

**Szakmamegújító képzés**

**Képzési program**

**5 1013 23 02 Cukrász szaktechnikus**

A szakirányú képzés 100%-ban a duális képzőhelyen valósul meg.

Képzési idő: 800 óra (kb. 12 hónap)

Iskolai előképzettség: érettségi és a vendéglátás területén szerzett képesítő végzettség

Beiskolázás felétele: munkáltatói nyilatkozat a foglalkoztatásról

*Az előrehaladás ellenőrzése, értékelés:*

Iskolánk a képzési idő alatt két alkalommal az addig elsajátított ismeretekről beszámoltatja a hallgatókat.

A beszámoltatás módja tantárgyanként történik:

* elektronikus tesztek kitöltésével (pl.: redmenta feladatsorok)
* számolást igénylő tantárgy esetén írásbeli feladatlap
* gyakorlati tevékenységhez kapcsolódó ismeretből a duális oktató által készített írásbeli értékelés

A beszámoltatás pontos időpontját az iskola határozza meg, a duális képző előzetes értesítése mellett.

A beszámolás eredménye a kréta naplóban érdemjegy formájában jelenik meg. A képzés folytatható eredménytelen (elégtelen) beszámolást követően is.

*A tantárgyi értékelés:*

* duális oktatói értékelés folyamatosan, a kréta rendszerben
* iskolai értékelés a két mérő időpontban. (az érdemjegy 200%-os súllyal kerül beszámításra a tanulmányi időszak alatt)

Vizsgára az a hallgató bocsátható, aki a képzési idő végére valamennyi tantárgyból zárójegyként legalább elégséges osztályzatot kapott.

**Szakirányú képzés helyi programja**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Tantárgy** | **Képzés óraszáma** | **Beszámoltatás** |
| Előkészítés | 50 | 4. hónapban Duális oktatói értékelés |
| Cukrászati berendezések, gépek ismerete, kezelése, programozása  | 45 | 4. hónapban Duális oktatói értékelés |
| Cukrászati termékek készítése  | 195 | 4. és 8. hónapban Duális oktatói értékelés |
| Cukrászati termékek befejezése, díszítése  | 60 | 8. hónapbanDuális oktatói értékelés |
| Anyaggazdálkodás-adminisztráció-elszámoltatás  | 85 | 8. hónapbantesztfeladat |
| Üzleti menedzsment  | 130 | 8. hónapbantesztfeladat és írásbeli feladatsor |
| Marketing és protokoll  | 75 | 8. hónapbantesztfeladat |
| Speciális szakmai kompetenciák | 80 | - |
| Cukrász ismeret | 40 | - |
| Szakmai idegen nyelv\* | 20 | - |
| Portfólió készítés\* | 10 | - |
| IKT kompetencia fejlesztés | 10 | - |
| **Összesen:** | **800** |  |

**Előkészítés tantárgy 50 óra**

**A tantárgy tanításának fő célja**

Az előkészítés tantárgy oktatásának célja, hogy a diákok megismerjék a technológiai műveletekhez alkalmazott anyagok szakszerű kiválasztásának módját, az anyagok technológiai szerepét, az előkészítő műveletek, a mérés és anyaghányad kiszámítását. A végzős évfolyamban

gyakorolják az összetett technológiai műveletek előkészítését és a munkaterületek anyagszükségletének megállapítását.

**A tantárgy témakörei**

1 – 4 hónap ismeretei:

*Cukrászati anyagok technológiai szerepe, anyagok, eszközök előkészítése, anyaghányadok kiszámítása*

1. A munkafeladat megismerése
2. Anyagok szakszerű kiválasztása a nyersanyagok technológiai szerepének ismerete alapján, a nyersanyagok hatása a termékkészítésre
3. Receptek, használati utasítások értelmezése, megadott anyaghányad kiszámítása
4. Anyagok, munkaeszközök megfelelő előkészítése recept alapján
5. Anyagok mérése

*Munkafolyamatok előkészítése*

1. Munkaanyag-szükséglet meghatározása, rendelések és előrejelzések alapján
2. Munkafolyamatok tervezése, meghatározása és előkészítése, gyártási, gazdaságossági és ergonómiai szempontok alapján
3. Előkészületi munkák felülvizsgálata minőségi kritériumok alapján

**Cukrászati berendezések, gépek ismerete, kezelése, programozása tantárgy 45 óra**

**A tantárgy tanításának fő célja**

A cukrászati berendezések és gépek ismerete, kezelése, programozása tantárgy oktatásának célja, hogy a diákok megismerjék a technológiai műveletekhez alkalmazott gépeket, berendezéseket és balesetmentes használatukat.

