KÉPZÉSI PROGRAM

Képzőhely neve:

Szakirányú képzés helyszíne:

1. A szakma alapadatai

Az ágazat megnevezése: Turizmus -vendéglátás

A szakma megnevezése: cukrász

A szakma azonosító száma: 4 1013 23 01

A szakma szakmairányai: -

A szakma Európai Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 4

A szakma Magyar Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 4

Ágazati alapoktatás megnevezése: Turizmus-vendéglátás ágazati alapoktatás

Egybefüggő szakmai gyakorlat időtartama: Szakképző iskolai oktatásban: 175 óra

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

A cukrász szaktudásának köszönhetően cukrászsüteményeket, fagylaltokat, bonbonokat, alkalmi díszmunkákat készít. Célja olyan cukrásztermék létrehozása, amely megjelenésében, alapanyag-felhasználásában és ízében is a legmagasabb minőséget prezentálja. Alkotómunkája során szem előtt tartja a megrendelők igényeit, a cukrászati trendeket, új technológiai megoldásokat és a változatos, innovatív módszereket. Tudatos szakemberként számítja ki a hozzávalók mennyiségét, árurendelést, készletgazdálkodást végez, számításaihoz szoftvereket használ. Szakszerűen használja a cukrászati munkaeszközöket, gépeket, berendezéseket. Betartja a munkavédelmi, a környezetvédelmi, higiéniai, élelmiszer-biztonsági előírásokat. Csapatmunkában dolgozik és együttműködik a szakmai munkában résztvevőkkel. Folyamatosan képzi magát, figyelemmel követi a világhálón, a továbbképzéseken az új megoldásokat. Idegen nyelvű szakmai anyagokat olvas alapszinten, törekszik a nemzetközi trendek megismerésére.

3. A szakképzésbe történő belépés feltétele

Iskolai előképzettség: ▪Alapfokú iskolai végzettség

Alkalmassági követelmények

Foglalkozás-egészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges

Pályaalkalmassági vizsgálat: szükséges

4.A szakmai oktatás megszervezéséhez szükséges tárgyi feltételek

Cukrász kéziszerszámok, eszközök ● Rozsdamentes üstök, - gyorsforralók, - formák ● Műanyag tálak, mérőedények ● Szilikon formák, lapok ● Mérőberendezések ● Rozsdamentes, fa és márványlapos munkaasztalok ● Főzőberendezések, ● Mikrohullámú melegítő, csokoládéolvasztó berendezések ● Bonbonformák ● Asztali gyúró, keverő, habverő, gép ● Fagylaltgépek ● Botmixer ● Aprító gép ● Hűtő, fagyasztó, sokkoló berendezések 3 ● Gyúró keverő habverő gép (csak üzemekben szükséges) ● Sütő, és kelesztő berendezések ● Légkondicionáló ● Informatikai eszközök

5. A szakirányú oktatás megszervezéséhez szükséges személyi feltételek

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Funkció** | **név** | **Szakképzettség**  **(szakképesítés)** | **Szakirányú szakmai gyakorlat** | **Egyéb** (pl. kamarai gyakorlati oktatói vizsga) |
| **Szakirányú oktatásért felelős személy** |  |  |  |  |
| **Oktató(k)** |  |  |  |  |

