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: Szakképző iskolai oktatásban: -, Technikumi oktatásban: 375 óra, Érettségire épülő oktatásban: 200 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 mellék munkafolyamatait. Kialakítja a cukrászat üzlet politikáját és marketing stratégiáját, 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, élelmiszer biztonsági, 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

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)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Készségek, képességek** | **Ismeretek** | **Elvárt viselkedésmódok, attitűdök** | **Önállóság és felelősség mértéke** |
| Kiválasztja a cukrászati termékkészítéshez szükséges anyagokat. | Összefüggéseiben ismeri a cukrászati nyersanyagok technológiai 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. |
| Kiszámítja a termékkészítéshez szükséges mennyiségeket, kiméri a nyersanyagokat. Megtervezi az előkészítő műveleteket, az összetett cukrászati munkafolyamatok előkészítését. | Érti az anyaghányad számítást, 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 sorrend kiválasztására. | Példamutatóan precíz a mérési előkészítési feladatok elvégzésében. Törekszik a gyártási, gazdaságossági és ergonómiai szempontok alapján, a leghatékonyabb munkafolyamat sorrend kiválasztására. |
| A termékkészítéshez használatos berendezéseket, cukrászati gépeket, kisebb készülékeketüzembe 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. | 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. |
| 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 elkészítésének előállítási technológiáit, valamint a gyümölcs-és zöldségtartósítás módszereit | Törekszik a legjobb minőségű töltelékek előállítására, nyitott az új ízek kipróbálására. | Önállóan, végzi a töltelék-és krémkészítést, felelősséget vállal a saját, illetve, a munkaterületén dolgozók munkájáért, és az általa, valamint a kollégái által előállított töltelékek és krémek minőségéért. |
| 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, a vajas tészta, az omlós tészta és a nehéz felvert készítését, a tésztákból készíthető uzsonna-sütemények előállítási technológiáját. | Munkája során törekszik az előállított tészta minőségének, valamint a feldolgozás, sütés, töltés egyenletességének biztosítására. Nyitott az uzsonna-sütemények termékfejlesztésére | Önállóan végzi az uzsonnasütemények előállítását, a sós teasütemények készítését, felelősséget vállal a saját, illetve a munkaterületén dolgozók munkájáért, a termékek minőségéért. |
| Sós teasüteményekhez tésztákat készít, melyet egyenletes nagyságban és tömegben feldolgoz. Töltött és töltetlen sós teasüteményeket állít elő. | Ismeri a vajas tészta, forrázott tészta, sós omlós tészta készítését, a tésztákból készült töltött és töltetlen sós teasütemények előállítását, azok elkészítési technológiáit. |
| 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, a hőkezelésére, eltarthatóságára és tárolására, vonatkozó élelmiszer biztonsági szabályokat. |
| 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 mézeskalácstésztából előállított termékek elkészítésének technológiáját. | Ismeri az omlós-, felvert-, hengerelt-és egyéb tészták előállítását, a töltetlen és töltött édes teasütemények, a gyorsérlelésű mézeskalácstésztából előállított termékek elkészítésének technológiáját. | Fontosnak tartja az édes teasütemények ízének, esztétikájának kidolgozását. Az igényesség tükröződik munkáján. Betartja a tésztakészítésre, tésztalazításra, pihentetésre vonatkozó technológiai előírásokat. |
| Hagyományos cukrászati termékeket,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, a tekercsek, 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, Elkötelezett a hagyományos cukrászati termékkészítés tradíciójának őrzésére, |
| 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, forrázott tészták, a zselés betétek, roppanós rétegek, a krémek, (Ganache Mousse Cremeux, francia és olasz vajkrém) készítését. Ismeri a vágott, formában dermesztett monodesszerteket, tartlettek, a francia forrázott tésztából készült desszertek készítésének, a nemzetközi trend szerint készül torták, mini desszertek macaronok, pohárdesszertek előállításának technológiáját. | Nyitott az új cukrászati irányzatok, technológiák befogadására, törekszik, a különböző állagú rétegek, együttes ízharmóniájára. | Önállóan végzi a nemzetközit rendet követő cukrászati termékek készítését, betartja és betartatja a termék nyersanyagainak minőségi követelményeit, a készítés eredeti technológiai előírásait. |
| Hideg cukrászati készítményeket, fagylaltot, parfét készít | Ismeri a fagylalt szárazanyagtartalmának meghatározását, a fagylalt keverékek fajtáit, a készítési műveleteit, 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 fagylaltkészítés élelmiszer biztonsági és technológiai előírásait. |
| Bonbonokhoz bonbon tölteléket készít, csokoládét temperál, csokoládé hüvelyes és mártott termékeket készít | Ismeri a csokoládétemperálás módszereit. Ismeri a csokoládébonbonok, krémbonbonok, grillázsbonbonok, 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 élelmiszer biztonsági előírásait. |
