KÉPZÉSI PROGRAM

Képzőhely neve:

Szakirányú képzés helyszíne:

1. A szakma alapadatai

Az ágazat megnevezése: Turizmus-vendéglátás

A szakma megnevezése: Cukrász szaktechnikus

A szakma azonosító száma: 5 1013 23 02

A szakma szakmairányai: -

A szakma Európai Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 5

A szakma Magyar Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 5

Ágazati alapoktatás megnevezése: Turizmus-vendéglátás ágazati alapoktatás

Egybefüggő szakmai gyakorlat időtartama: Technikumi oktatásban: 518 óra, Érettségire épülő oktatásban: 280 óra

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, fagylaltokat, bonbonokat, alkalmi díszmunkákat állít elő, összehangolja, ellenőrzi a különböző termelési munkafolyamatokat. Figyelembe veszi a különleges táplálkozási célra készülő cukrászati termékek előállítására vonatkozó előírásokat, cukrászati recepteket ennek megfelelően átalakítja. Ügyel a termékek ízbeli változatosságára, esztétikai megjelenítésére. A termékválaszték kialakításánál figyelembe veszi a vendégek, megrendelők igényeit. Felelős a cukrászati termékek minőségért, 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 mellékmunkafolyamatait.

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 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

Eszközjegyzék ágazati alapoktatásra

Informatikai eszközök (számítógép, alapvető irodai szoftverek) Munkabiztonsági eszközök Egyéni védőfelszerelések Szakács kézi szerszámok Konyhai gépek, kisgépek (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 papír eszközök