**6. A szakirányú oktatás szakmai kimeneti követelményei** (Forrás: KKK)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Készségek, képességek** | **Ismeretek** | **Elvárt viselkedésmódok, attitűdök** | **Önállóság és felelősség mértéke** |
| Kiválasztja a cukrászati termékkészítéshez szükséges anyagokat | Összefüggéseiben ismeri a cukrászati nyersanyagokat, azok tulajdonságait, azok változásait a különböző technológiákra | Törekszik a folyamatos anyagismereti tudás fejlesztésére a minél jobb ízű minőségi termékek elérésére. | Felelősséggel, minden felhasználási szempontot figyelembe véve választja ki az anyagokat. |
| Kiszámítja a termékkészítéshez szükséges mennyiségeket, kiméri a nyersanyagokat. Megtervezi az előkészítő műveleteket, az összetett cukrászati munkafolyamatok előkészítését. | Ismeri az anyaghányadszámítást a különböző mennyiségek esetében, a mennyiségi egységek átváltását. Ismeri a cukrászati anyagok, eszközök előkészítő műveleteit, az összetett munkafolyamatok előkészítésének folyamatát és lépéseit. | Szem előtt tartja a gazdaságos anyagfelhasználást, mérés közben törekszik az alapanyagok receptúrában szereplő pontos mennyiségi egységek szerinti előkésztésére. | Önállóan megtalálja és korrigálja az előkészítő műveletek hibáit. |
| Megtervezi az összetett cukrászati termékkészítő munkafolyamatok előkészítését. | Ismeri a gyártási, gazdaságossági és ergonómiai szempontok alapján a munkafolyamatok előkészítésének tervezését. Összesített anyaghányadok alapján ismeri a vételezendő anyaglista készítésének módszerét. | Törekszik a leghatékonyabb munkaműveleti sorrend, munkafolyamat kiválasztására. | Önállóan megtalálja és korrigálja az előkészítő műveletek hibáit. |
| A termékkészítéshez használandó berendezéseket, cukrászati gépeket, kisebb készülékeket üzembe helyezi, beprogramozza, tisztán tartja. | Ismeri a cukrászatban alkalmazott berendezések, gépek kisebb készülékek működési elvét, üzembe helyezését, összeállítását, beprogramozását, tisztítási utasításait. | Gépek, berendezések használatakor felelősséggel tartozik saját viselkedéséért, vigyáz mások egészségére, testi épségére is. | Betartja a berendezések, gépek kisebb készülékek használatakor előírt balesetvédelmi utasításokat. |
| Töltelékeket, krémeket készít, gyümölcsöket, zöldségeket tartósít, uzsonnasüteményekhez, sós és édes teasüteményekhez, krémes termékekhez és hagyományos cukrászati termékekhez. | Ismeri a gyümölcs töltelékek, olajos magvakból készült töltelékek, túrótöltelékek, sós töltelékek, tojáskrémek, tartós töltelékek, vajkrémek, puncstöltelék tejszínkrémek készítésének technológiáit, valamint a gyümölcs és zöldségtartósítás módszereit. | Törekszik a legjobb alapanyagok kiválasztására, változatos ízesítésre, egyhangúság elkerülésére, új ízek, technológiák kipróbálására. | Önállóan végzi a töltelékkészítés műveletét. |
| Uzsonnasüteményekhez tésztát készít, melyet egyenletes nagyságban és tömegben feldolgoz. Töltött és töltetlen uzsonnasüteményeket készít a tészták felhasználásával. | Ismeri a gyúrt élesztős, a kevert élesztős, a hajtogatott élesztős, az omlós élesztős, vajas tészta, omlós tészta nehéz felvert készítését, a tésztákból készíthető uzsonnasütemények előállítási technológiáját. | Törekszik a minőségi alapanyagok felhasználására, előtérbe helyezi az egészséges táplálkozást. Precízen végzi a tésztakészítés, formázás, darabolás, töltés műveleteit. Törekszik a legjobb minőségű tésztakészítésre, az igényesség tükröződik munkáján. Törekszik a technológiai fortélyok, az apró szakmai fogások elsajátítására. Precíz, odafigyel a tészta egyenletes alakítására, töltésre, kikészítésre. Törekszik egy tésztatípuson belül a változatos szortimentek előállítására. Kreatív a díszítő anyagok változatos alkalmazásában, új megoldásokat kezdeményez, figyel az ízek harmóniájára. | Felelősséget vállal a tésztakészítő módszerek fejlesztésére, az innovatív megoldások alkalmazására, követi a szakmai innovációkat. Odafigyel a termékek minőségére, a méret és töltési súly egyenletességére. Új megoldásokat kezdeményez a tésztakészítő módszerek fejlesztésére. |
| Sós teasüteményekhez tésztákat készít, melyet egyenletes nagyságban és tömegben feldolgoz. Töltött és töltetlen sós teasüteményeket állít elő. | Ismeri a vajastészta, forrázott tészta, sós omlós tészta készítését, a tésztákból készült töltött és töltetlen teasüteményeket, azok előállítását és elkészítési technológiáit. |  |  |
