**Szakirányú 1 éves felnőttképzés – II. ciklus 5 1013 23 02 Cukrász szaktechnikus**

| **Tantárgy** | **Távoktatás-konzultáció (tutor)** | **Kontakt óra** |
| --- | --- | --- |
| **Előkészítés**  | **42 óra** | **21** |
| 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, adalékanyagokEszközök, gépek, berendezések szakszerű előkészítése: munkaasztalok, sütőlemezek, formákTermékkészítés során felmerülő arányok értelmezése, anyaghányad kiszámításaReceptek, használati utasítások értelmezéseSzakszerű mérés követelményei | Anyagok szakszerű kiválasztása a nyersanyagok technológiai szerepének ismerete alapján, a nyersanyagok hatása a termékkészítésreReceptek, használati utasítások értelmezése, megadott anyaghányad kiszámításaAnyagok, munkaeszközök megfelelő előkészítése recept alapjánAnyagok méréseMunkaanyag-szükséglet meghatározása, rendelések és előrejelzések alapján Munkafolyamatok tervezése, meghatározása és előkészítése, gyártási, gazdaságossági és ergonómiai szempontok alapjánElőkészületi munkák felülvizsgálata minőségi kritériumok alapján |
| **Cukrászati berendezések, gépek ismerete, kezelése, programozása** | **21** | **21** |
| Sütő-, hőközlő-, hűtő-, fagyasztóberendezések működésének ismerete, ápolási és tisztítási műveletekAprító-, gyúró-, keverő-, habverő- és nyújtógépek, kisebb készülékek működésének ismerete, ápolása és tisztítása | Berendezések, gépek és készülékek előkészítéseBerendezések, gépek és készülékek – biztonsági előírásoknak megfelelő – kezelése és a technológiának megfelelő programozásaBerendezések, gépek és készülékek hibáinak felismerése és a hibák jelentése |
| **Cukrászati termékek készítése**  | **42 óra** | **63 óra** |
| Krémek, töltelékek jellemzése, csoportosítása, alapanyagainak kiválasztása, recept szerinti felhasználásaTészták töltelékek jellemzése, csoportosítása, alapanyagainak kiválasztása, recept szerinti felhasználásaKikészített sütemények készítésének követelményei, fajtáiKrémes készítmények előállításaÉdes-teasütemények, mézesek készítéseFelvertek és hagyományos cukrászati termékek készítéseTészták és sós teasütemények készítéseNemzetközi cukrászati termékek előállításaKülönleges táplálkozási igény szerint készülő sütemények készítése | Töltelékek, krémek készítése, gyümölcsök, zöldségek tartósításaÉdes és sós tészták előállításaUzsonna-sütemények készítéseKikészített sütemények készítése Krémes készítmények előállításaÉdes-teasütemények, mézesek készítéseFelvertek és hagyományos cukrászati termékek készítéseTészták és sós teasütemények készítéseNemzetközi cukrászati termékek előállításaKülönleges táplálkozási igény szerint készülő sütemények készítése |
| **Cukrászati termékek befejezése, díszítése** | **21 óra** | **42** |
|  |  Munkarajz készítése tortákról és formákról az anyagok, színek és formák harmonizálá-sának figyelembevételévelVirágminták és írásjelek tervezése, rajzolása, fecskendezéseCsokoládévirágok készítése, plasztik csokoládé formázásaMarcipánfigurák modellezése, virágok készítése, színezése és díszítése, előre megadott vagy saját készítésű tervek alapjánCukor főzése, isomalt olvasztása, öntése és formázása, húzása, fújásaÜnnepi, egyedi formájú torták készítése Díszmunkák tálalása | Díszítési technikák alkalmazása, bevonás, szórás, felrakás, gyümölcs és egyéb díszítő-elemekkelUzsonnasütemények hintése, lekenése baracklekvárral, felrakása gyümölccsel, zselé-zés, bevonás