

KÉPZÉSI PROGRAM

Cukrász – középszintű képzés

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,
Érettségire épülő oktatásban: 200 óra

2. A szakma keretében ellátható legjellemzőbb tevékenység, valamint a munkaterület leírása

A cukrász szaktudásának köszönhetően cukrászsüteményeket, fagyaltokat, bonbonokat, alkalmi díszmunkákat készít.

Célja olyan cukrásztermék létrehozása, amely megjelenésében, alapanyag-felhasználásában és ízében is a legmagasabb minőséget prezentálja.

Alkotómunkája során szem előtt tartja a megrendelők igényeit, a cukrászati trendeket, új technológiai megoldásokat és a változatos, innovatív módszereket.

Tudatos szakemberként számítja ki a hozzávalók mennyiségét, árrendelést, készletgazdálkodást végez, számításaihoz szoftvereket használ.

Szakszerűen használja a cukrászati munkaeszközöket, gépeket, berendezéseket.

Betartja a munkavédelmi, a környezetvédelmi, higiéniai, étel-miszer-biztonsági előírásokat.

Csapatmunkában dolgozik és együttműködik a szakmai munkában résztvevőkkel.

Folyamatosan képi magát, figyelemmel követi a világhálón, a továbbképzéseken az új megoldásokat. Idegen nyelvű szakmai anyagokat olvas alapszinten, törekszik a nemzetközi trendek megismerésére.

10. évfolyam szakirányú oktatás

Tantárgy	Éves óraszám	Témakör	Iskolai tanműhelyi gyakorlat
Előkészítés	36	Cukrászati anyagok technológiai szerepe, anyagok, eszközök előkészítése, anyaghányadok kiszámítása	Cukrászati anyagok technológiai szerepe, anyagok, eszközök előkészítése, anyaghányadok kiszámítása a) Receptek, használati utasítások értelmezése, megadott anyaghányad kiszámítása b) Anyagok mérése
		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 tartósítás, 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) Tojáskrémekek: angolkrém, sárgakrém, tojásbabkrém készítése i) Tartós töltelékek: párizsi krém, trüffelkrém készítése j) Vajkrémekek: fondános vajkrém, főzött krémmel készülő vajkrém, angol krémmel készülő vajkrémek készítése, hagyományörző magyar torták vajkrémjeinek készítése k) Tejszínkrémekek készítése, ízesítése l) Puncstöltelék készítése

Cukrászati
termékek
készítése
(100%)

54

Tészták és uzsonnasütemények készítése	<p>a) Tészták, uzsonnasütemények anyagainak kiválasztása, és recept szerinti felhasználása</p> <p>b) Gyúrt élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése, gyúrt élesztős tésztagyúrása, feldolgozása, töltött és töltetlen uzsonnasütemény készítése, sütése</p> <p>c) Kevert élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése, kuglóftészta készítése, feldolgozása, formában kelesztése, sütése</p> <p>d) Hajtogatott élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése, hajtogatott élesztős tészta (blundel, croissant) gyúrása, hajtogatása, töltelék tészta feldolgozása, töltése, kelesztése, sütése vagy sütés utáni töltése, díszítése</p> <p>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 feldolgozása, lekenése, szórása, kelesztése, sütése</p> <p>f) Omlós tésztából készült uzsonnasütemények készítése. Omlós tészta készítése, tészta feldolgozása, töltése, sütése, szeletelése</p> <p>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</p> <p>h) Nehéz felvertből gyümölcskenyér készítése</p>
Tészták és sós teasütemények készítése	<p>a) Sós teasütemények hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása</p> <p>b) Vajas tészta, forrázott tészta, sós omlós tészta készítése</p> <p>c) Töltött és töltetlen sós teasütemény készítése vajas tésztából</p> <p>d) Töltött sós teasütemények készítése forrázott tésztából</p> <p>e) Töltött és töltetlen sós teasütemény készítése omlós tésztából</p>