**A tantárgy témakörei**

1 – 4 hónap ismeretei:

*Cukrászati berendezések, gépek és készülékek kezelése*

* 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 ésa technológiának megfelelő programozása
* Berendezések, gépek és készülékek hibáinak felismerése és a hibák jelentése

**Cukrászati termékek készítése tantárgy 195 óra**

**A tantárgy tanításának fő célja**

A cukrászati termékek készítése tantárgy tanulása során a diákok elsajátítják a cukrászati műveletek végrehajtását, a tészták és töltelékek elkészítését, feldolgozását, a termékek sütését. Megismerik továbbá az összetett cukrászati termékek összeállítását, töltését.

*A tantárgy témaköreit háromszor 4 hónap alatt kell teljesíteni.*

**A tantárgy témakörei**

1 – 4 hónap ismeretei:

*Töltelékek, krémek készítése, gyümölcsök, zöldségek tartósítása*

* Krémek, töltelékek anyagainak kiválasztása és recept szerinti felhasználása
* Gyümölcstöltelékek, rétestöltelékek, készítése
* Gyümölcstartósítás: gyorsfagyasztás, vízelvonás, hőkezelés, vastag cukorban tartósítás, alkoholban tartósítás
* Zöldségtartósítás: gyorsfagyasztás, vízelvonás
* Olajos magvakból készült töltelékek (száraz és forrázott dió, mák, dióhab) készítése
* Túrótöltelékek készítése
* Sós töltelékek, készítése
* Tojáskrémek: angolkrém, sárgakrém, tojáshabkrém készítése
* Tartós töltelékek: párizsi krém, trüffelkrém készítése
* Vajkrémek: fondános vajkrém, főzött krémmel készülő vajkrém, angol krémmel készülő vajrémek készítése, hagyományőrző magyar torták vajkrémjeinek készítése
* Tejszínkrémek készítése, ízesítése
* Puncstöltelék készítése

*Tészták és uzsonnasütemények készítése*

* Tészták, uzsonnasütemények anyagainak kiválasztása, és recept szerinti felhasználása
* Gyúrt élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése, gyúrt élesztős tészta gyúrása, feldolgozása, töltött és töltetlen uzsonnasütemény készítése, sütése
* Kevert élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése, kuglóftészta készítése, feldolgozása, formában kelesztése, sütése
* Hajtogatott élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése, hajtogatott élesztős tészta (blundel, croissant) gyúrása, hajtogatása, töltelékes tészta feldolgozása, töltése, kelesztése, sütése vagy sütés utáni töltése, díszítése
* Omlós élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése. Édes omlós élesztős tészta, pozsonyi tészta, zserbó tészta gyúrása, tészta feldolgozása, töltése, uzsonnasütemények lekenése, kelesztése, sütése. Sós omlós élesztős pogácsa tészták gyúrása, tészta feldolgozása, lekenése, szórása, kelesztése, sütése
* Omlós tésztából készült uzsonnasütemények készítése. Omlós tészta készítése, tészta feldolgozása, töltése, sütése, szeletelése
* 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
* Nehéz felvertből gyümölcskenyér készítése

*Tészták és sós teasütemények készítése*

* Sós teasütemények hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása
* Vajas tészta, forrázott tészta, sós omlós tészta készítése
* Töltött és töltetlen sós teasütemény készítése vajas tésztából
* Töltött sós teasütemények készítése forrázott tésztából
* Töltött és töltetlen sós teasütemény készítése omlós tésztából

5 – 8 hónap ismeretei:

*Krémes készítmények előállítása*

* Krémes termékek hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása
* Vajas tésztából készült krémes és tejszínes sütemények: krémlap, sárgakrém, franciakrémes készítése
* Forrázott tésztából készült krémes és tejszínes sütemények, forrázott tésztahüvely, sárgakrém, képviselőfánk, tejszínes képviselőfánk készítése

*Édes teasütemények, mézesek készítése*

* Édes teasütemények hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása
* Omlós, felvert, hengerelt és egyéb tészták előállítása, nyomózsákkal alakítása, lappá kenése, formába töltés, sütése
* Töltetlen és töltött édes teasütemények készítése, töltése
* Gyors érlelésű mézeskalács-tészta gyúrása, feldolgozása, sütése