| 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. |
| Cukrászati termékekhez bevonó anyagokat készít és/ vagy alkalmassá teszi a bevonó anyagokat a feldolgozásra. | Ismeri a baracklekvár-bevonat ,a zselékészítést, 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 élelmiszer biztonsági előírásokat. |
| Cukrászati termékek egyszerű díszítési és befejező műveleteit végzi. | Ismeri az uzsonna-sütemények, a sós teasütemények, az édes teasütemények, a krémes termékek, a hagyományos cukrászati termékek a nemzetközi cukrászati termékek, a hideg cukrászati 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 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, tálalására vonatkozó technológiai és élelmiszer biztonsági előírásokat. |
| 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 tálalását. | Nyitott az új cukrászati díszítési irányzatok, technológiák befogadására, törekszik a különleges díszítési technikákról szerzett információit, az internet használatával, illetve nyomtatott formában elérhetőszakmai kiadványok segítségével bővíteni. | Önállóan végzi a megrendelő igényeinek figyelembevételével a különleges díszítés műveleteit, betartja és betartatja a megrendelésre, díszítésre, tálalására vonatkozó technológiai és élelmiszer biztonsági előírásokat |
| 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 termékcsoport és nyersanyaglista alapján tervezett termékekhez recepteket kiírni, és a termékeket elkészíteni. |
| Anyag-, készlet-, eszköz-gazdálkodással kapcsolatos tevékenységet végez, szakmai szoftvereket alkalmaz. | Összefüggéseiben ismeri a cukrászat árugazdálkodással, kalkuláció-készítéssel, készletnyilvántartással, leltározással elszámoltatással, kapcsolatos tevékenységeit, és a hozzá a kapcsolódó számítások számítógépes alkalmazásait. | Törekszik a cukrászat,az árugazdálkodási, árkialakítási, készletnyilvántartási, leltározási feladatainak maradéktalan ellátására. . | Önállóanképes a cukrászat a raktár gazdálkodási, kalkulációkészítési és készletnyilvántartó számítógépes programot alkalmazni,felelősséget vállal az adatok pontos rögzítésért a készlet nyilvántartási rendszerben. |
| 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. |
| Létszám és bérgazdálkodással kapcsolatos tevékenységet végez. | Ismeri az álláskeresés 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 munkahelybelső szabályainak betartására. | Önállóan képes a számítógép, az irodai alkalmazások segítségével gazdasági számításokat végezni és a világháló segítségével álláskeresést, toborzást elősegíteni. |
| Elindítja a cukrászati vállalkozás létrehozásához szükséges folyamatokat. | Rendelkezik a cukrászati vállalkozás indításához szükséges alapismeretekkel, ismeri a szükséges jog-és könyvelői segítség igénybevételének lehetőségeit. | Törekszik a cukrász vállalkozás létrehozásának jogszerű megvalósítására. | Jogi és könyvelői segítséggel képes a vállalkozás indításához szükséges folyamatot elindítani. |
| 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 ismeretanyaggal. | Törekszik a legújabb 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. |
| A társadalmi elvárásoknak megfelelően viselkedik és kommunikál, a protokoll szabály-rendszerének megfelelően bonyolítja a vendégtéri üzemeltetést. | Ismeri a viselkedésre és illemre vonatkozó szabályokat, a protokolláris előírásokat, a kiemelt vendégekkel történő kapcsolattartás és kiszolgálásuk szabályait. | Törekszik a külső kommunikációjában és az értékesítés közben minden esetben a cukrászat érdekeinek megfelelő magatartásra. | Betartja és betartatja a cukrászat érdekeinek megfelelő viselkedési, kommunikációs és az üzleti protokollszabályait |
| Cukrászdai árukészletet, rendel, feltölt, ellenőriz, kihelyezi az árakat, rendeléseket vesz fel, kiszolgál, csomagol értékesítő tevékenységet végez. | Ismeri, a cukrászdaeszközeit, berendezéseit, gépeit, az árufeltöltés, árkihelyezés előírásait, a pultkiszolgálás, felszolgálás szabályait, cukrászati készítmények, fagylalt, kávé és az ital értékesítését ajánlását, a cukrászati termékek csomagolásának technológiáját. | Figyelembe veszi az értékesítés során az üzlet érdekeit és törekszik az udvarias kiszolgálásra. | Munkája közben betartja és betartatja a cukrászda munkavédelmi, élelmiszer biztonsági és környezetvédelmi előírásait. |
| A cukrászdai értékesítés során kommunikációjában alkalmazza szakterülete idegen nyelvi szókincsét. | Rendelkezik a cukrászdai értékesítés és cukrászati termék-bemutatáshoz szükséges magyar nyelvi tudással és a tanult idegen nyelv szókincsével. | Törekszik az idegen nyelvű szakmai kompetenciáit rendszeresen fejleszteni. | Betartja a vendégekkel kapcsolatos viselkedési és kommunikációs szabályokat. |
| Betartja a vendégekkel kapcsolatos viselkedési és kommunikációs szabályokat. | Összefüggéseiben ismeri a cukrászattermeléséhez szükséges létszámmal, anyaggal, termelés-szervezéssel, 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 mellék munkafolyamatok összehangolásáért, a kiadott utasításokért, a cukrászati termékek minőségéért és a megrendelési időpont betartásáért, és az élelmiszer biztonsági 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