Krémes készítmények előállítás	<p>a) Krémes termékek hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása</p> <p>b) Vajas tésztából készült krémes és tejszínes sütemények: krémlap, sárgakrém, francia-krémes készítése</p> <p>c) Forrázott tésztából készült krémes és tejszínes sütemények, forrázott tésztahüvely, sár-gakrém, képviselőfánk, tejszínes képviselőfánk készítése</p>
Édes teasütemények, mézesek készítése	<p>a) Édes teasütemények hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása</p> <p>b) Omlós, felvert, hengereit és egyéb tészták előállítás, nyomószákkal alakítása, lappákenése, formába töltés, sütése</p> <p>c) Töltetlen és töltött édes teasütemények készítése, töltése</p> <p>d) Gyors érlelésű mézeskalács-tészta gyúrása, feldolgozása, sütése</p>

	Felverték és hagyományos cukrászati termékek készítése	<ul style="list-style-type: none"> a) Torták, szeletek, tekercsek, minyonok, desszertek hozzávalóinak kiválasztása és receptszerinti felhasználása b) Könnyű és nehéz felverték készítése, indiáner, felvert piskóta, Dobos, Esterházy Sac-her, trüffel és vajás lap készítése, alakítása nyomózsákkal, lappá kenése, formába töltése, sütése c) Hagományos alaptorták: Dobos-, Esterházy- puncs-, trüffel-, Sacher- és formában sült gyümölcs torta készítése d) Hagományos tejszínes torták készítése: orosz krémtorta, Fekete-erdő torta, tejszínestúrótorta és tejszínes joghurttorta készítése
	Bevonatok készítése, alkalmazása	<ul style="list-style-type: none"> a) Bevonatok hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása b) Baracklekvár-bevonat, zselé készítése c) Fondán melegítése, hígítása d) Csokoládébevonat kiválasztása, hígítása, temperálása e) Nemzetközi trend szerint készülő bevonatok, tükörbevonó, gourmand bevonó, kompresszorral fújt csokoládébevonat készítése

Cukrászati termékek befejezése, díszítése (100%)	36	Cukrászati termékek egyszerű díszítése	<ul style="list-style-type: none"> 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 készülttermékek mártása dobos cukorba, fondánba, tejszínhabbal) f) Hagományos torták, szeletek, tekercsek bevonása dobos cukorral, fondánnal, csokoládéval, zselével, saját krémmel, tejszínhabbal, díszítés egészben vagy szeletelés után g) Minyonok vágása, bevonása és fecskendezése fondánnal h) Nemzetközi cukrászati termékek bevonása tükörbevonó, gourmand bevonó, kompresszorral fújt csokoládébevonat alkalmazása i) Díszítőelemek: csokoládédíszek, meringue-díszek készítése svájci habbal, olasz habbal, mikrószivacs-piskóták készítése h) Nemzetközi cukrászati termékek díszítése, egészben vagy szeletelés után j) Hidegcukrászati termékek, fagyaltkelyhek, parfék díszítése k) Cukrászati termékek tállalása
--	----	--	--

<p>Anyaggazdálkodás – adminisztráció - elszámoltatás</p>	<p>144</p>	<p>Anyaggazdálkodás</p>	<p>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.</p>
--	------------	-------------------------	--

Tantárgy	Éves óraszám	Témakör	Duális képzőhely
<p>Előkészítés</p>	<p>72</p>	<p>Cukrászati anyagok technológiai szerepe, anyagok, eszközök előkészítése, anyaghányadok kiszámítása</p>	<p>Cukrászati anyagok technológiai szerepe, anyagok, eszközök előkészítése, anyaghányadok kiszámítása A munkafeladat megismerése Anyagok szakszerű kiválasztása a nyersanyagok technológiai szerepének ismerete alapján a nyersanyagok hatása a termékkészítésre Anyagok, munkaeszközök megfelelő előkészítése recept alapján</p>
<p>Cukrászati berendezések, gépek ismerete, kezelése</p>	<p>72</p>	<p>Cukrászati berendezések, gépek és készülékek kezelése</p>	<p>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 technológiájának megfelelő programozása Berendezések, gépek és készülékek hibáinak felismerése és a hibák jelentése</p>