fondánnal, csokoládévalKülönböző fajta aprósütemények bevonása és díszítése csokoládévalKrémes termékek, bevonása fondánnal, szeletelése, szórása, forrázott tésztából készült termékek mártása dobos cukorba, fondánba, tejszínhabbal)Hagyományos torták, szeletetek, tekercsek bevonása dobos cukorral, fondánnal, csokoládéval, zselével, saját krémmel, tejszínhabbal, díszítés egészben vagy szeletelés utánMinyonok vágása, bevonása és fecskendezése fondánnalDíszítőelemek: csokoládé-díszek, meringue-díszek készítése svájci habbal, olasz habbal, mikrós szivacspiskóták készítéseNemzetközi cukrászati termékek díszítése, egészben vagy szeletelés utánHidegcukrászati termékek, fagylaltkelyhek, parfék díszítéseCukrászati termékek tálalása |
| **Anyaggazdálkodás-adminisztráció-elszámoltatás**  | **63** | **84** |
| Az árukészlet ellenőrzése a raktárban. -A termékkészítéshez szükséges nyersanyagok és használati tárgyak mennyiségének meghatározása.- A megrendelőlap és a beérkezett áru szállítólevelének összehasonlítása, az eltérések jelentése.-A beérkezett áru minőségének, eltarthatóságának és frissességének megállapítása.-Áruraktározás a rend, a gazdaságosság és a biztonság figyelembevételével. Az élelmiszerek típusának megfelelő raktározás és folyamatos ellenőrzés. A romlott áru elkülönítése és elszállítása.  | Árufelhasználás megállapítása.-Áruszükséglet megállapítása.-Raktárgazdálkodási számítógépes programok megismerése.a) Cukrászati termékek tömegének kiszámítása a receptek és veszteségek figyelembevételévelb) Cukrászati félkész termékek nyersanyag-értékének kiszámításac) Cukrászati kész termékek eladási árának kiszámításad) Kalkulációt végző számítógépes program megismerésea) Bevételek és kiadások feltüntetése a pénztárkönyvbenb) Cukrászüzem és raktár leltározásac) A tényleges anyagfelhasználás, nyitókészlet, zárókészlet megállapításad) Megengedett anyagfelhasználás megállapításae) Leltáreredmény megállapítása |
| **Üzleti menedzsment**  | **63 óra** | **42 óra** |
|  | A bevétel fogalma, egyszerű számviteli alapjai; az ár, és az árak kialakításával összefüggő alapismeretek: nettó, bruttó, ÁFA, felszolgálási díj; A bevételtervezés egyszerű folyamata: a tervezés alapjai, a bevétel egységekre és időtávokra bontásaA bevétel bizonylatai, elszámoltatás; a számla alaki és tartalmi követelményei, gépi és kézikiállítás, sztornózás; a nyugta alaki és tartalmi követelményei, kézi vagy gépi nyugta; eljárások a pénztárgép üzemzavara, meghibásodása esetén, sztornózás; fizetési módok: kész-pénz, bankkártya, készpénz helyettesítők, banki átutalás; banki POS-terminál használata; Szakhatósági ellenőrzés (Fogyasztóvédelmi Főosztály): számla- és nyugtaadási kötelezettség, borravaló kezelése, nyilvántartása; az elviteles és helyben fogyasztott termékekre vonatkozó áfaszámítás szabályának alkalmazása; az ártájékoztatás eszközei.raktározás: raktár kialakítása (szakosítotttárolás, speciális szabályok: ergonómia, munkavédelmi, tűzrendészeti előírások; készlet-mozgások (bevételezés, kiadás): belső mozgásbizonylatok kiállítása; a készletgazdálkodás alapfogalmai: minimális, maxi-mális biztonsági készlet; készletnyilvántartási számítógépes program kezelése, készletstatisz-tikák készítése; anyagi felelősség; elszámolás a készletekkel: a standolás gyakorlata; a lel-tározás gyakorlata; számítógépes készlet-nyilvántartási program kezelése; standolás, leltározás számítógépes