

KÉPZÉSI ÉS KIMENETI KÖVETELMÉNYEK

CUKRÁSZ SZAKMA

1. A szakma alapadatai

- 1.1 Az ágazat megnevezése: Turizmus-vendéglátás
- 1.2 A szakma megnevezése: Cukrász
- 1.3 A szakma azonosító száma: 4 1013 23 01
- 1.4 A szakma szakmairányai: --
- 1.5 A szakma Európai Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 4
- 1.6 A szakma Magyar Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 4
- 1.7 Ágazati alapoktatás megnevezése: Turizmus-vendéglátás ágazati alapoktatás
- 1.8 Kapcsolódó részsakmák megnevezése: Cukrászsegéd
- 1.9 Egybefüggő szakmai gyakorlat időtartama: Szakképző iskolai oktatásban: 175 óra, Technikumi oktatásban: -, Érettségire épülő oktatásban: 200 óra

8. A szakmai vizsga leírása, mérésének, értékelésének szempontjai

- 8.1 Szakma megnevezése: Cukrász
- 8.2 Szakmai vizsgára bocsátás feltétele:
 - 8.2.1 valamennyi előírt képzési évfolyam és az egybefüggő szakmai gyakorlat eredményes teljesítése.
 - 8.2.2 szakmához kötődő további sajátos követelmények: --

8.3 Központi interaktív vizsga

- 8.3.1 A vizsgatevékenység megnevezése: Cukrászati anyagok technológiai szerepe és gazdasági számítások
- 8.3.2 A vizsgatevékenység leírása
Cukrászati anyagok technológiai szerepe, cukrászati termékek anyaghányad számítása, cukrászati termékek kalkulációja, leltározás, elszámoltatás

Az írásbeli vizsgatevékenység az alábbiakat öleli fel:

- 1.) Cukrászati anyagok technológiai szerepének bemutatása
- 2.) Anyaghányad számítás különböző termékmennyiségek esetén
- 3.) Cukrászati termékek kalkulációja
- 4.) Leltáreredmény meghatározása, elszámoltatás

- 8.3.3 A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 60 perc

8.3.4 A vizsgatevékenység aránya a teljes szakmai vizsgán belül: 20 % A vizsgatevékenység akkor eredményes, ha a tanuló a megszerezhető összes pontszám legalább 40 %-át elérte.

8.3.5 A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai

A vizsgarész témaköreinek értékelésére vonatkozó arányok:

1.) Cukrászati anyagok technológiai szerepének bemutatása	feleletalkotó feladat (rövid válasz)	30 %
2.) Anyaghányad számítás különböző termékmennyiségek esetén	számítás	30 %
3.) Cukrászati félkész és kész termékek kalkulációja	számítás	20%
4.) Leltáreredmény meghatározása	rövid válasz feleletalkotó feladat és számítás	20 %

8.4 Projektfeladat

8.4.1 A vizsgatevékenység megnevezése: Cukrászati termék előállítás A vizsgatevékenység leírása: A vizsgatevékenység két részből áll:

A.) Vizsgarész: Portfólió

B.) Vizsgarész: Gyakorlat helyszínén végzett tevékenység, vizsgaproduktum készítése

A) Vizsgarész: 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 2 cukrászati termékcsoporthoz egyéni feladatmegoldásait, szakmai észrevételeit, a tanuló által készített termékek bemutatását. Minden terméket képekkel kell illusztrálni
- Beszámoló munkahelyi rendezvényekről, versenyekről, kiállításokról szakmai továbbfejlődés lehetőségeiről fényképekkel szakmai leírással □ Önéletrajz
- Önreflexió az egész portfólióra vonatkozóan: jövőkép, saját tanulási folyamat önértékelése erre reflektálás

Formája: PDF dokumentum összeállítása szöveges anyagokból, képekből.

Terjedelem: Minimum 8, maximum 10 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.