		<p>Töltelékek, krémelek készítése, gyümölcsök, zöldségek tartósítása</p>	<p>Krémelek, töltelékek anyagainak kiválasztása és recept szerinti felhasználása Gyümölcstöltelékek, rétestöltelékek, készítése Gyümölcstartósítás: gyorsfagyasztás, vízelvonás, hőkezelés, vastag cukorban tartósítás, alkoholban tartósítás Zöldségtartósítás: gyorsfagyasztás, vízelvonás Tojáskrémelek: angolkrém, sárgakrém, tojás habkrém készítése Vajkrémelek: fondános vajkrém, főzött krémmel készülő vajkrém, angol krémmel készülő vajkrémelek készítése, hagyományörző magyar torták vajkrémjeinek készítése Tejszínrémelek készítése, ízesítése Puncstöltelék készítése</p>	
<p>Cukrászati termékek készítése</p>	<p>450</p>	<p>Tészták és uzsonnasütemények készítése</p>	<p>Hajtogatott élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése, hajtogatott élesztős tészta (blundel, croissant) gyúrása, hajtogatása, töltékes tészta feldolgozása, töltése, kelesztése, sütése vagy sütés utáni töltése, díszítése Omlós élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése. Édes omlós élesztőtészta, 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 készítés tésztafeldolgozása, töltése, sütése, szeletelése Vajas tésztából készült édes és sós uzsonnasütemények készítése. Vajas tészta hajtogatása, feldolgozása, lekenése, sütése vagy sütés utáni töltése, díszítése. töltetlen uzsonnasütemények készítése Nehéz felvertből gyümölcskenyér készítése</p>	
		<p>Tészták és sós teasütemények készítése</p>	<p>Sós teasütemények hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása Töltött és töltetlen sós teasütemény készítése vajas tésztából Töltött sós teasütemények készítése forrázott tésztából Töltött és töltetlen sós teasütemény készítése omlós tésztából</p>	

		<p>Krémes készítmények előállítása</p> <p>Krémes termékek hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása Vajas tésztából készült krémes és tejszínes sütemények: krémlap, sárgakrém, francia krémes készítése Forrázott tésztából készült krémes és tejszínes sütemények, forrázott tésztahüvely, sárgakrém, képviselőfánk, tejszínes képviselőfánk készítése</p>	
		<p>Édes teasütemények, mézesek készítése</p> <p>Édes teasütemények hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása Omlós, felvert, hengerelt és egyéb tészták előállítása, nyomózsákkal alakítása, lappákenése, formába töltés, sütése Töltetlen és töltött édes teasütemények készítése, töltése Gyors érlelésű mézeskalács-tészta gyúrása, feldolgozása, sütése</p>	
		<p>Felverték és hagyományos cukrászati termékek készítése</p> <p>Torták, szeletek, tekercsek, minyonok, desszertek hozzávalóinak kiválasztása és receptszerinti felhasználása Könnyű és nehéz felverték készítése, indiáner, felvert piskóta, Dobos, Esterházy Sac-her, trüffel és vajas lap készítése, alakítása nyomózsákkal, lappá kenése, formába töltése, sütése Hagyományos alaptorták: Dobos-, Esterházy- puncs-, trüffel-, Sacher- és formábsült gyümölcs készítése Hagyományos tejszínes torták készítése: orosz krémtorta, Fekete-erdő torta, tejszínestúrótorta és tejszínes joghurttorta készítése</p>	
Cukrászati termékek befejezése, díszítése	36	<p>Bevonatok készítése, alkalmazása</p> <p>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 kompresszorral fűjt csokoládébevonat készítése</p>	