| Krémes termékekhez tésztákat, krémlapokat, tésztahüvelyeket készít, töltési műveleteket végez, krémes termékeket állít elő. | Ismeri a krémes termékek készítését, a termékhez tartozó tészta készítését, feldolgozását, sütését, a krémes termékek előállításának technológiáját. |  |  |
| Édes teasüteményekhez tésztákat készít, feldolgoz, egyenletes nagyságban és tömegben. Töltött és töltetlen édes teasüteményeket állít elő. | Ismeri az omlós-, felvert-, hengerelt- és egyéb tészták előállítását. Töltetlen és töltött édes teasütemények készítését. |  |  |
| Gyors érlelésű mézeskalácstésztából félkész és késztermékeket készít. | Ismeri a gyors érlelésű mézeskalácstészta készítését feldolgozását, sütését és a díszítés különböző módszereit. | Nyitott a régi hagyományok újra gondolására, a tradíció és a hagyomány ápolására. Szép esztétikus díszítést, motívumokat készít | Betartja a tésztakészítésre, tésztalazításra, pihentetésre vonatkozó technológiai előírásokat. |
| Hagyományos cukrászati termékeket, tortákat, szeleteket, tekercseket, minyonokat, omlós desszerteket készít. A termékekhez tésztákat készít, feldolgozza azokat, töltési és sütési műveletet végez. | Ismeri a könnyű és nehéz felvertek, készítését. Ismeri a hagyományos alap torták (Dobos-, Esterházy- Trüffel-, Sacher- Puncs-, formában sült gyümölcstorta) és a hagyományos tejszínes torták (Oroszkrém-, Fekete erdei-, tejszínes, túró-, tejszínes joghurt torta) készítését. Ismeri különleges ízesítésű üzleti specialitások, a szeletek készítését, a tekercsek, a minyon alap termékeinek, és az omlós tésztából készült desszertek előállításának technológiáját. | Figyelmet fordít a hagyományos cukrászati termékek minőségére, elkészítésére, esztétikus megjelenésére. | Fontosnak tartja cukrászati termékkészítési tradíciójának őrzését. Betartja a hagyományőrző cukrászati termékek receptúráját, készítési módját. |
| 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. | Ismeri a félkész termékek készítési sorrendjét. Ismeri a francia felvert, (Dacquise-, Genoise-, marcipános csokoládé - Jokonde felvert), a francia omlós tészták, a forrázott tészták, a zselés betétek, a roppanós rétegek, a krémek, (Ganache Mousse Cremeux, francia és olasz vajkrém) készítését. Ismeri a vágott, formában dermesztett monodesszerteket, a tartlettek, a francia forrázott tésztából készült desszertek készítését. Nemzetközi trend szerint készült torták, mini desszertek macaronok, pohárdesszertek készítésének technológiáját. | Törekszik a harmonikus fantáziadús, ízléses, letisztult, kikészítés alkalmazására. | Betartja a nemzetközi cukrászati termékek nyersanyagainak minőségi követelményeit, a termék készítés technológiai előírásait. |
| Hideg cukrászati készítményeket, fagylaltot, parfét készít. | Ismeri a fagylalt szárazanyagtartalmának meghatározását, a fagylalt keverékek fajtáit, készítési műveleteit, a keverékek fagyasztási, díszítési, tárolási szabályait. Ismeri a parfé készítés módszereit (fagylalt és tejszínhab keverékéből, tejszínes fagylaltokból, Semifreddo készítésének technológiáját). | Törekszik a természetes anyagok alkalmazására, az új ízek kialakítására. | Betartja a fagylaltkészítés élelmiszerbiztonsági és technológiai szabályait, különösen figyel a fogyaszthatóság szem előtt tartására. |
| Bonbonokat, bonbon tölteléket készít, csokoládét temperál, csokoládé hüvelyes és mártott termékeket készít. | Ismeri a csokoládé fajtákat, a temperálás módszereit. Ismeri a csokoládébonbonok, krémbonbonok, grillázsbonbonok, nugát bonbonok, gyümölcsbonbonok készítésének technológiáját. | Törekszik a harmonikus, változatos ízű, roppanós bonbonok készítésére az új díszítési technikák alkalmazására. | Betartja, a csokoládétemperálás szabályait, a töltelékkészítés, a bonbon készítés előírásait. |
| Cukrászati termékekhez bevonó anyagokat készít és/ vagy alkalmassá teszi a bevonó anyagokat a feldolgozásra. | Ismeri a baracklekvárbevonat, a zselé készítés módszereit, a fondán melegítését és hígítását, a csokoládé hígítás és temperálás szabályait. Ismeri a nemzetközi cukrászati trend szerint készülő bevonatok, (tükörbevonó, gourmand bevonó, kompresszorral fújt csokoládé bevonat) készítésének technológiáját. | Törekszik a minőségi anyagok és a saját készítésű bevonatok felhasználására. | Betartja a cukrászati termékek bevonásához alkalmazott bevonatok készítésére, alkalmazására vonatkozó előírásokat, technológiai paramétereket, figyelembe véve a nemzetközi cukrászati trendeket is. |