B) A vizsgaszervező által meghatározott nyersanyag kosárból (meghatározott mennyiségben és témakörből), a vizsgázó a saját receptjei és technológiai leírásai alapján, 4 féle terméket tartalmazó terméksort készít, úgy, hogy azok négy különböző termékcsoporthoz kerülnek összeállításra.

A vizsgaszervező összeállít négy db nyersanyagkosarat (1.; 2.; 3.; 4. számú), amelyek tartalmazzák a vizsgatermék elkészítéséhez szükséges alapanyagokat.

Ezen felül a vizsgaszervező meghatároz nyersanyagkosaranként 4 különböző termékcsoporthoz (A;B;C;D), az alábbiak szerint:

A.) Uzsonnasütemény, vagy sós teasütemény vagy édes teasütemény, vagy krémes termékek B.) Hagyományos készítésű torták, vagy nemzetközi cukrászat, különböző állagú rétegekből álló torták, vagy monodesszert, vagy különleges táplálkozási igény szerint (diétás) készülő torták. C.) Bonbonok, vagy hideg cukrászati termékek.

D.) Kézzel formázott figurák, vagy virágok

A vizsgaszervező a vizsga előtt 180 nappal tájékoztatja a vizsgázót és a munkáltatót a 4 különböző nyersanyagkosár (1.; 2.; 3.; 4. számú) tartalmáról és a kosaranként meghatározott termékcsoporthoz, továbbá a termékcsoporthoz elkészítendő termékfajták számáról.

A vizsgaszervező által meghatározott időpontig, az utasítások alapján a vizsgázónak össze kell állítani összesen 4 terméksort (terméksoranként 4 receptet) az alábbiak szerint:

1. számú nyersanyagkosárból elkészíthető 4 különböző termékcsoporthoz (A; B; C; D) tartozó 4 db termék receptje

2. számú nyersanyagkosárból elkészíthető 4 különböző termékcsoporthoz (A; B; C; D) tartozó 4 db termék receptje

3. számú nyersanyagkosárból elkészíthető 4 különböző termékcsoporthoz (A; B; C; D) tartozó 4 db termék receptje 4. számú nyersanyagkosárból elkészíthető 4 különböző termékcsoporthoz (A; B; C; D) tartozó 4 db termék receptje

A vizsgázónak a vizsgatermékek elkészítéséhez szükséges technológiát úgy kell meghatároznia, hogy az elkészítés időtartama ne haladja meg a 400 percet.

A vizsgázó a vizsgaszervező részére megküldi a 4 db nyersanyagkosárhoz összeállított terméksor (4 x 4 db) receptjeit, a vizsgaszervező által előzetesen megjelölt időpontig.

A vizsgabizottság kiválasztja a vizsgázó által megküldött terméksorok egyikét, és a vizsga megkezdése előtt legalább 24 órával ismerteti döntését a vizsgázóval.

Időtartam: 400 perc

A vizsgázó a vizsgabizottság tagjaival szóbeli beszélgetést folytat cukrászati berendezések gépek, készülékek balesetvédelmi követelményeiről kezeléséről, Idegen nyelven bemutatja az általa elkészített terméket.

Időtartama: 20 perc

A vizsgarész akkor eredményes, ha a tanuló a megszerezhető összes pontszám legalább 40 %-át elérte.

8.4.2 A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam:

A.) Gyakorlat helyszínén végzett tevékenység, vizsgaproduktum készítése Összesen: 420 perc
2 vizsganap alatt (240 + 160)

A gyakorlati vizsga 2 napra szervezendő

1. nap időtartam: 240 perc;

Feladatok: Az első nap előkészíti a nyersanyagokat, elkészíti a termékekhez tartozó félkész termékeket, betölti a termékeket.