		<p>Cukrászati termékek egyszerű díszítése</p>	<p>Nyersanyagok és anyagok összeállítása a kinézetük és ízük kölcsönhatásának figyelembevételével</p> <p>Díszítési technikák alkalmazása, bevonás, szórás, felrakás, gyümölcs és egyéb díszítő-elemekkel</p> <p>Krémes termékek, bevonása fondánnal, szeletelés, szórása, forrázott tésztából készülttermékek mártása dobos cukorba, fondánba, tejszínhabbal)</p> <p>Hagyományos torták, szeletetek, tekercek bevonása dobos cukorral, fondánnal, csokoládéval, zselével, saját krémmel, tejszínhabbal, díszítés egészben vagy szeletelés után g) Minyonok vágása, bevonása és fecskendezése fondánnal</p> <p>Nemzetközi cukrászati termékek bevonása tükörbevonó, gourmand bevonó, kompresszorral fűjt csokoládébevonat alkalmazása</p> <p>Díszítőelemek: csokoládédíszek, meringue-díszek készítése svájci habbal, olasz habbal, mikros szivacspiskóták készítése</p> <p>h) Nemzetközi cukrászati termékek díszítése, egészben vagy szeletelés után</p> <p>Hidegcukrászati termékek, fagyaltkelyhek, parfék díszítése</p> <p>Cukrászati termékek tálalása</p>
--	--	---	---

11. évfolyam szakirányú oktatás

Tantárgy	Éves óraszám	Témakör	Iskolai tanműhelyi gyakorlat
Előkészítés	31	Munkafolyamatok előkészítése	<p>a) Munkanyag-szükséglet meghatározása, rendelések és előrejelzések alapján</p> <p>b) Munkafolyamatok tervezése, meghatározása és előkészítése, gyártási, gazdaságossági és ergonomiai szempontok alapján</p> <p>Előkészületi munkák felülvizsgálata minőségi kritériumok alapján</p>

Cukrászati termékek készítése (100%)	93	Felverték és hagyományos cukrászati termékek készítése	<p>e) Üzleti specialitások, különleges ízesítésű torták készítése hagyományos technikával f) Szeletek, tejszínes szeletek készítése</p> <p>Torták töltése szögletes alakban</p> <p>Nyomózsákkal kialakított szeletek, pl. kardinális szelet készítése</p> <p>Adagolt szeletek, pl. Somlói galuska készítése</p> <p>g) Felvert lapokból készült tekercesek készítése</p> <p>h) Minyonok, omlós tésztából készült desszertek készítése: minyonok esetén a készítésimód szerint fajtánként 1-1 alaptermék elkészítése</p> <p>i) Omlós tésztából készült desszertek készítése</p>
		Nemzetközi cukrászati termékek készítése	<p>a) Nemzetközi cukrászati termékek hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása</p> <p>b) Nemzetközi cukrászati termékek munkaszervezése, félkész termékek készítési sorrendjének meghatározása</p> <p>c) Tészták készítése: Felverték készítése: dacquoise felvert, genoise felvert, marcipános csokoládéfel-vert, jokonde felvert készítése, kikenése, sütése Omlós tészták készítése: sablee-tészták, kekszteszták gyúrása, pihentetése, fólia közt nyújtása, dermesztése Francia forrázott tészta készítése, nyomózsákkal alakítása, sütése</p> <p>d) Betétek készítése: zselés betétek készítése pektinnel, zselatinnal Roppanós rétegek készítése</p> <p>e) Krémek készítése Ganache készítése tejszínnel vagy gyümölcs-pürével Mousse készítése: gyümölcs moussé 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</p> <p>f) Nemzetközi trend szerint készülő monodesszertek készítése Rétegelt vágott monodesszertek készítése Formában dermesztett monodesszertek készítése Tartlette készítése: francia forrázott tésztából készült desszertek készítése</p> <p>g) Nemzetközi trend szerint készülő torták készítése: rétegelt torták készítése h) Minidesszertek készítése</p> <p>Felvert, omlós, forrázott tészta felhasználásával készülő minidesszertek készítése</p> <p>Macaron készítése</p> <p>i) Pohárdesszertek: rétegek, kiegészítők készítése, pohárba töltése</p>
		Bonbonok készítése	<p>a) Bonbonok hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása b) Csokoládé temperálása</p> <p>c) Csokoládébonbonok, krémbonbonok, grillásbonbonok, nugátbonbonok, gyümölcsbonbonok készítése</p>