| 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 az egyszerű díszítési műveleteit, a bevonás, a szórás, a burkolás, a fecskendezés a felrakás, a formázás alkalmazását valamint a termékekhez tartozó szeletelést, adagolást, tálalást. | Törekszik a termék ízéhez harmonizáló bevonat kiválasztására, a tiszta, egyenletes áthúzás, mártás, szórás, burkolás fecskendezés műveletének alkalmazására, a precíz kreatív ízben harmonizáló felrakásos díszek készítésére, a szeletelés adagolás egyenletességére. Figyelemmel kíséri a díszítési technikák fejlődését, nyitott az új megoldások alkalmazására. | Új technikákat keres az innovatív díszítésre és tálalásra. Tudatosan fejleszti esztétikai érzékét, figyeli a szakmai változásokat, trendeket, és követi azokat. |
| Díszmunkákat tervez, különleges díszítéseket végez. | Ismeri a munkarajz készítését (díszek, anyagok, színek és formák harmonizálásának figyelembevételével). Ismeri a fecskendezés alkalmazását. Ismeri a csokoládévirágok készítését, plasztik csokoládé formázását, marcipán figurák modellezését, virágok készítését. Ismeri a cukorfőzés, karamellöntés, formázás, húzás és fújás technológiáját, Ismeri az ünnepi, egyedi formájú torták készítésének technológiáját. | Törekszik a különleges technikák elsajátításra. Tisztán, precízen dolgozik, figyel a harmóniára és a letisztult megjelenésre. | Fejleszti szépérzékét internet és szakkönyvek segítségével gyűjtött információkkal. |
| A cukrász anyagokat, tésztakészítő, sütemény készítő műveleteket idegen nyelven bemutatja. | Ismeri a cukrász termékkészítéshez szükséges anyagokat, műveleteket idegen nyelven. | Nyitott a szakmai idegen nyelvi tudás bővítésére, minél szélesebb körű szakmai szókincs használatára. | Idegen nyelvi ismereteit szakkönyvekből, világhálóról folyamatosan bővíti. |
| Árugazdálkodási feladatokat végez. Árukészletet, az áru mennyiségét, minőségét, raktározási rendet ellenőriz, megállapítja, megrendeli az áruszükségletet. | Ismeri a beérkezett áru ellenőrzésének lépéseit (minőségi, mennyiségi, érték szerinti áruátvétel), az élelmiszertípusnak megfelelő szakosított raktározás követelményeit, a romlott áru kezelésének szabályait Ismeri az árukészlet az árufelhasználás, az áruszükséglet megállapításának módszereit. Ismeri az árurendelés szóbeli és írásbeli lehetőségeit. Ismeri a raktárgazdálkodási számítógépes program alkalmazását. | Munkája során szem előtt tartja a az áru tárolására, raktározására vonatkozó szabályokat, előírásokat, a szakosítást, a gazdaságosságot az árubiztonságot. | Önállóan ellenőrzi, az árukészlet mennyiségét, minőségét, a minőségmegőrzés idejét, tárolási körülményeit. Munkahelyi vezetőjének útmutatása alapján állapítja meg a termelés áruszükségletét és a megrendelhető áru mennyiségét. |
| Kiszámítja a cukrászati termékek nyersanyagértékét és eladási árát. Elkészíti félkész és késztermék kalkulációit számítógépen. | Ismeri a cukrászati termékek tömegének kiszámítását a receptek és a technológiai veszteségek figyelembevételével. Ismeri a cukrászati félkész termékek nyersanyagértékének kiszámítását. Ismeri a cukrászati késztermékek eladási árának kiszámítását. Ismeri a kalkulációs számítógépes programot. | Pontosan, precízen rögzít adatokat, ügyel a számítások matematikai műveleteinek helyességére. | Munkahelyi vezetőjével együttműködve, részben önállóan készíti el a termékek kalkulációit. |
| Ellenőrzi a nyitó és zárókészletet, leltározási feladatokat végez az üzlet készletértékének a megállapítása végett. A leltáreredmény megállapítását a készletnyilvántartó szoftver segítségével végzi el. | Ismeri a leltáreredmény megállapításnak módszereit, a számítás lépéseit, tisztában van a készletezéshez kapcsolódó alapfogalmakkal. | Pontosan, precízen rögzíti, a raktár, és a cukrászüzem készletének mennyiségét, elkötelezett a leltár valóságos adatokkal történő alátámasztására | Munkahelyi vezetőjével együttműködve részben önállóan végzi el a leltározási feladatokat. Felelős a leltári adatok hiteles felvételéért, betartja a cukrászat leltározással kapcsolatos előírásait, felelősséget vállal az adatok pontos rögzítésért a készlet nyilvántartási rendszerben. |