2. nap időtartam: 160 perc;

Feladatok: A második nap a hosszú pihentetésű tésztákat feldolgozza, megsüti, valamint a megfelelő érlelés, pihentetés, kristályosítás, után, befejezi a cukrászati késztermékeket, díszítő műveleteket végez és tálal, valamint szakmai kommunikációt végez

B.) A gyakorlati vizsga tárgyához kapcsolódó szakmai beszélgetés

Időtartam: 20 perc

Teljes vizsgatevékenység ideje: 420 perc

8.4.3 A vizsgatevékenység aránya a teljes szakmai vizsgán belül: 80 %

8.4.4 A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai:

Portfólió értékelése

Portfólió tartalma	Elérhető százalék
A szakmai oktatás során végzett legalább 2 cukrászati termékcsoporthoz egyéni feladatmegoldásait, szakmai észrevételeit, a tanuló által készített termékek bemutatását fényképekkel szakmai leírással.	40%
Beszámoló fényképekkel szakmai leírással munkahelyi rendezvényekről, versenyekről, kiállításokról szakmai továbbfejlődés lehetőségeiről.	30%
Önéletrajz	10%
Reflexiót tartalmazó dokumentum, mely értékeli saját fejlődését a képzés során.	20%

Gyakorlat helyszínén végzett tevékenység, vizsgaproduktum készítésének értékelési szempontjai:

Termékcsoporthoz	Értékelési szempontok	Elérhető százalék
------------------	-----------------------	-------------------

<p>A.</p> <ul style="list-style-type: none"> - uzsonnasütemény, vagy - sós teasütemény, vagy - édes teasütemény, vagy - krémes termékek 	<ul style="list-style-type: none"> ● Cukrász termékkészítés szakszerűsége ● Cukrásztermék állaga, állománya, ● Cukrásztermék íze, harmóniája ● Cukrásztermék megjelenésének összbenyomása ● Cukrászati termékkészítés rendezettsége higiénijája 	<p>30 %</p>
<p>B.</p> <ul style="list-style-type: none"> - hagyományos készítésű torták, vagy - nemzetközi cukrászat, különböző állagú rétegekből álló torták, vagy - nemzetközi cukrászat, különböző állagú rétegekből álló monodesszertek vagy - különleges táplálkozási igény szerint készülő torták 	<ul style="list-style-type: none"> ● Cukrász termékkészítés szakszerűsége ● Cukrásztermék állaga, állománya, ● Cukrásztermék íze, harmóniája ● Cukrásztermék megjelenésének összbenyomása ● Cukrászati termékkészítés rendezettsége higiénijája 	<p>30 %</p>
<p>C.</p> <ul style="list-style-type: none"> - csokoládé hüvelyes bonbonok, vagy - mártott bonbonok - gyümölcs fagylaltból készített hidegcukrászati termék - tej fagylaltból készített hidegcukrászati termék 	<ul style="list-style-type: none"> ● Cukrász termékkészítés szakszerűsége ● Cukrásztermék állaga, állománya, ● Cukrásztermék íze, harmóniája ● Cukrásztermék megjelenésének összbenyomása ● Cukrászati termékkészítés rendezettsége higiénijája 	<p>20%</p>
<p>D.</p> <ul style="list-style-type: none"> - kézzel formázott figurák, vagy - kézzel formázott virágok készítése 	<ul style="list-style-type: none"> ● Figura vagy virágkészítés szakszerűsége ● Figura vagy virágkészítés kreativitása ● Figura vagy virágkészítés rendezettsége, higiénijája 	<p>20%</p>

A gyakorlati vizsga tárgyához kapcsolódó szakmai beszélgetés értékelési szempontjai

- szakmai szókincs
- konkrétumok ismertetése a beszélgetés során
- munkafolyamatok ismertetése
- idegennyelv-használat nyelvhelyessége
- szakmai szókincs

A vizsgatevékenység akkor eredményes, ha a tanuló a megszerezhető összes pontszám legalább 40 %-át elérte.