*Felvertek és hagyományos cukrászati termékek készítése*

* Torták, szeletek, tekercsek, minyonok, desszertek hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása
* Könnyű és nehéz felvertek készítése, indiáner, felvert piskóta, Dobos, Esterházy Sacher, trüffel és vajas lap készítése, alakítása nyomózsákkal, lappá kenése, formába töltése, sütése
* Hagyományos alaptorták: Dobos-, Esterházy- puncs-, trüffel-, Sacher- és formában sült gyümölcstorta készítése
* Hagyományos tejszínes torták készítése: orosz krémtorta, Fekete-erdő torta, tejszínes túrótorta és tejszínes joghurttorta készítése
* Üzleti specialitások, különleges ízesítésű torták készítése hagyományos technikával
* Szeletek, tejszínes szeletek készítése
	+ Torták töltése szögletes alakban
	+ Nyomózsákkal kialakított szeletek, pl. kardinális szelet készítése
	+ Adagolt szeletek, pl. Somlói galuska készítése
* Felvert lapokból készült tekercsek készítése
* Minyonok, omlós tésztából készült desszertek készítése: minyonok esetén a készítési mód szerint fajtánként 1-1 alaptermék elkészítése felvert lapok, tésztahüvelyek felhasználásával.
* Omlós tésztából készült desszertek készítése

9 – 12 hónap ismeretei:

*Nemzetközi cukrászati termékek készítése*

* Nemzetközi cukrászati termékek hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása
* Nemzetközi cukrászati termékek munkaszervezése, félkész termékek készítési sorrendjének meghatározása
* Tészták készítése:
	+ Felvertek készítése: dacquoise felvert, genoise felvert, marcipános csokoládéfelvert, 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 készítése pektinnel, zselatinnal
	+ Roppanós rétegek készítése
* Krémek készítése
* Ganache készítése tejszínnel vagy gyümölcspürével
	+ Mousse készítése: gyümölcs mousse készítése olasz habbal, forró sziruppal kikevert tojássárgájával, csokoládé alapú mousse készítése angol krémmel, ganache-sal
	+ Cremeux készítése: gyümölcs cremeux vajjal, cremeux csokoládéval
	+ Vajkrémek készítése: francia vajkrém, olasz vajkrém készítése
* Nemzetközi trend szerint készülő monodesszertek készítése
	+ Rétegelt vágott monodesszertek készítése
	+ Formában dermesztett monodesszertek készítése
	+ Tartlette készítése: francia forrázott tésztából készült desszertek készítése
* Nemzetközi trend szerint készül torták készítése: rétegelt torták készítése
* Minidesszertek készítése
	+ Felvert, omlós, forrázott tészta felhasználásával készülő minidesszertek készítése
	+ Macaron készítése
* Pohárdesszertek: rétegek, kiegészítők készítése, pohárba töltése

*Bonbonok készítése*

* Bonbonok hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása
* Csokoládé temperálása
* Csokoládébonbonok, krémbonbonok, grillázsbonbonok, nugátbonbonok, gyümölcsbonbonok készítése

*Hidegcukrászati termékek készítése*

* Fagylaltok, parfék hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása
* Fagylalt szárazanyag-tartalmának kiszámítása
* Fagylaltkeverékek készítése a megadott műveletek betartásával, a keverék fagyasztása.
* Tejfagylaltok, tejszínes fagylaltok, gyümölcsfagylaltok, citrusfagylaltok, zöldségfagylaltok, tejes gyümölcsfagylaltok, joghurt- és túrófagylaltok készítése
* Parfék készítése fagylalt és tejszínhab keverékéből, parfék készítése tejszínes fagylaltokból, Semifreddo készítése

*Különleges táplálkozási igények figyelembevételével készülő cukrászati termékek előállítása*

* A különleges táplálkozási igények figyelembevételével készülő cukrászati termékek nyersanyagai és az előállítás követelményei
* Hozzáadott cukor nélküli cukrászati termékek készítése
* Hozzáadott glutén nélküli cukrászati termékek készítése
* Tejfehérjementes cukrászati termékek készítése
* Tejcukormentes cukrászati termékek készítése

**Cukrászati termékek befejezése, díszítése tantárgy 60 óra**

**A tantárgy tanításának fő célja**

A cukrászati termékek befejező műveletei növelik a termék esztétikai értékét. A tantárgy oktatása során a tanulók elsajátítják a termékek bevonásával, díszítésével kapcsolatos technológiákat, megtanulják a termékek szeletelését, valamint elsajátítják a különleges díszítési technikák alapjait.