alkalmazásainak megismerése; az alap eszközcsoportok ismerete:üzemelési, tárgyi eszközök; leltározással összefüggő ismeretek: leltártípusok, eszközleltárÁlláshirdetések; álláskeresés: önéletrajz, motivációs levél, álláskereső portálok, személyesinterjú, bemutatkozás; toborzás, munkatársak keresése, kiválasztás: módszerek, a cég bemutatása; tréningek: orientációs tréning, szakmai tréningek; munkaviszony létesítése és megszüntetése; a belépés és kilépés folyamata, dokumentumai; munkaszerződés: kötelező elemei, időbeli hatálya (határozott, határozatlan), próbaidő, felmondási idő; kölcsönzött munkaerő, állásmegosztás; munkabeosztás szabályozása: szabadidő, pihenőidő, osztott munkaidő, munkaidő hossza, a beosztáskészítés időbeli korlátai; heti beosztás tervezése, éves szabadság tervezése; munkaidő-nyilvántartás: jelenléti ív vezetése, teljesítménylap kitöltése; a munkavállalók jogi védelme: szakszervezet, üzemi tanács, Munka Törvénykönyve, hatóságok; munkakörök és szükséges képzettségek; munkaköri leírások**;** | Az árak kezelése a számlázó munkaállomásban: árucikk felvétele, árucikk hozzárendelése értékesítőhelyhez, ármeghatározás, érvényességi határidők beállítása, engedmények beállítása; az árrés fogalma, szintmutatók;a nyugta- és számlaadás gépi eszközei: számlázó munkaállomások kezelése (asztalnyitás, blokkolás, asztalbontás, cikkáthelyezés, tétel sztornó, számla sztornó, előlegszámla, előlegfelhasználás, hitelszámla, engedményadás; értékesítési szerződés; szállodai bankett és catering bevételeink 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; Az áruforgalmi mérlegsor elemei; kalkuláció: az anyaghányad számítás alapjai (egységek, mennyiségek, veszteségek); ételköltség, italköltség, egyéb költség (fogalmak, szintmutatók értelmezése); számítógépes kalkulációs program kezelése: alapanyagok felvétele, többszin-tes működés használata, tápanyagértékre, transzzsírokra és allergénekre vonatkozó infor-mációk bevitele, alapkalkulációk elkészítése, kalkulációk eladási cikkekhez rendelése; beszerzés: beszállítók kiválasztása, árajánlatkérés, ajánlatok összehasonlítása, beszállítók értékelése, minősítése, egyszerű szállítói szerződés; készletnyilvántartási számítógépes programok kezelése:A bérezés alapjai: bérelemek (alapbér, jutalékok, prémiumok, egyéb bér jellegű juttatások); adózás (SZJA, járulékok, borravaló és a 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)Vállalkozási formák (egyéni, társas) alapítása, működtetése; a vállalkozás indításának folyamata (jogi és könyvelői szolgálat igénybevétele); a vendéglátó üzlet indításának jogszabályi előírása |
| **Marketing és protokoll**  | **42 óra** | **42** |
| Marketing alapjai (fogalom, marketing eszközök, marketing-mix)Termékpolitika: a választék kialakításának szempontjai; Árpolitika: az árképzés korszerűgyakorlati ismeretei; Disztribúciós politika (beszerzési, értékesítési csatornák); az értékesítéssel összefüggő marketing alapismeretekKommunikációs politika. A reklám alaptípusai (márkareklám, cégreklám,termékreklám); reklámhordozók (elektronikus média, nyomtatott sajtó, plakátok, levelek, stb.); üzleten belüli és üzleten kívüli reklámeszközök a vendéglátásban; ATL, BTL, gerillamarketing (sokkoló reklámok); online marketing: internet (WEB), közösségi média (Facebook, Twitter, Instagram, blog, egyéb közösségimédia-felületek); elégedettséget mérő online rendszerek; kommunikáció