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 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)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Sorszám** | **Készségek, képességek** | **Ismeretek** | **Elvárt viselkedésmódok, attitűdök** | **Önállóság és felelősség mértéke** |
| 1 | Kiválasztja a cukrászatitermékkészítéshez szükséges anyagokat. | Összefüggéseiben ismeri a cukrászati nyersanyagoktechnológiai hatásait, tulajdonságait. | Szem előtt tartja az elkészítendő 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 termék-készítéshez szükséges mennyiségeket, kiméri a nyersanyagokat. Megtervezi az előkészítő műveleteket, az összetett cukrászati munkafo-lyamatok előkészítését. | Érti az anyaghányad számítást, különböző mennyiségek estén,a mennyiségi egységekátváltását,ismeri a cukrászati anyagok, eszközök előkészítő műveleteit,az összetett munkafolyamatok előkészí-tésének folyamatát és lépéseit. | Példamutatóan precíz a mérési előkészítési feladatok elvégzésében. Törekszik a gyártási, gazdaságossági és ergonómiai szempontok alapján, aleghatékonyabb munkafolyamat sorrend kiválasztására. | A számítási, mérési előkészítési feladatok során képes az önellenőrzésre, a hibák korrigálására, önállóan képes megtervezni a munkafolyamatokelők észítését, kiszámítani a vételezendő listát. |
| 3 | A termékkészítéshez használatos berendezéseket, cukrászati gépeket, kisebbkészülékeket üzembe 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, nagyfokúprecizitással végzi munkáját. | 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, krémeket készít, gyümölcsöket,zöldségeket tartósít uzsonnasüteménye khez, sós és édesteasüteményekhez, krémestermékekhez és hagyományos cukrászatitermékekhez. | Ismeri a gyümölcs töltelékek, olajos magvakból készült töltelékek, túrótöltelékek, sós töltelékek, tojáskrémek, tartós töltelékek, vajkrémek, puncstöltelék tejszínkrémek elkészítésének előállítási technológiáit, valamint a gyümölcs- és zöldségtartósítás módszereit. | Törekszik a legjobb minőségű töltelékek előállítására, nyitott az új ízek kipróbálására. | Önállóan, végzi a töltelék- éskrémkészítést, felelősséget vállal asaját, illetve, amunkaterületén dolgozók munkájáért, és az általa, valamint a kollegái általelőállított töltelékek és krémek minőségéért. |
| 5 | Uzsonnasüteménye khez tésztát készít, melyet egyenletes nagyságban éstömegbenfeldolgoz. Töltött és töltetlen uzsonnasüteménye ket készít a tészták felhasználásával. | Ismeri a gyúrt élesztős, a kevert, élesztős, a hajtogatott élesztős, az omlós élesztős, a vajas tészta, az omlós tészta és a nehéz felvertkészítését, a tésztákból készíthető uzsonnasütemények előállítási technológiáját. | Munkája során törekszik azelőállított 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 éstömegben feldolgoz. Töltött és töltetlen sós teasüteményeket állít elő. | Ismeri a vajas tészta, forrázotttészta, sós omlós tészta 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 termékekkészítésének technológiáját,atermékhez tartozó tésztakészítését,feldolgo- zását, sütését, a krémes termékektöltésénektechnológiáját. | Fokozottan ügyel a krémes termékek minőségi követelményeire vonatkozóelőírások betartására. | Betartja és betartatja a krémes termékek, a hőkezelésére, eltarthatóságára és tárolására, vonatkozó élelmiszerbiztonsági szabályokat. |
| 8 | Édes teasüteményekhez és mézes termékekheztésztákat készít, feldolgoz, egyenletes nagyságban éstömegben, töltött és töltetlen édesteasüteményeket és mézes termékeket készít. | Ismeri az omlós-, felvert-, hengerelt- és egyéb tésztákelőállítását, a töltetlen és töltött édes teasütemények, a gyorsérlelésű mézeskalács- tésztából előállított termékekelkészítésének technológiáját. | Precízen, odafigyelve végzi az édesteasütemények és mézes termékektésztakészítésének folyamatát éslépéseit, egyenletes feldolgozását,sütését, töltését, nyitott a termékfejlesztésre, az új ízekkialakítására. | Fontosnak tartja az édes teasütemények ízének, esztétikájának kidolgozását. Az igényesség tükröződik munkáján. Betartja a tésztakészítésre, tésztalazításra, pihentetésre vonatkozótechnológiai előírásokat. |
| 9 | Hagyományos cukrászatitermékeket, tortákat, szeleteket, tekercseket, minyonokat, omlós desszerteket készít, melyekhez tésztákat állít össze, feldolgoz, sütési, töltési műveleteket végez. | Ismeri a könnyű és nehéz felvertek, készítését, 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),a különleges ízesítésű üzleti specialitások készítését. Ismeri a szeletek, atekercsek,a minyon alap termékeinek és omlós tésztából készült desszertek előállításának technológiáját. | Figyelmet fordít a hagyományos cukrászati termékek félkész termékeinek minőségére, a töltés egyenletességére, a termék frissességére. | Elkötelezett a hagyományos cukrászati termékkészítés tradíciójának őrzésére, betartja és betartatja a hagyományőrző magyar cukrászati termékekre vonatkozó élelmiszerkönyvben rögzített előírásokat. |
| 10 | Nemzetközi cukrászati trendet követve, franciairányzatú cukrászatitermékeket, tortákat, desszerteket, aprósüteményeket készít, megtervezi a félkész termékek előállítási sorrendjét, elkészíti a termékhez tartozó félkész termékeket és töltésiműveleteket végez. | Ismeri a félkész termékek készítési sorrendjét. Ismeri a francia felvert, (Dacquise-, Genoise-, marcipános csokoládé - Jokonde felvert), a francia omlós tészták, forrázott tészták, a zselés betétek, roppanós rétegek, a krémek, (Ganache MousseCremeux, francia és olasz vajkrém)készítését. Ismeri a vágott, formábandermesztett monodesszerteket, tartlettek, a francia forrázott tésztából készült desszertek készítésének,a nemzetközi trend szerint készül torták, mini desszertek macaronok, pohárdesszertek előállításának technológiáját. | Nyitott az új cukrászatiirányzatok, technológiák befogadására, törekszik, akülönböző állagú rétegek, együttes ízharmóniájára. | Önállóan végzi a nemzetközi trendet követő cukrászati termékek készítését, betartja és betartatja a termék nyersanyagainakminőségi követelményeit, a készítés eredeti ai előírásait. |
| 11 | Hidegcukrászati készítményeket, fagylaltot, parfét készít. | Ismeri a fagylalt szárazanyag tartalmának meghatározását, a fagylalt keverékek fajtáit, a készítésiműveleteit, a fagylalt keverékek fagyasztási, díszítési, tárolási szabályait, a parfé készítés módszereit. | Törekszik a kiegyensúlyozott, természetes alapanyagokból készített fagylalt előállítására. Nyitott a termékfejlesztésre, az új ízek, kialakítására. | Betartja és betartatja a fagylaltkészítésélelmiszerbiztonsági és technológiaielőírásait. |
