**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 változás  Anyagok szakszerű kiválasztása és előkészítése: cukor, tojás, tejtermékek, liszt, olajos magvak, gyümölcsök, édesipari termékek, adalékanyagok  Eszközök, gépek, berendezések szakszerű előkészítése: munkaasztalok, sütőlemezek, formák  Termékkészítés során felmerülő arányok értelmezése, anyaghányad kiszámítása  Receptek, használati utasítások értelmezése  Szakszerű mérés követelményei | Anyagok szakszerű kiválasztása a nyersanyagok technológiai szerepének ismerete alapján, a nyersanyagok hatása a termékkészítésre  Receptek, használati utasítások értelmezése, megadott anyaghányad kiszámítása  Anyagok, munkaeszközök megfelelő előkészítése recept alapján  Anyagok mérése  Munkaanyag-szükséglet meghatározása, rendelések és előrejelzések alapján Munkafolyamatok tervezése, meghatározása és előkészítése, gyártási, gazdaságossági és ergonómiai szempontok alapján  Előkészületi munkák felülvizsgálata minőségi kritériumok alapján |
| **Cukrászati berendezések, gépek ismerete, kezelése, programozása** | **21** | **21** |
| Sütő-, hőközlő-, hűtő-, fagyasztóberendezések működésének ismerete, ápolási és tisztítási műveletek  Aprító-, gyúró-, keverő-, habverő- és nyújtógépek, kisebb készülékek működésének ismerete, ápolása és tisztítása | Berendezések, gépek és készülékek előkészítése  Berendezések, gépek és készülékek – biztonsági előírásoknak megfelelő – kezelése és a technológiának megfelelő programozása  Berendezések, gépek és készülékek hibáinak felismerése és a hibák jelentése |
| **Cukrászati termékek készítése** | **42 óra** | **63 óra** |
| Krémek, töltelékek jellemzése, csoportosítása, alapanyagainak kiválasztása, recept szerinti felhasználása  Tészták töltelékek jellemzése, csoportosítása, alapanyagainak kiválasztása, recept szerinti felhasználása  Kikészített sütemények készítésének követelményei, fajtái  Krémes készítmények előállítása  Édes-teasütemények, mézesek készítése  Felvertek és hagyományos cukrászati termékek készítése  Tészták és sós teasütemények készítése  Nemzetközi cukrászati termékek előállítása  Különleges táplálkozási igény szerint készülő sütemények készítése | Töltelékek, krémek készítése, gyümölcsök, zöldségek tartósítása  Édes és sós tészták előállítása  Uzsonna-sütemények készítése  Kikészített sütemények készítése  Krémes készítmények előállítása  Édes-teasütemények, mézesek készítése  Felvertek és hagyományos cukrászati termékek készítése  Tészták és sós teasütemények készítése  Nemzetközi cukrászati termékek előállítása  Különleges 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 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 | Díszítési technikák alkalmazása, bevonás, szórás, felrakás, gyümölcs és egyéb díszítő-elemekkel Uzsonnasütemények hintése, lekenése baracklekvárral, felrakása gyümölccsel, zselé-zés, bevonás fondánnal, csokoládéval Különböző fajta aprósütemények bevonása és díszítése csokoládéval Krémes 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 után Minyonok vágása, bevonása és fecskendezése fondánnal  Díszítőelemek: csokoládé-díszek, meringue-díszek készítése svájci habbal, olasz habbal, mikrós szivacspiskóták készítése Nemzetközi cukrászati termékek díszítése, egészben vagy szeletelés után Hidegcukrászati termékek, fagylaltkelyhek, parfék díszítése Cukrászati 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 figyelembevételével  b) Cukrászati félkész termékek nyersanyag-értékének kiszámítása  c) Cukrászati kész termékek eladási árának kiszámítása  d) Kalkulációt végző számítógépes program megismerése  a) Bevételek és kiadások feltüntetése a pénztárkönyvben  b) Cukrászüzem és raktár leltározása  c) A tényleges anyagfelhasználás, nyitókészlet, zárókészlet megállapítása  d) Megengedett anyagfelhasználás megállapítása  e) 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 bontása  A 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 (szakosított  tárolás, 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, eszközleltár  Álláshirdetések; álláskeresés: önéletrajz, motivációs levél, álláskereső portálok, személyes  interjú, 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 korszerű  gyakorlati ismeretei;  Disztribúciós politika (beszerzési, értékesítési csatornák); az értékesítéssel összefüggő marketing alapismeretek  Kommunikációs 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 PR  jellegzetes 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 kialakítása  Árpolitikai intézkedések. Árdifferenciálás, kedvezmények adásának lehetősége  Értékesítési csatornák  Reklámkampány tervezése  Személyes eladás eszközei, módszerei a gyakorlatban  Cukrászati példák az eladásösztönzésre.  Eladóhelyi ösztönzés – cukrászda kialakítása, kirakat, vendégtér  PR lehetőségei  Piackutatás lebonyolítása. Célja. SWOT analízis. Stratégiák kialakítása  Üzleti kommunikáció: árajánlatkérés, árajánlatadás, üzleti levél, egyszerű szerződés  Ültetési 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, csoportosítása  Bonbonok jellemzése, készítése, csoportosítása  Teasütemények jellemzése, készítése, csoportosítása  Tányér-desszertek  Hidegcukrászati készítmények fajtái, előállítása  Hagyományőrző magyar cukrászati termékek jellemzése, eredeti receptúra megismerése  Nemzetközi cukrászati termékek | Kikészített sütemények általános jellemzői, csoportosítása, készítésük műveletei  Teasütemények jellemzése, készítése, csoportosítása  Hidegcukrászati készítmények előállítása  Különleges táplálkozási igények figyelembevételével készülő cukrászati termékek |
| **Szakmai idegen nyelv\*** | **0** | **21** |
|  | Munkafolyamatokat szakmai idegen nyelven értelmez  Idegen nyelvű kommunikáció, olvasás, írás, fordítás  Idegen nyelven kommunikál munkahelyzetekben  Szakmai hallott idegen nyelvű szöveg megértése |
| **Portfólió készítés\*** |  | **21 óra** |
| . | Portfólió fogalmának, fontosságának megismerése, fontosabb szempontrendszerek ismertetése  Megvalósítási folyamat koordinálása  Szakmai összegzés  Ételkészítési termékcsoport egyéni feladatmegoldásai, szakmai észrevételek  A tanuló által készített termékek bemutatása, képekkel, szöveggel.  Portfólió:a tanuló haladásáról és eredményeiről, munkáiból  Tartalma: 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, dokumentálása  Minimum 3 rendezvény.  Kedvenc szakterületen végzett munkaképekkel történő bemutatása  Reflexió készítése. |