		<p>a) Fagylaltok, parfék hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása</p> <p>b) Fagylalt szárazanyag-tartalmának kiszámítása</p> <p>c) Fagylaltkeverékek készítése a megadott műveletek betartásával, a keverék fagyasztása. Tejfagylaltok, tejszínes fagylaltok, gyümölcsfagylaltok, citrusfagylaltok, zöldségfagylaltok, tejes gyümölcsfagylaltok, joghurt- és túrófagylaltok készítése</p> <p>d) Parfék készítése fagylalt és tejszínhab keverékből, parfék készítése tejszínes fagylaltokból, Semifreddo készítése</p>
	<p>Különleges táplálkozási igények figyelembevételével készülő cukrászati termékek előállítás</p>	<p>a) A különleges táplálkozási igények figyelembevételével készülő cukrászati termékek nyersanyagai és az előállítás követelményei</p> <p>b) Hozzáadott cukor nélküli cukrászati termékek készítése</p> <p>c) Hozzáadott glutén nélküli cukrászati termékek készítése</p> <p>d) Tejfehérjementes cukrászati termékek készítése</p> <p>e) Tejcukormentes cukrászati termékek készítése</p>
<p>Cukrászati termékek befejezése, díszítése (100%)</p>	<p>31</p>	<p>Bevonatok készítése, alkalmazása</p> <p>a) Bevonatok hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása</p> <p>b) Baracklekvár-bevonat, zselé készítése</p> <p>c) Fondán melegítése, hígítása</p> <p>d) Csokoládébevonat kiválasztása, hígítása, temperálása</p> <p>e) Nemzetközi cukrászati trend szerint készülő bevonatok, tükörbevonó, gourmand bevonó, kompresszorral fújt csokoládébevonat készítése</p>

		Cukrászati termékek egyszerű díszítése	<p>a) Nyersanyagok és anyagok összeállítása a kinézetük és ízük kölcsönhatásának figyelembevételével</p> <p>b) Díszítési technikák alkalmazása, bevonás, szórás, felrakás, gyümölcs és egyéb díszítő-elemekkel</p> <p>c) Uzonnasütemények hintése, lekenése baracklekvárral, felrakása gyümölcssel, zselé-zés, bevonás fondánnal, csokoládéval</p> <p>d) Különböző fajta aprósütemények bevonása és díszítése csokoládéval</p> <p>e) Krémes termékek, bevonása fondánnal, szeletelése, szórása, forrázott tésztából készülttermékek mártása dobos cukorba, fondánba, tejszínhabbal)</p> <p>f) Hagyományos torták, szeletek, tekercsek bevonása dobos cukorral, fondánnal, csokoládéval, zselével, saját krémmel, tejszínhabbal, díszítés egészben vagy szeletelés után</p> <p>g) Minyonok vágása, bevonása és fecskendezése fondánnal</p> <p>h) Nemzetközi cukrászati termékek bevonása tükörbevonó, gourmand bevonó, kompressz-szorral fűjt csokoládébevonat alkalmazása</p> <p>i) Díszítőelemek: csokoládédíszek, meringue-díszek készítése svájci habbal, olasz habbal, mikros szivacspiskóták készítése</p> <p>h) Nemzetközi cukrászati termékek díszítése, egészben vagy szeletelés után</p> <p>j) Hidegcukrászati termékek, fagyaltkelyhek, parfék díszítése</p> <p>k) Cukrászati termékek tálalása</p>
		Cukrászati termékek tervezése, különleges díszítése	<p>a) Munkarajz készítése tortákról és formákról az anyagok, színek és formák harmonizálásának figyelembevételével</p> <p>b) Virágminták és írásjelek tervezése, rajzolása, fecskendezése</p> <p>c) Csokoládévirágok készítése, plasztik csokoládé formázása</p> <p>d) Marcipánfigurák modellezése, virágok készítése, színezése és díszítése, előre megadott vagy saját készítésű tervek alapján</p> <p>e) Cukor főzése, isomalt olvasztása, öntése és formázása, húzása, fújása</p> <p>f) Ünnepi, egyedi formájú torták készítése</p> <p>g) Díszmunkák tálalása</p>
Anyaggazdálkodás – adminisztráció - elszámoltatás (70%)	93	Anyaggazdálkodás Cukrászati termékek kalkulációja	<p>Árufelhasználás és Áruszükséglet megállapítása</p> <p>Raktárgazdálkodási számítógépes programok megismerése</p> <p>Cukrászati kész termékek eladási árának kiszámítása</p> <p>Kalkulációt végző számítógépes program megismerése</p>