a közösségi oldalakon: netikett; a virtuális valóság használata, a kiterjesztett valóság használata; Személyes eladás; felülértékesítés (upsell), keresztértékesítés (cross sell); Eladásösztönzés: akciók, promóciók, kuponok, vásárlói hű-ségkártyák, utazási lehetőségek, nyeremények, árengedmények, bizonyos napszakokban adott engedmények (happy hours), törzsvásárlói programok; Vendégkapcsolat (PR): a PRjellegzetes eszközei; belső PR – szervezeti kultúra; A piackutatás módszerei, konkurenciavizsgálat; A protokoll fogalma és értelmezése; viselkedés, magatartási jellemvonások (jó modor, tiszteletadás, határozottság, pontosság stb.); Szóbeli kommunikáció a vendéggel és partnerekkel; köszönés (a négyes szabály értelmezése); kézfogás; egyéb köszönési formák, elköszönés; tegeződés, magázódás; kommunikáció telefonon; bemutatás, bemutatkozás szabályai; öltözködési szabályok (dress-code);  | Cukrászati vállalkozás termékpolitikája, a választék kialakításaÁrpolitikai intézkedések. Árdifferenciálás, kedvezmények adásának lehetőségeÉrtékesítési csatornákReklámkampány tervezéseSzemélyes eladás eszközei, módszerei a gyakorlatbanCukrászati példák az eladásösztönzésre.Eladóhelyi ösztönzés – cukrászda kialakítása, kirakat, vendégtérPR lehetőségeiPiackutatás lebonyolítása. Célja. SWOT analízis. Stratégiák kialakításaÜzleti kommunikáció: árajánlatkérés, árajánlatadás, üzleti levél, egyszerű szerződésÜltetési rendek ismerete; ültetőkártyák, ültetési tablók készítésének és elhelyezésének szabályai; a kiszolgálás protokolláris sorrendje; a kiemelt (VIP) vendégek kezelésének speciális szabályai; a vallási, nemzeti, nemzetiségi fogyasztási előírások, szokások ismerete. |
|
| **Cukrász ismeret** | **42 óra** | **21** |
| Cukrászati termékcsoportok jellemzése, csoportosításaBonbonok jellemzése, készítése, csoportosításaTeasütemények jellemzése, készítése, csoportosításaTányér-desszertekHidegcukrászati készítmények fajtái, előállításaHagyományőrző magyar cukrászati termékek jellemzése, eredeti receptúra megismeréseNemzetközi cukrászati termékek | Kikészített sütemények általános jellemzői, csoportosítása, készítésük műveleteiTeasütemények jellemzése, készítése, csoportosításaHidegcukrászati készítmények előállításaKülönleges táplálkozási igények figyelembevételével készülő cukrászati termékek |
| **Szakmai idegen nyelv\*** | **0** | **21** |
|  | Munkafolyamatokat szakmai idegen nyelven értelmezIdegen nyelvű kommunikáció, olvasás, írás, fordításIdegen nyelven kommunikál munkahelyzetekbenSzakmai hallott idegen nyelvű szöveg megértése |
| **Portfólió készítés\*** |  | **21 óra** |
| . | Portfólió fogalmának, fontosságának megismerése, fontosabb szempontrendszerek ismertetéseMegvalósítási folyamat koordinálásaSzakmai összegzésÉtelkészítési termékcsoport egyéni feladatmegoldásai, szakmai észrevételekA tanuló által készített termékek bemutatása, képekkel, szöveggel.Portfólió:a tanuló haladásáról és eredményeiről, munkáibólTartalma: a szakmai oktatás során végzett legalább 4 cukrászati termékcsoport egyéni feladat megoldása, szakmai észrevételek, a tanuló által készített termékek bemutatása.A termékek képekkel történő illusztrálása.Szakmai rendezvényeken, versenyeken, kiállításokon versenyzőként vagy segítőként való részvétel bemutatása, dokumentálásaMinimum 3 rendezvény.Kedvenc szakterületen végzett munkaképekkel történő bemutatásaReflexió készítése. |