| 12 | Bonbonokhoz bonbon tölteléket készít, csokoládét temperál, csokoládé hüvelyes és mártott termékeket készít. | Ismeri a csokoládétemperá- lás módszereit. Ismeri a csokoládébonbonok, krémbonbonok, grillázsbonbonok, nugát bonbonok, gyümölcs-bonbonok 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 | Különlegestáplálkozási célra cukrászatitermékeket készít. | Ismeri a hozzáadott cukor nélküli, a hozzáadott glutén nélküli, a tejfehérjementes és tejcukormentes cukrászati termék készítését és azelőállításuk követelményeit. | Fokozottan ügyel a különlegestáplálkozási előírások szerintkészülő cukrászati termékekkövetelményeinek betartására. | Betartja, és betartatja a különlegestáplálkozási előírások szerint készülő cukrászati termékek nyersanyagösszetételérevonatkozó előírásokat. |
| 14 | Cukrászati termékekhezbevonó anyagokat készít és/ vagy alkalmassá teszi a bevonó anyagokat a feldolgozásra. | Ismeri a baracklekvárbevonat, azselékészítést, a fondán melegítését, a hígítás szabályait, a csokoládé-melegítés, 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 sósteasütemények, az édesteasütemények, 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, a formázás alkalmazását, valamint a termékekhez tartozó szeletelést, adagolást, tálalást. | Figyelmet fordít a cukrászatitermékek precíz, tiszta, egyenletes, befejező műveleteinek alkalmazására aszeletelés, adagolás egyenletességére. | Önállóan végzi a cukrászati termékek befejező műveleteit, betartja és betartatja a megrendelésre, díszítésre, tálalására vonatkozó technológiai ésélelmiszerbiztonsági előírásokat. |
| 16 | Díszmunkákat tervez, különleges díszítéseket végez. | Ismeri a tortákról, díszmunkákról a munkarajz készítését, ismeri a virágminták és írásjelek tervezését, rajzolását. Ismeri a fecskendezés, acsokoládévirágok a marcipán figurák, és virágok, a karamellfőzés, a karamell díszítési technikákalkalmazását, az ünnepi, egyedi formájú torták készítését, és adíszmunkák tálalását. | 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 megrendelőigényeinek figyelembevételével akülönleges díszítés műveleteit, betartja és betartatja a megrendelésre, díszítésre, tálalására vonatkozótechnológiai és élelmiszerbiztonsági előírásokat. |
| 17 | Megadott nyersanyaglista, nyersanyagkosár alapján cukrászati termékeket készít. | Ismeri az anyagkosárban szereplő nyersanyagokból, a megadottmennyiségű és fajtájú cukrászatitermék előállításánaktechnológiáját. | Törekszik a nyersanyaglista anyagainak gazdaságosfelhasználására, fantáziadústermékek előállítására. | Önállóan képes a megadott termékcsoport és nyersanyaglista alapján tervezett termékekhez recepteket kiírni, és a termékeket elkészíteni. |
| 18 | Anyag-, készlet-, eszköz-gazdálkodással kapcsolatostevékenységet végez, szakmai szoftvereket alkalmaz. | Összefüggéseiben ismeri a cukrászat árugazdálkodással, kalkulációkészítéssel, készletnyilvántartás sal, leltározással elszámoltatással, kapcsolatos tevékenységeit, és a hozzá a kapcsolódó számítások számítógépesalkalmazásait. | Törekszik a cukrászat, az árugazdálkodási, árkialakítási,készletnyilvántartás i, leltározási feladatainak maradéktalan ellátására. | Önállóan képes a cukrászat a raktár gazdálkodási, kalkulációkészítési és készletnyilvántartó számítógépes programot alkalmazni, felelősséget vállal az adatok pontos rögzítésért a készlet nyilvántartási rendszerben. |
| 19 | Bevétel gazdálkodássalkapcsolatos tevékenységet,valamint pénz-, bizonylatkezeléssel kapcsolatostevékenységet 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 ésnyugtát kiállítani. |
| 0 | Létszám és bérgazdálkodással kapcsolatostevékenységet végez. | Ismeri az álláskeresés és a munkaerő pótlásának eszköz-, és szabályrendszerét, rendelkezik a foglalkoztatás örvényi szabályainakismereteivel, ismeri a bérekre vonatkozó számításokat és a vonatkozó törvényiszabályozást. | 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 gazdaságiszámításokat végezni és a világháló segítségével álláskeresést, toborzást elősegíteni. |
| 21 | Elindítja a cukrászati vállalkozás létrehozásához szükséges folyamatokat. | Rendelkezik a cukrászati vállalkozásindításához szükséges alapismeretekkel, ismeri a szükséges jog- és könyvelői segítség igénybevételéneklehetőségeit. | 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, marketing tevékenységet 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 ismeret-anyaggal. | Törekszik a egújabb digitális marketing eszközök 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 éskommunikál, a protokollszabályrendszerénekmegfelelően bonyolítja a vendégtéri üzemeltetést. | Ismeri a viselkedésre ésillemre vonatkozó szabályokat, a protokolláriselőírásokat, a kiemelt vendégekkel történő kapcsolattartás és kiszolgálásuk szabályait. | Törekszik a külső kommunikációjába n és az értékesítés közben minden esetben a cukrászat érdekeinekmegfelelő magatartásra. | Betartja és betartatja a cukrászat érdekeinekmegfelelő viselkedési, kommunikációs és azüzleti protokoll szabályait. |
| 24 | Cukrászdai árukészletet, rendel, feltölt, ellenőriz, kihelyezi az árakat, rendeléseket vesz fel, kiszolgál, csomagol értékesítő tevékenységet végez. | Ismeri, a cukrászda eszközeit, berendezéseit, gépeit, az árufeltöltés,árkihelyezés előírásait, a pultkiszolgálás, felszolgálás szabályait, cukrászati készítmények,fagylalt, kávé és az ital értékesítésétajánlását, a cukrászati termékekcsomagolásának technológiáját. | Figyelembe veszi az értékesítés során az üzlet érdekeit és törekszik az udvarias kiszolgálásra. | Munkája közben betartja és betartatja a cukrászda munkavédelmi, élelmiszerbiztonsági és környezetvédelmi előírásait. |
| 25 | A cukrászdai értékesítés során kommunikáció-jában alkalmazza szakterülete idegen nyelvi szókincsét. | Rendelkezik a cukrászdai értékesítés és cukrászati termékbemutatáshoz szükséges magyar nyelvi tudással és a tanult idegen nyelv szókincsével. | Törekszik az idegen nyelvű szakmai kompetenciáit rendszeresen fejleszteni. | Betartja a vendégekkel kapcsolatos viselkedési éskommunikációs szabályokat. |
| 26 | Cukrászati munkaszervezési feladatokat végez, összehangolja a fő és mellék munkafolyamatokat. | Összefüggéseiben ismeri a cukrászat termeléséhez szükséges létszámmal, anyaggal, termelésszervezéssel , minőség- és mennyiség ellenőrzéssel, adminisztrációval, kiszállítással, karbantartással és takarítási rendbiztosításával kapcsolatos munkaszervezési tevékenységeit. | Törekszik a cukrászat munkaszervezési feladatait maradéktalanul ellátni, a munkavállalók és a termeléshez kapcsolódó feladatokat, gazdasági érdekeket összehangolni. | Felelős a cukrászati termelés zavartalan lebonyolításához szükséges fő és mellékmunkafolyamatok összehangolásáért, a kiadott utasításokért, a cukrászati termékek minőségéért és a megrendelési időpont betartásáért, és az élelmiszerbiztonsági előírások betartatásáért. |