**13. évfolyam II. félév (252 óra + 200 óra nyári gyakorlat)**

1. Előkészítés 63 óra

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

3. Cukrászati termékek készítése 144 óra

4. Cukrászati termékek befejezése, díszítése 18 óra

5. Üzleti menedzsment 18 óra

**14. évfolyam (542,5 óra)**

Cukrászati berendezések, gépek ismerete, kezelése, programozása 31 óra

Cukrászati termékek készítése 217 óra

Cukrászati termékek befejezése, díszítése 31 óra

Üzleti menedzsment 46,5 óra

Speciális szakmai kompetenciák 217 óra

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

**13. évfolyam II.félév**

1. **Előkészítés 63 óra**

|  |  |
| --- | --- |
| Cukrászati anyagok technológiai szerepe, anyagok, eszközök előkészíté-se, 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 |
| 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 |

1. **Cukrászati berendezések, gépek ismerete, kezelése, programozása 72 óra**

|  |  |
| --- | --- |
| Cukrászati berendezések, gépek és készülékek kezelése | a) Sütő-, hőközlő-, hűtő-, fagyasztóberendezések működésének ismerete, ápolási és tisz-títási 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 |

1. **Cukrászati termékek készítése 144 óra**

|  |  |
| --- | --- |
| 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 tartósí-tás, 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 ké-szülő vajrémek készítése, hagyományőrző magyar torták vajkrémjeinek készítése k) Tejszínkrémek készítése, ízesítése l) Puncstöltelék készítése |
| 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 élesz-tős 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 fel-dolgozása, 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 |
| Krémes készítmények előállítása | a) Krémes termékek hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása b) Vajas tésztából készült krémes és tejszínes sütemények: krémlap, sárgakrém, francia-krémes 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 Sac-her, 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. |