A projekttevékenység vizsgarészeinek aránya:

Portfólió	20%
A gyakorlat helyszínén végzett tevékenység, vizsgaproduktum elkészítése	60 %
A gyakorlati vizsga tárgyához kapcsolódó szakmai beszélgetés	20 %

8.5 A szakmai vizsga vizsgatevékenységeinek lebonyolításához szükséges személyi feltételek:

- a. Gyakorlati vizsga helyszínének biztonságos üzemeltetését biztosító személy, aki helyismerettel rendelkezik, a felmerülő műszaki kérdésekben segít, esetleges egyszerű hibákat elhárítja.

8.6 A szakmai vizsga vizsgatevékenységeinek lebonyolításához szükséges tárgyi feltételek:

Vizsgarész	Tárgyi feltételek
Gyakorlat helyszínén végzett vizsga	Cukrászati kéziszerszámok, eszközök
	Rozsdamentes üstök, - gyorsforralók, - formák
	Műanyag tálak, mérőedények
	Szilikon formák, lapok
	Bonbonformák
	Rozsdamentes, fa és márványlapos munkaasztalok
	Főzőberendezések
	Mikrohullámú melegítő, csokoládéolvastó berendezések
	Mérőberendezések
	Hűtő, fagyasztó, sokkoló berendezések
	Fagylaltgépek
	Asztali gyúró, keverő, habverő, gép (2 vizsgázóként 1 db)
	Aprítógép
	Botmixer
	Sütő, és kelesztő berendezések
Léghőszívó	

8.7 A vizsgatevékenységek alóli felmentések speciális esetei, módja, és feltételei:---

8.8 A szakmai vizsga eredményébe az ágazati alapvizsgát az alábbi súlyarányal kell beszámítani:
Ágazati alapvizsga: 20 %, Szakmai vizsga: 80 %

- 8.9 A vizsgán használható segédeszközökre és egyéb dokumentumokra vonatkozó részletes szabályok
- A vizsgázó a termékek elkészítéséhez saját kézi szerszámokat, receptmappát, szakmai leírást használhat.
 - A vizsga helyszínére előre elkészített félkésztermékeket, díszítő elemeket bevinni tilos. Kivétel: friss gyümölcs, zöldség, ehető virág.
 - A mobiltelefon és az internet használata nem megengedett.

9. A vizsgatevékenységek megszervezésére, azok vizsgaidőpontjaira, a vizsgaidőszakokra vonatkozó sajátos feltételek

10. Részsakma

10.1 Részsakma alapadatai

10.1.1 A részsakma megnevezése: Cukrászsegéd

10.1.2 A részsakma órakerete: 600 óra

10.1.3 A részsakma besorolása az Európai Képesítési Keretrendszer szerint:3

10.1.4 A részsakma besorolása a Magyar Képesítési Keretrendszer szerint:3

10.1.5 A részsakma besorolása a Digitális Kompetencia Keretrendszer szerint: 2

10.2 A részsakma keretében ellátható legjellemzőbb tevékenység, valamint a munkaterület leírása

Cukrászsegéd felügyelet mellett képes a cukrász munkáját segíteni. Előzetesen megmutatott és begyakorolt munkaműveleti feladatokat végez, a cukrászeszközöket ismeri, alkalmazni tudja. Munkáját egyszerű szerszámok vagy berendezések használatával végzi. Felügyelettel gépek kezelését végzi. Cukrászati anyagok, eszközök mozgásában segít.

Megismeri, megkülönbözteti az alapvető alapanyagokat, ismeri a tárolási követelményeiket.

Irányítással előkészítő műveletekben segít, gyümölcsöt válogat, tisztít és darabol.

Receptek szerint, utasítás mellett mérési műveleteket végez.

Segít a tészta feldolgozási műveletekben, adagol, szúr, nyújt és tésztát formáz.

Sütési műveleteket végez, ismeri a munkavégzéshez szükséges munkavédelmi, balesetvédelmi előírásokat.

Képes egyszerű díszítő műveleteket elvégezni, díszítő elemeket ráhelyezni, kekszeket, teasüteményeket bevonó anyagba mártani, szóró anyagba forgatni.