**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

 ***11. Évfolyam szakmai összesen 238 üzemi gyakorlat (ebből 175 óra nyári gyakorlat)***

1. Előkészítés 63 óra
2. Cukrászati berendezések, gépek ismerete, kezelése, programozása 63 óra
3. Cukrászati termékek készítése 112 óra

 ***12. Évfolyam össz.óraszám 280 üzemi gyakorlat (ebből 200 óra nyári gyakorlat)***

1. Cukrászati berendezések, gépek ismerete, kezelése, programozása **35 óra**
2. Cukrászati termékek készítése **210 óra**
3. Cukrászati termékek befejezése, díszítése **35 óra**

 ***13. Évfolyam(össz.óraszám 280 óra )***

1. Üzleti menedzsment 122, 5 óra
2. Speciális szakmai kompetenciák 157, 5 óra

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

 **11.Évfolyam:**

**Előkészítés 63 óra**

|  |  |
| --- | --- |
| Cukrászati anyagok technológiai szerepe, anyagok, eszközök előkészítése, anyaghányadok kiszámítása | Cukrászati anyagok technológiai szerepe: keleszthetőség, konzerváló hatás, karamellizálódás, fagy- és forráspont változásAnyagok szakszerű kiválasztása és előkészítése:- cukor, tojás, tejtermékek, liszt, olajos magvak, gyümölcsök, édesipari termékek, adalékanyagok minőségi követelményei- érzékszervi vizsgálatok- romlást befolyásoló tényezők- minőséget meghatározó tényezőkAdalékanyagok szerepe, előkészítése: színezékek, lazítószerek, savanyítószerek, zselésítőszerek, emulgeálószerek, stabilizálószerek, módosított keményítők, tartósítószerek, kényelmi termékekBevonó anyagok:- Fondán melegítése, hígítása, fondán felhasználási területei- Csokoládé olvasztása, temperálása, temperálás célja, temperálási módszerek, ét-, tej,fehércsokoládé temperálási hőmérsékletei, ét-, tej, fehércsokoládé felhasználási területei- Bevonómassza olvasztása, hígítása, ét-, tej, fehér felhasználási területe- Zselékészítés módszerei, felhasználási területei Áthúzó ganache , tükörbevonók készítése, és felhasználása |
| Munkafolyamatok előkészítése | Eszközök, berendezések előkészítése: munkaasztalok, sütőlemezek, formákTermékkészítés során felmerülő arányok értelmezése, anyaghányad kiszámításaReceptek, használati utasítások értelmezéseSzakszerű mérés követelményei |