**A tantárgy témakörei**

5 – 8 hónap ismeretei:

*Bevonatok készítése, alkalmazása*

* Bevonatok hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása
* Baracklekvár-bevonat, zselé készítése
* Fondán melegítése, hígítása
* Csokoládébevonat kiválasztása, hígítása, temperálása
* Nemzetközi cukrászati trend szerint készülő bevonatok, tükörbevonó, gourmand be-
* vonó, kompresszorral fújt csokoládébevonat készítése

*Cukrászati termékek egyszerű díszítése, tálalása*

* Nyersanyagok és anyagok összeállítása a kinézetük és ízük kölcsönhatásának figyelembevételével
* Díszítési technikák alkalmazása, bevonás, szórás, felrakás, gyümölcs és egyéb díszítőelemekkel
* Uzsonnasütemények hintése, lekenése baracklekvárral, felrakása gyümölccsel, zselézés, 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
* Nemzetközi cukrászati termékek bevonása tükörbevonó, gourmand bevonó, kompreszszorral fújt csokoládébevonat alkalmazása
* Díszítőelemek: csokoládédíszek, meringue-díszek készítése svájci habbal, olasz habbal, mikrós szivacspiskóták készítése
* h) Nemzetközi cukrászati termékek díszítése, egészben vagy szeletelés után
* Hidegcukrászati termékek, fagylaltkelyhek, parfék díszítése
* Cukrászati termékek tálalása

9 – 12. hónap ismeretei:

*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

**Anyaggazdálkodás-adminisztráció-elszámoltatás tantárgy 85 óra**

**A tantárgy tanításának fő célja**

A tantárgy tanításának fő célja, hogy a diákok megértsék a cukrászüzem gazdasági tevékenységét, megtanulják elvégezni a termeléshez kapcsolódó alapszámításokat, és megtanuljanak figyelni a cukrászüzem vagyonának megőrzésére.

**A tantárgy témakörei**

1 – 4 hónap ismeretei

*Anyaggazdálkodás*

* Az árukészlet ellenőrzése a raktárban
* A termékkészítéshez szükséges nyersanyagok és használati tárgyak mennyiségének meghatározása
* A megrendelőlap és a beérkezett áru szállítólevelének összehasonlítása, az eltérések 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

5 – 8. hónap ismeretei:

*Cukrászati termékek kalkulációja*

* Cukrászati termékek tömegének kiszámítása a receptek és veszteségek figyelembevételével
* Cukrászati félkész termékek nyersanyag-értékének kiszámítása
* Cukrászati kész termékek eladási árának kiszámítása
* Kalkulációt végző számítógépes program megismerése

9 – 12. hónap ismeretei:

*Elszámoltatás*

* Bevételek és kiadások feltüntetése a pénztárkönyvben
* Cukrászüzem és raktár leltározása
* A tényleges anyagfelhasználás, nyitókészlet, zárókészlet megállapítása
* Megengedett anyagfelhasználás megállapítása
* Leltáreredmény megállapítása

**Üzleti menedzsment tantárgy 130 óra**

**A tantárgy tanításának fő célja**

folyamataival összefüggő vezetési, szervezési, ellenőrzési feladatokkal kapcsolatos ismereteket. Tanulmányaik során – szaktechnikusi szinten – megismerkednek a bevételgazdálkodás, az anyag- és készletgazdálkodás, a létszám- és bérgazdálkodás, valamint az eszközgazdálkodás alapjaival. Megszerzik a munkaviszony létesítésével és megszüntetésével kapcsolatos ismereteket. Megismerik a vendéglátásban leggyakrabban előforduló vállalkozási formákat, és a vállalkozás indításának jogszabályi előírásait.