**7. Értékelés**

|  |  |
| --- | --- |
| **Az előzetes tudás, tapasztalat és tanulási alkalmasság megállapítása** | Diagnosztikus értékelés |
| **A tantárgy oktatása során alkalmazott teljesítményértékelés** : | a tanulási hibák és nehézségek feltárása a tanulási folyamat során, |
| **Minősítő, összegző és lezáró teljesítményértékelés egy-egy tanulási szakasz lezárásaként** | Írásbeli feladat |
| Gyakorlati feladat, projektfeladat |
| Portfólió készítése |
| **Az érdemjegy megállapításának módja** : | tantárgyanként egy-egy osztályzat |

8. A szakirányú oktatás tanulási területei és időtartama

***10. Évfolyam (össz.óraszám 612+Nyári.gyak.175)***

1. Előkészítés 72 óra

2. Cukrászati berendezések, gépek ismerete, kezelése 72óra

3. Cukrászati termékek készítése 396 óra

4. Cukrászati termékek befejezése, díszítése 54óra

5. Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás 18óra

Nyári szakmai gyakorlat: **175 óra**

***11.Évfolyam (össz.óraszám 527 óra)***

1. Előkészítés 46,5 óra

2. Cukrászati berendezések, gépek ismerete, kezelése 62 óra

3. Cukrászati termékek készítése 341 óra

4. Cukrászati termékek befejezése, díszítése 46,5 óra

5. Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás 31 óra

**II. A TANULÁSI TERÜLETEK RÉSZLETES SZAKMAI TARTALMA**

**10. évfolyam**

**1. Előkészítés 72 óra**

|  |  |
| --- | --- |
| Cukrászati anyagok technológiai szerepe, anyagok, eszközök előkészítése, anyaghányadok kiszámítása | Cukrászati anyagok technológiai szerepe, anyagok, eszközök előkészítése, anyaghányadok kiszámítása a) A munkafeladat megismerése b) Anyagok szakszerű kiválasztása a nyersanyagok technológiai szerepének ismerete alapján, a nyersanyagok hatása a termékkészítésre c) Receptek, használati utasítások értelmezése, megadott anyaghányad kiszámítása d) Anyagok, munkaeszközök megfelelő előkészítése recept alapján e) Anyagok mérése |

**2. Cukrászati berendezések, gépek ismerete, kezelése 72 óra**

|  |  |
| --- | --- |
| Cukrászati berendezések, gépek és készülékek kezelése | a) Sütő-, hőközlő-, hűtő-, fagyasztóberendezések működésének ismerete, ápolási és tisztítási műveletek b) Aprító-, gyúró-, keverő-, habverő- és nyújtógépek, kisebb készülékek működésének ismerete, ápolása és tisztítása c) Berendezések, gépek és készülékek előkészítése d) Berendezések, gépek és készülékek – biztonsági előírásoknak megfelelő – kezelése és a technológiának megfelelő programozása e) Berendezések, gépek és készülékek hibáinak felismerése és a hibák jelentése |
| Töltelékek, krémek készítése, gyümölcsök, zöldségek tartósítása | a) Krémek, töltelékek anyagainak kiválasztása és recept szerinti felhasználása  b) Gyümölcstöltelékek, rétestöltelékek, készítése  c) Gyümölcstartósítás: gyorsfagyasztás, vízelvonás, hőkezelés, vastag cukorban tartósítás, alkoholban tartósítás  d) Zöldségtartósítás: gyorsfagyasztás, vízelvonás  e) Olajos magvakból készült töltelékek (száraz és forrázott dió, mák, dióhab) készítése  f) Túrótöltelékek készítése  g) Sós töltelékek, készítése  h) Tojáskrémek: angolkrém, sárgakrém, tojáshabkrém készítése  i) Tartós töltelékek: párizsi krém, trüffelkrém készítése  j) Vajkrémek: fondános vajkrém, főzött krémmel készülő vajkrém, angol krémmel készülő vajrémek készítése, hagyományőrző magyar torták vajkrémjeinek készítése  k) Tejszínkrémek készítése, ízesítése  l) Puncstöltelék készítése |