**Cukrászati berendezések, gépek ismerete, kezelése, programozása 63 óra**

|  |  |
| --- | --- |
| Cukrászati berendezések, gépek és készülékek kezelése | Cukrász üzem berendezései:- bútorzat- hőközlő-berendezések (tűzhelyek, zsámolyok, sütők, mikrohullámú melegítő, csokoládémelegítő, temperáló, krémfőző gépek)- hő elvonó berendezések (hűtők, mélyhűtő, sokkoló, fagylalt fagyasztó, tároló) működése, alkalmazásaCukrász üzem gépei:- előkészítő műveletek gépei, (mérlegek, szitáló, aprító gépek)- félkész termékeket előállító és feldolgozógépek (dagasztógép, tésztanyújtó, univerzális konyhagép, hengergép, fondantgép, habfúvó,) összeállítása,működése, alkalmazásaMunkaeszközök csoportosítása, előkészítése, alkalmazása, ápolása, tisztításaBiztonsági előírások betartása |

**Cukrászati termékek készítése 112 óra**

|  |  |
| --- | --- |
| Töltelék készítés műveleteinek és technológiájának elsajátítása: | - anyagok kiválasztása- gyümölcs és zöldségtartósítás módjai- töltelék és tésztacsoportok jellemzőinek, kritériumainak megismerése- különféle édes és sós töltelékek készítése: gyümölcstöltelékek, olajos magvakból készült töltelékek, tojáskrémek, tartóstöltelékek, tejszínhabkrémek, vajkrémek, egyéb édes töltelékek, nyers és kisült tésztába tölthető sós töltelékek- ízesítés módjainak elsajátítása- eltarthatósági szabályok megismerése |
| Tészták és uzsonnasütemények készítése | - alapanyagok kiválasztása, recept szerinti felhasználás- különféle tészták készítése, feldolgozása, sütés előtti vagy utáni töltése, sütése, fényezés módjai, díszítés- töltött és töltetlen uzsonna sütemények készítése- gyúrt élesztős tésztából- kevert élesztős tésztából- hajtogatott élesztős tésztából- omlós élesztős tésztából- omlós tésztából: édes és sós uzsonnasütemények- vajas- levelestésztából készült édes és sós uzsonnasütemények- nehéz felvertből készülő gyümölcskenyér |
| Édes teasütemények, mézesek készítése: | - alapanyagok kiválasztása, recept szerinti felhasználás- omlós, felvert, hengerelt és egyéb tészták előállítása- nyomózsákkal alakítás- lappá kenés- formába töltés- sütés,- töltetlen és töltött édes teasütemények készítése és töltése- gyors érleléssel készülő mézes tészta gyúrása, eldolgozása, sütése |
| Tészták és sós teasütemények készítése: | - alapanyagok kiválasztása, recept szerinti felhasználás- vajas tésztából, forrázott tésztából, sós omlós tésztából- töltött és töltetlen sós teasütemények készítése |
| Krémes készítmények előállítása: | - alapanyagok kiválasztása, recept szerinti felhasználás- vajas és forrázott tésztából készült krémes és tejszínes sütemények- krémlap, égetett tészta, sárgakrém |
| Felvertek és hagyományos cukrászati termékek készítése: | alapanyagok kiválasztása, recept szerinti felhasználás- torták, szeletek, tekercsek, minyonok, desszertek készítése- könnyű és nehéz felvertek készítése, alakítása, felhasználási lehetőségei: Pl.:indiáner, Dobos torta, Eszterházy-torta, Sacher- hagyományos tejszínes torták: oroszkrém, Fekete-erdő torta, tejszínes túró- és tejszínes joghurt torta- különleges ízesítésű torták, üzleti specialitások: pl.: répatorta, sajttorta, pavlova torta, St. Honoré torta- szeletek, tejszínes szeletek készítése: torták töltése szögletes alakban, nyomózsákkal kialakított szeletek, adagolt szeletek- felvert lapokból készült tekercsek készítése: pl.: piskóta rolád- minyonok készítése a mai igényeknek megfelelőendesszertek készítése a mai igényeknek megfelelően |