1. **Cukrászati termékek befejezése, díszítése 18 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 be-vonó, kompresszorral fújt csokoládébevonat készítése |
| Cukrászati termékek egyszerű díszítése, tálalása | a) Nyersanyagok és anyagok összeállítása a kinézetük és ízük kölcsönhatásának figyelembevételével. b) Díszítési technikák alkalmazása, bevonás, szórás, felrakás, gyümölcs és egyéb díszítő-elemekkel. 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 |

**5. Üzleti menedzsment 18 óra**

|  |  |
| --- | --- |
| Gazdálkodás a bevételekkel | az ár, és az árak kialakításával összefüggő alapismeretek: nettó, bruttó, ÁFA, felszolgálási díj; az árak kezelése a számlázó munkaállomásban: árucikk felvétele, árucikk hozzárendelése értékesítőhelyhez, ármeghatározás, érvényességi határidők beállítása, engedmények beállítása; az árrés fogalma, szintmutatók; a bevételtervezés egyszerű folyamata: a tervezés alapjai, a bevétel egységekre és időtávokra bontása |
| A gazdálkodással összefüggő bizonylatkezelési ismeretek | számlázó munkaállomások kezelése (asztalnyitás, blokkolás, asztalbontás, cikkáthelyezés, tétel sztornó, számla sztornó, előlegszámla, előleg-felhasználás, hitelszámla, engedményadás; számlázó munkaállomás, kasszagépek; számla- és nyugtaadási kötelezettség, borravaló kezelése, nyilvántartása; az el-viteles és helyben fogyasztott termékekre vonatkozó áfaszámítás szabályának alkalmazása; az ártájékoztatás eszközei |
| Anyag-, készlet- és eszközgazdálkodás | kalkuláció: az anyaghányad számítás alapjai (egységek, mennyiségek, veszteségek); számítógépes kalkulációs program kezelése: alapanyagok felvétele, többszintes működés használata, tápanyagértékre, transzzsírokra és allergénekre vonatkozó információk bevitele, alapkalkulációk elkészítése; raktározás: raktár kialakítása (szakosított tárolás, speciális szabályok: ergonómia, munkavédelmi, tűzrendészeti előírások; leltározással összefüggő ismeretek |

**14. évfolyam**

**Cukrászati berendezések, gépek ismerete, kezelése, programozása 31 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 |

**Cukrászati termékek készítése 217 óra**

|  |  |
| --- | --- |
| Felvertek és hagyományos cukrászati termékek készítése | e) Üzleti specialitások, különleges ízesítésű torták készítése hagyományos technikával f) Szeletek, tejszínes szeletek készítése ‒ Torták töltése szögletes alakban ‒ Nyomózsákkal kialakított szeletek, pl. kardinális szelet készítése ‒ Adagolt szeletek, pl. Somlói galuska készítése g) Felvert lapokból készült tekercsek készítése h) Minyonok, omlós tésztából készült desszertek készítése: minyonok esetén a készítési mód szerint fajtánként 1-1 alaptermék elkészítése felvert lapok, tésztahüvelyek felhaszná-lásával. i) Omlós tésztából készült desszertek készítése |
| Nemzetközi cukrászati termékek készítése | a) Nemzetközi cukrászati termékek hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasz-nálása b) Nemzetközi cukrászati termékek munkaszervezése, félkész termékek készítési sor-rendjének 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 kike-vert 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, gyümölcs-bonbonok készítése |
| Hidegcukrászati 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, zöldségfagylal-tok, tejes gyümölcsfagylaltok, joghurt- és túrófagylaltok készítése d) Parfék készítése fagylalt és tejszínhab keverékéből, parfék készítése tejszínes fagylal-tokból, 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 |

**Cukrászati termékek befejezése, díszítése 31 óra**

|  |  |
| --- | --- |
| Cukrászati termékek egyszerű díszítése, tálalása | h) Nemzetközi cukrászati termékek bevonása tükörbevonó, gourmand bevonó, kompresz-szorral 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 harmonizálásának 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 |