**3. Cukrászati termékek készítése 396 óra**

|  |  |
| --- | --- |
| Tészták és uzsonnasütemények készítése | a) Tészták, uzsonnasütemények anyagainak kiválasztása, és recept szerinti felhasználása  b) Gyúrt élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése, gyúrt élesztős tészta gyúrása, feldolgozása, töltött és töltetlen uzsonnasütemény készítése, sütése  c) Kevert élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése, kuglóftészta készítése, feldolgozása, formában kelesztése, sütése  d) Hajtogatott élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése, hajtogatott élesztős tészta (blundel, croissant) gyúrása, hajtogatása, töltelékes tészta feldolgozása, töltése, kelesztése, sütése vagy sütés utáni töltése, díszítése  e) Omlós élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése. Édes omlós élesztős tészta, pozsonyi tészta, zserbó tészta gyúrása, tészta feldolgozása, töltése, uzsonnasütemények lekenése, kelesztése, sütése. Sós omlós élesztős pogácsa tészták gyúrása, tészta feldolgozása, lekenése, szórása, kelesztése, sütése  f) Omlós tésztából készült uzsonnasütemények készítése. Omlós tészta készítése, tészta feldolgozása, töltése, sütése, szeletelése  g) Vajas tésztából készült édes és sós uzsonnasütemények készítése. Vajas tészta gyúrása hajtogatása, feldolgozása, lekenése, sütése vagy sütés utáni töltése, díszítése. Töltött és töltetlen uzsonnasütemények készítése  h) Nehéz felvertből gyümölcskenyér készítése |
| Tészták és sós teasütemények készítése | a) Sós teasütemények hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása  b) Vajas tészta, forrázott tészta, sós omlós tészta készítése  c) Töltött és töltetlen sós teasütemény készítése vajas tésztából  d) Töltött sós teasütemények készítése forrázott tésztából  e) Töltött és töltetlen sós teasütemény készítése omlós tésztából |
| Krémes készítmények előállítása | a) Krémes termékek hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása  b) Vajas tésztából készült krémes és tejszínes sütemények: krémlap, sárgakrém, franciakrémes készítése c) Forrázott tésztából készült krémes és tejszínes sütemények, forrázott tésztahüvely, sárgakrém, képviselőfánk, tejszínes képviselőfánk készítése |
| Édes teasütemények, mézesek készítése | a) Édes teasütemények hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása  b) Omlós, felvert, hengerelt és egyéb tészták előállítása, nyomózsákkal alakítása, lappá kenése, formába töltés, sütése  c) Töltetlen és töltött édes teasütemények készítése, töltése  d) Gyors érlelésű mézeskalács-tészta gyúrása, feldolgozása, sütése |
| Felvertek és hagyományos cukrászati termékek készítése | a) Torták, szeletek, tekercsek, minyonok, desszertek hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása  b) Könnyű és nehéz felvertek készítése, indiáner, felvert piskóta, Dobos, Esterházy Sacher, trüffel és vajas lap készítése, alakítása nyomózsákkal, lappá kenése, formába töltése, sütése  c) Hagyományos alaptorták: Dobos-, Esterházy- puncs-, trüffel-, Sacher- és formában sült gyümölcstorta készítése  d) Hagyományos tejszínes torták készítése: orosz krémtorta, Fekete-erdő torta, tejszínes túrótorta és tejszínes joghurttorta készítése |

**4. Cukrászati termékek befejezése, díszítése 54 óra**

|  |  |
| --- | --- |
| Bevonatok készítése, alkalmazása | a) Bevonatok hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása  b) Baracklekvár-bevonat, zselé készítése c) Fondán melegítése, hígítása  d) Csokoládébevonat kiválasztása, hígítása, temperálása  e) Nemzetközi cukrászati trend szerint készülő bevonatok, tükörbevonó, gourmand bevonó, kompresszorral fújt csokoládébevonat készítése |
| Cukrászati termékek egyszerű díszítése | a) Nyersanyagok és anyagok összeállítása a kinézetük és ízük kölcsönhatásának figyelembevételével  b) Díszítési technikák alkalmazása, bevonás, szórás, felrakás, gyümölcs és egyéb díszítőelemekkel  c) Uzsonnasütemények hintése, lekenése baracklekvárral, felrakása gyümölccsel, zselézés, bevonás fondánnal, csokoládéval  d) Különböző fajta aprósütemények bevonása és díszítése csokoládéval  e) Krémes termékek, bevonása fondánnal, szeletelése, szórása, forrázott tésztából készült termékek mártása dobos cukorba, fondánba, tejszínhabbal)  f) Hagyományos torták, szeletetek, tekercsek bevonása dobos cukorral, fondánnal, csokoládéval, zselével, saját krémmel, tejszínhabbal, díszítés egészben vagy szeletelés után  g) Minyonok vágása, bevonása és fecskendezése fondánnal  h) Nemzetközi cukrászati termékek bevonása tükörbevonó, gourmand bevonó, kompreszszorral fújt csokoládébevonat alkalmazása  i) Díszítőelemek: csokoládédíszek, meringue-díszek készítése svájci habbal, olasz habbal, mikrós szivacspiskóták készítése  h) Nemzetközi cukrászati termékek díszítése, egészben vagy szeletelés után  j) Hidegcukrászati termékek, fagylaltkelyhek, parfék díszítése  k) Cukrászati termékek tálalása |