10.3 A részsakma legjellemzőbb FEOR száma

Részsakma megnevezése	FEOR-szám	FEOR megnevezése
Cukrászsegéd	9225	Kézi csomagoló
Cukrászsegéd	9224	Pultfeltöltő, árufeltöltő
Cukrászsegéd	9236	Konyhai kisegítő, konyhalány

10.4 A szakképzésbe történő belépés feltételei

10.4.1 Iskolai előképzettség: alapfokú iskolai végzettség vagy a Dobbantó program elvégzése

10.4.2 Alkalmassági követelmények: szükséges

10.4.2.1 Pályaalkalmassági vizsgálat: szükséges

10.5 Eszközjegyzék a részsakmákra

- Cukrász kéziszerszámok, eszközök
- Rozsdamentes üstök, - gyorsforralók, - formák
- Műanyag tálak, mérőedények
- Mérőberendezések
- Rozsdamentes fém és fa munkaasztalok
- Főzőberendezések,
- Mikrohullámú melegítő, csokoládéolvasztó berendezések
- Asztali gyúró, keverő, habverő, gép
- Botmixer

- Aprító gép
- Hűtő, fagyasztó, sokkoló berendezések
- Sütő, és kelesztő berendezések
- Léghőszigetelő

10.6 Részszakma szakmai kimeneti követelményei

Sorszám	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvart viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke
1	Kiválasztja a cukrászati termékkészítéshez szükséges anyagokat.	Felismeri a cukrászat alapvető alapanyagait.	Elkötelezett munkakörnyezetének tisztántartására, tudatosan rendben tartja azt, figyel a szelektív hulladékgyűjtésre.	A cukrásszal együttműködve választja ki a megfelelő anyagokat.
2	Kiméri a cukrász termékkészítéshez szükséges nyersanyagok mennyiségeit, előkészítő műveleteket végez.	Ismeri a mennyiségi egységek átváltását, a mérési műveleteket.	Törekszik a pontos, precíz munkavégzésre a receptekben előírt mennyiségek pontos kimérésére.	A cukrászutasításai alapján végzi a mérés, előkészítés műveleteit.
3	Egyszerű tészta összeállító műveleteket végez, kever, dagaszt és habot ver.	Alapszinten begyakorolt cukrászati részműveleteket ismer.	Törekszik az elvart tészta minőség elérésére.	Figyel az anyagok tulajdonságaira és a cukrásztechnológiai szabályokra.
4	Megadott receptúra alapján töltelékeket előkészít, összeállít.	Ismeri az egyes töltelékek receptúra szerinti előkészítését, összeállítását.	Hajlandó a töltelékeket a cukrászsütemény fajtának megfelelően elkészíteni.	A munkavégzés során a rábizott nyersanyagot, félkészterméket felelősséggel izesíti.
5	Különböző tésztákat formáz, alakít a cukrászati technológiának megfelelően.	Alapszinten ismeri a tészta alakításának munkaműveleteit.	Törekszik az egyenletes, hulladékmentes tészta kialakításra.	Odafigyel a cukrásztermékek minőségére, a méret és töltési súly egyenletességére.
6	Cukrászati termékek elkészítéséhez kapcsolódó sütési műveleteket végez.	Ismeri a sütő kezelésének technikáját.	Kész figyelni sütés közben a termékekre.	Betartja az elvart sütési szabályokat.
7	Egyszerű kikészítő műveleteket végez.	Ismeri a csokoládé melegítés szabályait.	Törekszik a tiszta, igényes munkavégzésre.	Segítséggel végrehajtja az egyszerű mártó feladatokat.