**Üzleti menedzsment 46,5 óra**

|  |  |
| --- | --- |
| Létszám- és bérgazdálkodás | Álláshirdetések; álláskeresés: önéletrajz, motivációs levél, álláskereső portálok, személyes interjú, bemutatkozás; toborzás, munkatársak keresése, kiválasztás: módszerek, a cég be-mutatása; tréningek: orientációs tréning, szakmai tréningek; munkaviszony létesítése és megszüntetése; a belépés és kilépés folyamata, dokumentumai; munkakörök és szükséges képzettségek; munkaköri leírások; a bérek tervezésének alapjai |
| 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 | Vállalkozási formák (egyéni, társas) alapítása, működtetése; a vállalkozás indításának folyamata (jogi és könyvelői szolgálat igénybevétele); a vendéglátó üzlet indításának jogszabályi előírásai |

**Speciális szakmai kompetenciák 217 óra**

|  |  |
| --- | --- |
| Cukrászdai értékesítés | a) Nyitás előtti feladatok elvégzése Tájékozódás a napi feladatokról Értékesítőterület, munkaterület előkészítése a nyitáshoz, az értékesítéshez, felszolgáláshoz szükséges eszközök, berendezési tárgyak ismerete, biztonságos használata A műszaki berendezések ismerete, üzembe helyezése, biztonságos használata Árukészlet, hűtővitrinek feltöltése, anyag- és eszközutánpótlás biztosítása Árcímkék, árlapok készítése és elhelyezése a vitrinben, a pultban és a vendégtérben b) Nyitás utáni feladatok A higiéniai előírások, a HACCP, a környezet- és munkavédelmi és tűzrendészeti szabályok 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 pultkiszolgálás és felszolgálás Csomagolási eszközök, csomagolási technikák alkalmazása (sütemények, dísztorták, fagy-lalt, palackozott italok csomagolása) Folyamatos áru- anyag- és eszközutánpótlás c) Pénzkezelési és adminisztrációs feladatok Pénztárgépek, üzleti információs eszközök kezelése, működtetése Pénzkezelés, nyugtaadási kötelezettség betartása, készpénz- vagy átutalásos számla kitölté-se Szállítólevelek, számlák, valamint az üzlet belső árumozgásának bizonylatolása Megrendelések, ajánlatok, szigorú számadásra kötelezett bizonylatok nyilvántartása Pénztárkönyv vezetése Leltározás, visszáruk ellenőrzése, standolás d) Zárás utáni teendők A gépek üzemen kívül helyezése, a higiéniai előírások, HACCP, környezet- és munkavé-delmi, valamint tűzrendészeti szabályok betartása, berendezések, eszközök összerakodása |
| Cukrászati munkaszervezés | a) Munkaerő-szervezés: heti, havi munkabeosztások elkészítése, szabadságterv nyomon követése b) Alapanyag biztosítása, szervezése: a termeléshez szükséges megfelelő mennyiségű és minőségű anyag biztosítása. Alapanyagok, segédanyagok rendelése, raktárak, hűtők rend-jének ellenőrzése c) Termelés szervezése, ellenőrzése: a rendelések alapján a napi termelés egyeztetése a posztvezetőkkel, cukrászokkal, termelési listák ellenőrzése. Technológiai, minőségi előírá-sok ellenőrzése, gazdaságos anyagfelhasználás ellenőrzése d) Adminisztráció szervezése: együttműködés az adminisztrátorral a beérkező áruk bevé-telezése, raktárkészlet-nyilvántartás, kalkulációs rendszer időszakos frissítése, a kimenő árukról számlák kiállítása és leltározás. e) Szállítás megszervezése, szállítás sorrendjének megtervezése, a kiszállítandó áru mennyiségének és minőségének ellenőrzése a megrendelések és számlák alapján.. f) Berendezések, gépek működésének biztosítása, intézkedési feladatok üzemzavar vagy műszaki hiba megszüntetéséhez. g) Takarítási rend megszervezése, ellenőrzése |