**5. Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás 18 óra**

|  |  |
| --- | --- |
| Anyaggazdálkodás | Az árukészlet ellenőrzése a raktárban A termékkészítéshez szükséges nyersanyagok és használati tárgyak mennyiségének meghatározása  A megrendelőlap és a beérkezett áru szállítólevelének összehasonlítása, az eltérések jelentéseA beérkezett áru minőségének, eltarthatóságának és frissességének megállapítása |
| Cukrászati termékek kalkulációja | Cukrászati termékek tömegének kiszámítása a receptek és veszteségek figyelembevételével Cukrászati félkész termékek nyersanyag-értékének kiszámítása |

**11. Évfolyam**

**1. Előkészítés 46,5 óra**

|  |  |
| --- | --- |
| Munkafolyamatok előkészítése | a) Munkaanyag-szükséglet meghatározása, rendelések és előrejelzések alapján  b) Munkafolyamatok tervezése, meghatározása és előkészítése, gyártási, gazdaságossági és ergonómiai szempontok alapján  c) Előkészületi munkák felülvizsgálata minőségi kritériumok alapján |

**2. Cukrászati berendezések, gépek ismerete, kezelése 62 óra**

|  |  |
| --- | --- |
| Cukrászati berendezések, gépek és készülékek kezelése | a) Sütő-, hőközlő-, hűtő-, fagyasztóberendezések működésének ismerete, ápolási és tisztítási műveletek  b) Aprító-, gyúró-, keverő-, habverő- és nyújtógépek, kisebb készülékek működésének ismerete, ápolása és tisztítása  c) Berendezések, gépek és készülékek előkészítése  d) Berendezések, gépek és készülékek – biztonsági előírásoknak megfelelő – kezelése és a technológiának megfelelő programozása  e) Berendezések, gépek és készülékek hibáinak felismerése és a hibák jelentése |

3. Cukrászati termékek készítése 341 óra

|  |  |
| --- | --- |
| Felvertek és hagyományos cukrászati termékek készítése | a) Üzleti specialitások, különleges ízesítésű torták készítése hagyományos technikával  b) Szeletek, tejszínes szeletek készítése Torták töltése szögletes alakban Nyomózsákkal kialakított szeletek, pl. kardinális szelet készítése Adagolt szeletek, pl. Somlói galuska készítése  c) Felvert lapokból készült tekercsek készítése  d) Minyonok, omlós tésztából készült desszertek készítése: minyonok esetén a készítési mód szerint fajtánként 1-1 alaptermék elkészítése felvert lapok, tésztahüvelyek felhasználásával.  e) Omlós tésztából készült desszertek készítése |
| Nemzetközi cukrászati termékek készítése | a) Nemzetközi cukrászati termékek hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása  b) Nemzetközi cukrászati termékek munkaszervezése, félkész termékek készítési sorrendjének meghatározása  c) Tészták készítése: Felvertek készítése: dacquoise felvert, genoise felvert, marcipános csokoládéfel- vert, jokonde felvert készítése, kikenése, sütése Omlós tészták készítése: sablee-tészták, keksztészták gyúrása, pihentetése, fólia közt nyújtása, dermesztése Francia forrázott tészta készítése, nyomózsákkal alakítása, sütése  d) Betétek készítése: zselés betétek készítése pektinnel, zselatinnal Roppanós rétegek készítése  e) Krémek készítése Ganache készítése tejszínnel vagy gyümölcspürével Mousse készítése: gyümölcs mousse készítése olasz habbal, forró sziruppal kikevert tojássárgájával, csokoládé alapú mousse készítése angol krémmel, ganache-sal Cremeux készítése: gyümölcs cremeux vajjal, cremeux csokoládéval Vajkrémek készítése: francia vajkrém, olasz vajkrém készítése  f) Nemzetközi trend szerint készülő monodesszertek készítése Rétegelt vágott monodesszertek készítése Formában dermesztett monodesszertek készítése Tartlette készítése: francia forrázott tésztából készült desszertek készítése  g) Nemzetközi trend szerint készül torták készítése: rétegelt torták készítése  h) Minidesszertek készítése Felvert, omlós, forrázott tészta felhasználásával készülő minidesszertek készítése Macaron készítése  i) Pohárdesszertek: rétegek, kiegészítők készítése, pohárba töltése |
| Bonbonok készítése | a) Bonbonok hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása  b) Csokoládé temperálása  c) Csokoládébonbonok, krémbonbonok, grillázsbonbonok, nugátbonbonok, gyümölcsbonbonok készítése |
| Hideg cukrászati termékek készítése | a) Fagylaltok, parfék hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása  b) Fagylalt szárazanyag-tartalmának kiszámítása  c) Fagylaltkeverékek készítése a megadott műveletek betartásával, a keverék fagyasztása. Tejfagylaltok, tejszínes fagylaltok, gyümölcsfagylaltok, citrusfagylaltok, zöldségfagylaltok, tejes gyümölcsfagylaltok, joghurt- és túrófagylaltok készítése  d) Parfék készítése fagylalt és tejszínhab keverékéből, parfék készítése tejszínes fagylaltokból, Semifreddo készítése |
| Különleges táplálkozási igények figyelembevételével készülő cukrászati termékek előállítása | a) A különleges táplálkozási igények figyelembevételével készülő cukrászati termékek nyersanyagai és az előállítás követelményei  b) Hozzáadott cukor nélküli cukrászati termékek készítése  c) Hozzáadott glutén nélküli cukrászati termékek készítése  d) Tejfehérjementes cukrászati termékek készítése  e) Tejcukormentes cukrászati termékek készítése |
| Bevonatok készítése, alkalmazása | a) Bevonatok hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása  b) Baracklekvár-bevonat, zselé készítése  c) Fondán melegítése, hígítása  d) Csokoládébevonat kiválasztása, hígítása, temperálása  e) Nemzetközi cukrászati trend szerint készülő bevonatok, tükörbevonó, gourmand bevonó, kompresszorral fújt csokoládébevonat készítése |