8	Az elkészült süteményeket, cukrászati késztermékeket tálalja, csomagolja.	Ismeri a cukrászsütemények csomagolási és adagolási előírásait.	Törekszik a tiszta egyenletes tálcára rakást, fóliázást, dobozolás elvégzésére.	Felügyelet mellett összerakja a cukrász termékeket a megrendelés és értékesítés szerint.
---	---	---	---	--

10.7 A részszakma követelményeinek teljesítését mérő szakmai vizsga

10.7.1 Szakmai vizsgára bocsátás feltétele:

a részszakma megszerzésére irányuló képzés teljesítése

10.7.2 Projektfeladat

10.7.2.1 A vizsgatevékenység megnevezése: Cukrászati termékkészítés segítése

10.7.2.2 A vizsgatevékenység leírása:

A vizsgatevékenység gyakorlat helyszínén végzett tevékenységből és a gyakorlati tevékenységhez tartozó szakmai beszélgetésből áll

A) Vizsgarész: A gyakorlat helyszínén végzett tevékenység

A vizsgázó a cukrász folyamatos utasításai és felügyelete mellett a vizsgabizottság által megszabott előre begyakorolt tevékenységet végzi, a következő kötelező tevékenységek alapján:

- 1.) receptek szerint mérési műveleteket végez,
 - 2.) előkészítő műveleteket végez,
 - 3.) egyszerű töltelégeket, tésztákat készít, és egyszerű feldolgozási műveleteket végez,
 - 4.) sütési műveleteket végez,
 - 5.) a terméket sütés után, ha szükséges tölti és egyszerű díszítő műveletet végez tálaláshoz
- Időtartam: 220 perc

B) Vizsgarész: A gyakorlati vizsga tárgyához kapcsolódó szakmai beszélgetés
 Szakmai beszélgetést folytat, az előkészítő műveletekről a termékkészítésről, a gépek eszközök balesetvédelmi előírásairól

A gyakorlati vizsga tárgyához kapcsolódó szakmai beszélgetés időtartama: 20 perc

10.7.2.3 A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 240 perc 10.7.3

A vizsgatevékenység aránya a teljes szakmai vizsgán belül: 100 %

10.7.4 A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai:

A vizsgarészhez tartozó feladatok	Értékelési szempontok	Elérhető százalék
receptek szerint mérési műveleteket végez	mérés pontossága receptek értelmezése	10
előkészítő műveleteket végez	utasítások végrehajtása technológiai műveletek betartása alapanyagok előkészítése	20

egyszerű töltelékeket, tésztákat készít, és egyszerű feldolgozási műveleteket végez	töltelék készítés tésztakészítés feldolgozás higiéniai	25
sütési műveleteket végez,	sütés időtartam betartása	20
a terméket sütés után, ha szükséges tölti és egyszerű díszítő műveletet végez tálaláshoz	töltés díszítés tálalás kikészítés higiénia	10
B vizsgarész: szakmai	szakmai szókincs	15
beszélgetés	előírások ismerete technológiák bemutatása	

A vizsgatevékenység akkor eredményes, ha a tanuló a megszerezhető összes pontszám legalább 40%-át elérte.

10.8 A szakmai vizsga vizsgatevékenységeinek lebonyolításához szükséges személyi feltételek: szakképzett cukrász

10.9 A szakmai vizsga vizsgatevékenységeinek lebonyolításához szükséges tárgyi feltételek:

- Cukrászati kéziszerszámok, eszközök
- Rozsdamentes üstök, - gyorsforralók, - formák
- Műanyag tálak, mérőedények
- Rozsdamentes, fa és márványlapos munkaasztalok
- Főzőberendezések
- Mérőberendezések
- Hűtő, fagyasztó, sokkoló berendezések
- Asztali gyúró, keverő, habverő, gép
- Aprítógép
- Botmixer
- Sütő, és kelesztő berendezések

10.10 A vizsgatevékenységek alóli felmentések speciális esetei, módja, és feltételei: --

10.11 A vizsgán használható segédeszközökre és egyéb dokumentumokra vonatkozó részletes szabályok

A vizsgázó a termékek elkészítéséhez receptmappát, szakmai leírást használhat, mobil telefon, internet használata nem megengedett.