**12. Évfolyam:**

**Cukrászati berendezések, gépek ismerete, kezelése, programozása 35 óra**

|  |  |
| --- | --- |
| Hőközlő berendezések: | - tűzhelyek, zsámolyok, sütők, mikrohullámú melegítő, csokoládémelegítő, temperáló, krémfőző gépek, karamellámpa |
| Hő elvonó berendezések: | - hűtők, mélyhűtő, sokkoló, fagylalt fagyasztó, tároló működése, szakszerű alkalmazása |
| Cukrász üzem gépei: | - előkészítő műveletek gépei, (mérlegek, szitáló, aprító gépek)- félkész termékeket előállító és feldolgozógépek (dagasztógép, tésztanyújtó, univerzális konyhagép, hengergép, fondantgép, habfúvó,) összeállítása, működése, alkalmazása |
| Cukrászati berendezések, gépek és készülékek kezelése | Munkaeszközök csoportosítása, előkészítése, önálló és szakszerű alkalmazása, ápolása, tisztításaBiztonsági előírások betartásaBerendezések, gépek és készülékek hibáinak felismerése és a hibák jelentése |

**Cukrászati termékek készítése 210 óra**

|  |  |
| --- | --- |
| Cukrászati késztermékcsoportok áttekintése, átismétléseNemzetközi cukrászati termékek készítése: | - felvertek készítése: dacquoise felvert, genoise felvert, marcipános csokoládé felvert, jokonde felvert készítése, kikenése, sütése- omlós tészták készítése: sablee-tészták, keksztészták gyúrása, pihentetése, fólia közt nyújtása, dermesztése- francia forrázott tészta készítése, nyomózsákkal alakítása, sütése- betétek készítése: zselés betétek pektinnel, zselatinnal- roppanós rétegek készítése- krémek készítése: ganache, mousse, cremeux, különféle vajkrémek- monodesszertek készítése: formában dermesztve , rétegelt-vágott formában, tartlette készítése- nemzetközi trend szerint készülő torták- minidesszertek: felvert, omlós és forrázott tészta felhasználásával- macaron készítése- pohárdesszertek: rétegek, kiegészítők készítése, pohárba töltése |
| Bonbonok készítése: | - hozzávalók kiválasztása, felhasználása- csokoládé temperálása- csokoládébonbonok, krémbonbonok, grillázsbonbonok, nugátbonbonok, gyümölcsbonbonok |
| Hidegcukrászati termékek készítése: | - fagylaltok, parfék jellemzése, készítése |
| Különleges táplálkozási igények figyelembevételével készülő cukrászati termékek nyersanyagai és az előállítás követelményei | - diabetikus cukrászati termékek készítése- gluténmentes cukrászati termékek készítése- tejfehérje mentes cukrászati termékek készítése- laktózmentes cukrászati termékek készítése |

**Cukrászati termékek befejezése, díszítése 35 óra**

|  |  |
| --- | --- |
| Cukrászati termékek tervezése, különleges díszítése: | - munkarajz készítése tortákról és formákról az anyagok, színek és formák harmonizálásának figyelembevételével- virágminták és írásjelek tervezése, rajzolása, fecskendezése- csokoládévirágok készítése, plasztik csokoládé formázása- marcipánfigurák modellezése, virágok készítése, színezése és díszítése előre megadott vagy saját készítésű tervek alapján- cukor főzése, isomalt olvasztása, öntése és formázása, húzása, fújása- ünnepi, egyedi formájú torták készítése- díszmunkák tálalása |

**13. évfolyam**

1. Üzleti menedzsment 122, 5 óra
2. Speciális szakmai kompetenciák 157, 5 óra
3. **Üzleti menedzsment 122,5 óra**