Tantárgy	Éves óraszám	Témakör	Duális képzőhely
Előkészítés	31	Cukrászati anyagok technológiai szerepe, anyagok, eszközök előkészítése, anyaghányadok kiszámítása	Cukrászati anyagok technológiai szerepe, anyagok, eszközök előkészítése, anyaghányadok kiszámítása A munkafeladat megismerése Anyagok szakszerű kiválasztása a nyersanyagok technológiai szerepének ismerete alapján, a nyersanyagok hatása a termékkészítésre Anyagok, munkaeszközök megfelelő előkészítése recept alapján
Cukrászati berendezések, gépek ismerete, kezelése	62	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 és a technológiának megfelelő programozása Berendezések, gépek és készülékek hibáinak felismerése és a hibák jelentése
		Felverték és hagyományos cukrászati termékek készítése	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 Felvert lapokból készült tekercsek készítése Minyonok, omlós tésztából készült desszertek készítése: minyonok esetén a készítésimód szerint fajtánként 1-1 alaptermék elkészítése felvert lapok, tésztahüvelyek felhasználásával. Omlós tésztából készült desszertek készítése

<p>Cukrászati termékek készítése</p>	<p>310</p>	<p>Nemzetközi cukrászati termékek készítése</p>	<p>Nemzetközi cukrászati termékek hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása Nemzetközi cukrászati termékek munkaszervezése, félkész termékek készítési sorrendjének meghatározása Tészták készítése: Felverték 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 készülő torták készítése: rétegelt torták készítése Minidesszertek készítése Felvert, omlós, forrázott tészta felhasználásával készülő minidesszertek készítése Macaron készítése Pohárdesszertek: rétegek, kiegészítők készítése, pohárba töltése</p>	
		<p>Bonbonok készítése</p>	<p>Bonbonok hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása Csokoládé temperálása Csokoládébonbonok, krémbonbonok, grillásbonbonok, nugátbonbonok, gyümölcsbonbonok készítése</p>	

		<p>Hidegcukrászati termékek készítése</p>	<p>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</p>	
		<p>Különleges táplálkozási igények figyelembevételével készülő cukrászati termékek előállítása</p>	<p>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</p>	
<p>Cukrászati termékek befejezése, díszítése</p>	<p>31</p>	<p>Bevonatok készítése, alkalmazása</p>	<p>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, gourmet kompresszorral fűjt csokoládébevonat készítése</p>	

<p>Cukrászati termékek egyszerű díszítése</p>	<p>Nyersanyagok és anyagok összeállítása a kinézetük és ízük kölcsönhatásának figyelembevételével Díszítési technikák alkalmazása, bevonás, szórás, felrakás, gyümölcs és egyéb díszítő-elemekkel 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 készülttermékek mártása dobos cukorba, fondánba, tejszínhabbal) 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 Nemzetközi cukrászati termékek bevonása tükörbevonó, gourmand bevonó, kompresszorral fűjt csokoládébevonat alkalmazása Díszítőelemek: csokoládédíszek, meringue-díszek készítése svájci habbal, olasz habbal, mikros szivacspiskóták készítése Nemzetközi cukrászati termékek díszítése, egészben vagy szeletelés után Hidegcukrászati termékek, fagyaltkelyhek, parfék díszítése Cukrászati termékek tálalása</p>	
<p>Cukrászati termékek tervezése, különleges díszítése</p>	<p>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</p>	<p>előre megadott</p>