**4. Cukrászati termékek befejezése, díszítése 46,5 óra**

|  |  |
| --- | --- |
| Cukrászati termékek egyszerű díszítése | a) Nyersanyagok és anyagok összeállítása a kinézetük és ízük kölcsönhatásának figyelembevételével  b) Díszítési technikák alkalmazása, bevonás, szórás, felrakás, gyümölcs és egyéb díszítőelemekkel  c) Uzsonnasütemények hintése, lekenése baracklekvárral, felrakása gyümölccsel, zselézés, bevonás fondánnal, csokoládéval  d) Különböző fajta aprósütemények bevonása és díszítése csokoládéval  e) Krémes termékek, bevonása fondánnal, szeletelése, szórása, forrázott tésztából készült termékek mártása dobos cukorba, fondánba, tejszínhabbal)  f) Hagyományos torták, szeletetek, tekercsek bevonása dobos cukorral, fondánnal, csokoládéval, zselével, saját krémmel, tejszínhabbal, díszítés egészben vagy szeletelés után  g) Minyonok vágása, bevonása és fecskendezése fondánnal  h) Nemzetközi cukrászati termékek bevonása tükörbevonó, gourmand bevonó, kompreszszorral fújt csokoládébevonat alkalmazása  i) Díszítőelemek: csokoládédíszek, meringue-díszek készítése svájci habbal, olasz habbal, mikrós szivacspiskóták készítése  h) Nemzetközi cukrászati termékek díszítése, egészben vagy szeletelés után  j) Hidegcukrászati termékek, fagylaltkelyhek, parfék díszítése  k) Cukrászati termékek tálalása |
| Cukrászati termékek tervezése, különleges díszítése | a) Munkarajz készítése tortákról és formákról az anyagok, színek és formák harmonizálá- sának figyelembevételével  b) Virágminták és írásjelek tervezése, rajzolása, fecskendezése  c) Csokoládévirágok készítése, plasztik csokoládé formázása  d) Marcipánfigurák modellezése, virágok készítése, színezése és díszítése, előre megadott vagy saját készítésű tervek alapján  e) Cukor főzése, isomalt olvasztása, öntése és formázása, húzása, fújása  f) Ünnepi, egyedi formájú torták készítése  g) Díszmunkák tálalása |

**5. Anyaggazdálkodás, adminisztráció, elszámoltatás 31 óra**

|  |  |
| --- | --- |
| Anyaggazdálkodás | Árufelhasználás és Áruszükséglet megállapítása Raktárgazdálkodási számítógépes programok megismerése |
| Cukrászati termékek kalkulációja | Cukrászati kész termékek eladási árának kiszámítása  Kalkulációt végző számítógépes program megismerése |