|  |  |
| --- | --- |
| Gazdálkodás a bevételekkel | Gazdálkodás a bevételekkel (az elméleti tudnivalók gyakorlati alkalmazása) Az ár és az árak kialakításával összefüggő alapismeretek: nettó, bruttó, áfa, felszolgálási díjAz árak kezelése a számlázó munkaállomásban: árucikk felvétele, árucikk hozzárendelése értékesítőhelyhez, ármeghatározás, érvényességi határidők beállítása, engedmények beállí-tásaAz árrés fogalma, szintmutatókA bevételtervezés egyszerű folyamata: a tervezés alapjai, a bevétel egységekre, időtávokra bontása  |
| gazdálkodással összefüggő bizonylatkezelési ismeretek | A bevétel bizonylatai, elszámoltatás;a számla alaki, tartalmi követelményei, gépi és kézikiállítása, sztornózása;a nyugta alaki, tartalmi követelményei, kézi és gépi nyugta,eljárások a pénztárgép üzemzavara, meghibásodása esetén, sztornózás;fizetési módok: készpénz, bankkártya, készpénz-helyettesítők, banki átutalás; banki POS-terminál használata;a nyugta- és számlaadás gépi eszközei: számlázó munkaállomások kezelése (asztalnyitás,blokkolás, asztalbontás, cikk áthelyezése, tétel sztornózása, számla sztornózása, előleg-számla, előlegfelhasználás, hitelszámla, engedményadás);értékesítési szerződés;a szállodai bankett és a catering bevételeinek elszámolása;fizetési határidők, a halasztott fizetés feltételei, előleg, foglaló, kaució;pénzügyi elszámolás: bevétel feladása az ügyvitel felé (pénzösszesítő kiállítása);számlázó munkaállomás, kasszagépek és banki POS-terminálok elszámolási bizonylatai; felszolgálási díj kifizetése; tip kifizetése;szakhatósági ellenőrzés (Fogyasztóvédelmi Főosztály): számla- és nyugtaadási kötelezettség, borravaló kezelése, nyilvántartása;az elviteles és helyben fogyasztott termékeknél alkalmazott áfaszámítás szabályának alkalmazása;az ártájékoztatás eszközei |
| Anyag-, készlet- és eszközgazdálkodás | Anyag-, készlet- és eszközgazdálkodás (az elméleti tudnivalók gyakorlati alkalmazása)számítógépes kalkulációs alkalmazás kezelése: alapanyagok felvétele, többszintes működés használata, tápanyagértékre, transzzsírokra és allergénekre vonatkozó információk bevitele, alapkalkulációk elkészítése, kalkulációk eladási cikkekhez rendelése;beszerzés: beszállítók kiválasztása, árajánlatkérés, ajánlatok összehasonlítása, beszállítók értékelése, minősítése, egyszerű szállítói szerződés; Raktározás: raktár kialakítása (szakosított tárolás, speciális szabályok: ergonómia, munka-védelmi, tűzrendészeti előírásokKészletmozgások (bevételezés, kiadás): készletnyilvántartási számítógépes alkalmazás ke-zelése, belső mozgásbizonylatok kiállításaA készletgazdálkodás alapfogalmai: minimum, maximum, biztonsági készletKészletnyilvántartási számítógépes alkalmazás kezelése, készlet-statisztikák készítéseAnyagi felelősségElszámolás a készletekkel: a standolás gyakorlata, a leltározás gyakorlata, a készletnyil-vántartás, standolás, leltározás számítógépes alkalmazásainak elsajátítása, kezeléseAz alap eszközcsoportok ismerete: üzemelési, tárgyi eszközökLeltározással összefüggő ismeretek: leltártípusok, eszközleltár |
| Létszám és bérgazdálkodás | Létszám- és bérgazdálkodás (az elméleti tudnivalók gyakorlati alkalmazása)Álláshirdetések; álláskeresés: önéletrajz, motivációs levél, álláskereső portálok, személyesinterjú, bemutatkozás; toborzás, munkatársak keresése, kiválasztás: módszerek, a cég bemutatása;tréningek: orientációs tréning, szakmai tréningek;A munkaviszony létesítése és megszüntetéseA belépés és a kilépés folyamata, dokumentumaiMunkaszerződés: kötelező elemei, időbeli hatálya (határozott, határozatlan), próbaidő, felmondási idő; kölcsönzött munkaerő, állásmegosztásA munkabeosztás szabályozása: szabadidő, pihenőidő, osztott munkaidő, munkaidő hossza, beosztáskészítés időbeli korlátai Heti beosztás tervezése, éves szabadság tervezéseMunkaidő-nyilvántartás: jelenléti ív vezetése, teljesítménylap kitöltéseA munkavállalók jogi védelme: szakszervezet, üzemi tanács, Munka Törvénykönyve, hatóságokMunkakörök és szükséges képzettségekMunkaköri leírások, A bérezés alapjai: bérelemek (alapbér, jutalékok, prémiumok, egyéb bér jellegű juttatások)Adózás (SZJA, járulékok, borravaló és TIP speciális szabályozása)A bérköltségek tervezésének egyszerű folyamatai: a bérek tervezésének alapjai (a bérek bontása egységekre, időtávokra, munkakörökre)Szakhatósági ellenőrzés (Országos Munkabiztonsági és Munkaügyi Főfelügyelőség) |
| Vezetés a gyakorlatban | Az oktatók esettanulmányokon illusztrálják az elméleti áttekintést. A tanulók gyakorlati példákon keresztül megismerik a vezetés aktuális metodikáját, a korszerű gazdasági gyakorlatra épülő vezetést. |
| Vállalkozás indítása | A témakör elsajátítását követően a tanuló ismeri az alábbiakat:Vállalkozási formák (egyéni, társas) alapítása, működtetéseA vállalkozás indításának folyamata (jogszolgálat és könyvelői szolgálat igénybevétele)A vendéglátó üzlet indításának jogszabályi előírásai |