**A tantárgy témakörei**

1 – 4 hónap ismeretei:

*Gazdálkodás a bevételekkel*

A bevétel fogalma, egyszerű számviteli alapjai; 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*

A bevétel bizonylatai, elszámoltatás; a számla alaki és tartalmi követelményei, gépi és kézi kiállítás, sztornózás; a nyugta alaki és tartalmi követelményei, kézi vagy 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, 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; szakhatósági ellenőrzés (Fogyasztóvédelmi Főosztály): számla- és nyugtaadási kötelezettség, borravaló kezelése, nyilvántartása; az elviteles és helyben fogyasztott termékekre vonatkozó áfaszámítás szabályának alkalmazása; az ártájékoztatás eszközei

5 – 8. hónap ismeretei:

*Anyag-, készlet- és eszközgazdálkodás*

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, 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, munkavédelmi, tűzrendészeti előírások; készletmozgások (bevételezés, kiadás): készletnyilvántartási számítógépes programok kezelése: belső mozgásbizonylatok kiállítása; a készletgazdálkodás alapfogalmai: minimális, maximális biztonsági készlet; készletnyilvántartási számítógépes program kezelése, készlstatisztikák készítése; anyagi felelősség; elszámolás a készletekkel: a standolás gyakorlata; a leltározás gyakorlata; számítógépes készlet-nyilvántartási program kezelése; standolás, leltározás számítógépes alkalmazásainak megismerése; az alap eszközcsoportok ismerete: üzemelési, tárgyi eszközök; leltározással összefüggő ismeretek: leltártípusok, eszközleltár

9 – 12. hónap ismeretei:

*Létszám- és bérgazdálkodás*

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; 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)

*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

**Marketing és protokoll tantárgy 75 óra**

**A tantárgy tanításának fő célja**

A marketing tantárgy oktatásának fő célja, hogy a tanulók megismerjék a marketingtevékenység fogalomrendszerét, s leendő munkájuk során a gyakorlatban tudják alkalmazni annak eszközrendszerét. Megismerkednek a marketinginformációs-rendszer eszközeivel, annak érdekében, hogy megfelelően át tudják tekinteni a piaci környezetet. Megtanulják megfogalmazni a vállalkozás célját, az üzlet arculatának megfelelő (digitális) reklámeszközök készítését és eladást ösztönző promóciós anyagokat összeállítani. A protokoll témakör oktatásának célja a kommunikáció alapjainak bemutatása és gyakorlati alkalmazása, valamint a viselkedéskultúra és az alapvető illemszabályok elsajátítása. Ennek eredményeképpen a cukrásztechnikusok kellő magabiztossággal és udvariasan tudnak kapcsolatot teremteni, fenntartani és kommunikálni a meglévő vendégekkel és a potenciális ügyfelekkel. A tanulók megismerkednek az üzleti protokoll előírásaival. Az elsajátított ismereteiket a mindennapi életben és szakmai szituációkban is alkalmazni tudják

**A tantárgy témakörei**

1 – 8. hónap ismeretei:

*Marketing*

Termékpolitika: a választék kialakításának szempontjai; árpolitika: az árképzés korszerű gyakorlati ismeretei; disztribúciós politika (beszerzési, értékesítési csatornák); az értékesítéssel összefüggő marketing alapismeretek: 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 hűségkártyák, 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; üzleti kommunikáció: árajánlatkérés, árajánlatadás, üzleti levél, egyszerű szerződés

9 – 12 hónap ismeretei:

*Viselkedés és üzleti protokoll*

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); 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.

**Speciális szakmai kompetenciák tantárgy 80 óra**

**A tantárgy tanításának fő célja**

A cukrászati értékesítés és munkaszervezés témakörök oktatásának célja a cukrászat teljes tevékenységének áttekintése és a vezetői tevékenység alapjainak elsajátítása.

**A tantárgy témakörei**

1 – 12 hónap ismeretei:

*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, fagylalt, 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 kitöltése

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 munkavédelmi, valamint tűzrendészeti szabályok betartása, berendezések, eszközök összerakodása

*Cukrászati munkaszervezés*

* 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 posztvezetőkkel, 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 hiba megszüntetéséhez
* Takarítási rend megszervezése, ellenőrzése

**Cukrász ismeret tantárgy 40 óra**

**A tantárgy témakörei**

1 – 12 hónap ismeretei:

Cukrásztechnológiai alapműveletek és termékcsoportok bemutatása

Cukrászati félkész termékek jellemzése:

cukorkészítmények-, töltelékek-, bevonó anyagok-, gyümölcstartósítás jellemzése, tészták készítése, lazítása, sütési eljárással készült félkész termékek általános jellemzése,

tészták sütésének általános jellemzői, sütés utáni műveletek

Cukrászati késztermékcsoportok jellemzése:

uzsonnasütemények, kikészített sütemények, kikészítés műveletei, teasütemények, bonbonok, tányérdesszertek, hidegcukrászati készítmények, diétás, cukrászati termékek

jellemzése

Cukorkészítmények fajtái és jellemzői

* olvasztott cukorkészítmény
* főzött cukorkészítmény

Édes töltelékek:

* gyümölcstöltelékek
* olajos magvakból készült töltelékek
* tartós töltelékek
* tojáskrémek
* vajkrémek
* tejszínkrémek
* egyéb töltelékek anyagai, készítési módja, felhasználása

Sós töltelékek:

* kisült tésztába tölthető
* nyers tésztába tölthető sós töltelékek nyersanyagai, összetétele, készítési módja, felhasználása.

Tészták és feldolgozott, kisült félkész termékei:

* Élesztős tészták
* Omlós tészták
* Forrázott tészta
* -Vajas- és leveles tészta
* -Felvertek: hideg és meleg úton készülő, könnyű és nehéz felvert
* Hengerelt tészták
* Mézes tészták,

Uzsonnasütemények

* általános jellemzői
* -előállításának folyamata
* csoportosítása
* különböző fajtái
* befejező műveletei
* díszítés lehetőségei

Kikészített sütemények fajtái, jellemzői

* torták általános jellemzői, fajtái, csoportosítása, készítés műveletei
* szeletek általános jellemzői, fajtái, készítés műveletei
* roládok általános jellemzői, fajtái, készítés műveletei

**Szakmai idegen nyelv tantárgy 20 óra**

9 – 12. hónap ismeretei:

A hallgató szóbeli beszélgetést folytat az általa elkészített termékek munkafolyamatairól, azok munkaszervezési megoldásairól. A hallgató az által elkészített termékeket értékesíti a vizsgabizottság számára idegen nyelven

**Portfólió készítés tantárgy 10 óra**

**A tantárgy tanításának fő célja**

A Hallgatót a szakmai vizsgára történő felkészülésében, portfóliójának elkészítésében segíti.

9 – 12 hónap ismeretei:

Portfólió: a tanuló haladásáról és eredményeiről, munkáiból összeállított, a mentoráló gyakorlati oktató vagy szaktanár által hitelesített dokumentum.

Tartalma: (kötelezően tartalmazza a következő terület mindegyikére vonatkozóan elkészített dokumentumokat)

• A tanuló szakmai fejlődését alátámasztó dokumentum tartalmazza a szakmai oktatás során végzett legalább 4 cukrászati termékcsoport egyéni feladatmegoldásait, szakmai észrevételeit, a tanuló által készített termékek bemutatását. Minden terméket képekkel kell illusztrálni;

• A tanuló szakmai rendezvényeken, versenyeken, kiállításokon versenyzőként vagy segítőként való részvételének bemutatása, dokumentálása. Minimum 3 rendezvény.

• Kedvenc szakterületen végzett munka képekkel történő bemutatása

• 1 db reflexiót tartalmazó dokumentum, mely értékeli saját fejlődését a képzés során. A dokumentum tapasztalati szakmai összegzéssel záruljon.

* Formája: PDF dokumentum összeállítása szöveges anyagokból, képekből.
* Terjedelem: Minimum 12, maximum 15 db A4-es oldal, fedlap (téma megnevezése, készítő neve, dátum), tartalomjegyzék és mellékletek nélkül. A képek mellékletben szerepeltethetők a minimum terjedelmen felül, ezeket a szöveg megfelelő helyén kell meghivatkozni.
* Betűforma és nagyság: Times New Roman betűtípus 12-es betűnagyság.
* A portfólió elkészítésére rendelkezésre álló idő: 6 hónap. A
* portfólió leadási határidejét a vizsgaszervező határozza meg.

**IKT kompetencia fejlesztés tantárgy 10 óra**

**A tantárgy tanításának fő célja**

Jártasság kialakítása a számítógép használatára vonatkozóan, az interaktív vizsgára történő felkészítés.

**A tantárgy témakörei**

9 – 12 hónap ismeretei:

* A számítógép részei: hardver és szoftver eszközök
* Szövegszerkesztő program használata
* Power point program használata
* Feladatsor készítő programok kitöltésének gyakorlása (pl.: redmenta.com stb.)