesítménye nem érte el a 40%-ot.

8.5. A szakmai vizsga vizsgatevékenységeinek lebonyolításához szükséges személyi feltételek:

A szakmai beszélgetés keretében végrehajtott cukrászdai értékesítés témakörhöz egy idegen nyelven beszélő személy, „vevő” biztosítása szükséges.

8.6. A szakmai vizsga vizsgatevékenységeinek lebonyolításához szükséges tárgyi feltételek:

Vizsgarész	Tárgyi feltételek
Vizsgaremek készítése	Cukrászati kéziszerszámok, eszközök
	Rozsdamentes üstök, - gyorsforralók, - formák
	Műanyag tálak, mérőedények
	Szilikon formák, lapok
	Bonbonformák
	Rozsdamentes, fa- és márványlapos munkaasztalok
	Főzőberendezések
	Mikrohullámú melegítő, csokoládéolvasztó berendezések
	Mérőberendezések
	Hűtő, fagyasztó, sokkoló berendezések
	Fagylaltgépek
	Asztali gyúró-, keverő-, habverő gép (2 vizsgázóként 1 db)
	Aprítógép
	Botmixer
	Sütő és kelesztő berendezések
Légkondicionáló	
Informatikai eszközök (hardver, szoftver)	

8.7. A vizsgatevékenységek alóli felmentések speciális esetei, módja, és feltételei: -

8.8. A szakmai vizsga eredményébe az ágazati alapvizsgát az alábbi súlyarányal kell beszámítani:
Ágazati alapvizsga: 20%, Szakmai vizsga: 80%

8.9. A vizsgán használható segédeszközökre és egyéb dokumentumokra vonatkozó részletes szabályok

- A vizsgázó az interaktív vizsgához nem programozható számológépet használhat.
- A vizsgázó a termékek elkészítéséhez saját kéziszerszámokat, receptmappát, szakmai leírást használhat, mobiltelefon internet használata nem megengedett.
- A vizsga helyszínére előre elkészített félkész termékeket, díszítő elemeket bevinni tilos. Kivétel: friss gyümölcs, zöldség, ehető virág-

9. A vizsgatevékenységek megszervezésére, azok vizsgaidőpontjaira, a vizsgaidőszakokra vonatkozó sajátos feltételek: -

Jelen képzési és kimeneti követelmény alkalmazása a szakképzésről szóló 2019. évi LXXX. törvény 11.§ (4) bekezdése alapján a jóváhagyás napját követő naptól kötelező.

Csák János
kultúráért és innovációért felelős miniszter nevében és megbízásából