1. **Speciális szakmai kompetenciák 157,5 óra**

|  |  |
| --- | --- |
| Cukrászdai értékesítés | *Nyitás előtti feladatok elvégzése*: Tájékozódás a napi feladatokról, értékesítő terület, munkaterület előkészítése a nyitáshoz. Az értékesítéshez, felszolgáláshoz szükséges eszközök, berendezési tárgyak ismerete, biztonságos használata. A műszaki berendezések ismerete, üzembe helyezése, biztonságos használata. Takarítás (napi, heti, havi, éves nagytakarítás) Árukészlet, hűtővitrinek feltöltése, anyag- és eszköz utánpótlás biztosítása. Árcímkék, árlapok készítése és elhelyezése a vitrinbe, a pultba és a vendégtérbe *Nyitás utáni feladatok*: A higiéniai előírások, a HACCP, a környezet- és munkavédelmi és tűzrendészeti szabályok folyamatos betartása. Cukrászati készítmények, fagylalt adagolása, díszítése helyben fogyasztásra vagy elvitelre. Nemzetközi és egyedi receptek alapján kávé- és teakülönlegességek készítése, ajánlása. Sütemények, italok ajánlása a vendégeknek, rendelések felvétele. Cukrászdai pult kiszolgálás és felszolgálás. Csomagolási eszközök, csomagolási technikák alkalmazása (sütemények, dísztorták, fagylalt, palackozott italok csomagolása). Folyamatos áru- anyag- és eszköz utánpótlás. *Pénzkezelési és adminisztrációs feladatok, standolás*:Pénzkezelési és adminisztrációs feladatokPénztárgépek, üzleti információs eszközök kezelése, működtetésePénzkezelés, nyugtaadási kötelezettség betartása, készpénz- vagy átutalásos számla kitöltéseSzállítólevelek, számlák, valamint az üzlet belső árumozgásának bizonylatolása, Megrendelések, ajánlatok, szigorú számadásra kötelezett bizonylatok nyilvántartása, Pénztárkönyv vezetése, Leltározás, visszáruk ellenőrzése, standolás*Zárás utáni teendők:* A gépek üzemen kívül helyezése. Műszak végi takarítás, a higiéniai előírások, HACCP, környezet- és munkavédelmi, valamint tűzrendészeti szabályok betartása, berendezések, eszközök összerakása, tisztítása. |
| Cukrászati munkaszervezé | Munkaerő-szervezés: heti, havi munkabeosztások elkészítése, szabadságterv nyomon követése. Alapanyag biztosítása, szervezése: a termeléshez szükséges megfelelő mennyiségű és minőségű anyag biztosítása. Alapanyagok, segédanyagok rendelése. Raktárak, hűtők rendjének ellenőrzése. Termelés szervezése, ellenőrzése: a rendelések alapján a napi termelés egyeztetése a poszt vezetőkkel, cukrászokkal, termelési listák ellenőrzése. Technológiai, minőségi előírások ellenőrzése, gazdaságos anyagfelhasználás ellenőrzése. Adminisztráció szervezése: együttműködés az adminisztrátorral a beérkező áruk bevételezése, raktárkészlet-nyilvántartás, kalkulációs rendszer időszakos frissítése, a kimenő árukról számlák kiállítása és leltározás. Szállítás megszervezése, szállítás sorrendjének megtervezése, a kiszállítandó áru mennyiségének és minőségének ellenőrzése a megrendelések és számlák alapján. Berendezések, gépek működésének biztosítása, intézkedési feladatok üzemzavar vagy műszaki hibamegszüntetéséhez. Takarításirend megszervezése, ellenőrzése. |