A szakirányú oktatás szakmai követelményei

Sorszám	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke
1	Kiválasztja a cukrászati termékkészítéshez szükséges anyagokat.	Összefüggéseiben ismeri a cukrászati nyersanyagokat, azok tulajdonságait, azok változásait a különböző technológiákra.	Törekszik a folyamatos anyagismereti tudás fejlesztésére a minél jobb ízű minőségi termékek elérésére.	Felelősséggel, minden felhasználási szempontot figyelembe véve választja ki az anyagokat.
2	Kiszámítja a termékkészítéshez szükséges mennyiségeket, kiméri a nyersanyagokat. Megtervezi az előkészítő műveleteket, az összetett cukrászati munkafolyamatok előkészítését.	Ismeri az anyaghányadszámítást a különböző mennyiségek esetében, a mennyiségi egységek átváltását. Ismeri a cukrászati anyagok, eszközök előkészítő műveleteit, az összetett munkafolyamatok előkészítésének folyamatát és lépéseit.	Szem előtt tartja a gazdaságos anyagfelhasználást, mérés közben törekszik az alapanyagok receptúrában szereplő pontos mennyiségi egységek szerinti előkészítésére.	Önállóan megtalálja és korigálja az előkészítő műveletek hibáit.

3	<p>Megtervezi az összetett cukrászati termékkészítő munkafolyamatok előkészítését.</p>	<p>Ismeri a gyártási, gazdaságossági és ergonómiai szempontok alapján a munkafolyamatok előkészítésének tervezését. Összesített anyaghányadok alapján ismeri a vételezendő anyaglista készítésének módszerét.</p>	<p>Törekszik a leghatékonyabb munkaműveleti sorrend, munkafolyamat kiválasztására.</p>	
4	<p>A termékkészítéshez használandó berendezéseket, cukrászati gépeket, kisebb készülékeket üzembe helyezi, beprogramozza, tisztán tartja.</p>	<p>Ismeri a cukrászatban alkalmazott berendezések, gépek kisebb készülékek működési elvét, üzembe helyezését, összeállítását, beprogramozását, tisztítási utasításait.</p>	<p>Gépek, berendezések használatakor felelősséggel tartozik saját viselkedéséért, vigyáz mások egészségére, testi épségére is.</p>	<p>Betartja a berendezések, gépek kisebb készülékek használatakor előírt balesetvédelmi utasításokat.</p>

<p>5 Töltelékeket, krémeket készít, gyümölcsöket, zöldségeket tartósít, uzsonnasüteményekhez, z, sós és édes teasüteményekhez, krémes termékekhez és hagyományos cukrászati termékekhez.</p>	<p>Ismeri a gyümölcs töltelékek, olajos magvakból készült töltelékek, túró töltelékek, sós töltelékek, tojáskrémek, tartós töltelékek, vajkrémek, puncstöltelék tejszínrémek készítésének technológiáit, valamint a gyümölcs és zöldségtartósítás módszereit.</p>	<p>Törekszik a legjobb alapanyagok kiválasztására, változatos ízesítésre, egyhangúság elkerülésére, új ízek, technológiák kipróbálására.</p>	<p>Önállóan végzi a töltelék készítés műveletét.</p>
<p>6 Uzsonnasüteményekhez tésztát készít, melyet egyetlen nagyságban és tömegben feldolgoz. Töltött és töltetlen uzsonnasüteményeket készít a tészták felhasználásával.</p>	<p>Ismeri a gyúrt élesztős, a kevert élesztős, a hajtogatott élesztős, az omlós élesztős, vajas tészta, omlós tészta nehéz felvert készítését, a tésztákból készíthető uzsonnasütemények előállítási technológiáját.</p>	<p>Törekszik a minőségi alapanyagok felhasználására, a, előtérbe helyezi az egészséges táplálkozást. Precízen végzi a</p>	<p>Felelősséget vállal a tésztakészítő módszerek fejlesztésére, az innovatív megoldások alkalmazására, követi a szakmai</p>

7

Sós teasüteményekhez tésztákat készít, melyet egyenletes nagyságban és tömegben feldolgoz. Töltött és töltetlen sós teasüteményeket állít elő.

Ismeri a vajastésztá, forrázott tészta, sós omlós tészta készítését, a tésztákból készült töltött és töltetlen teasüteményeket, azok előállítását és elkészítési technológiáit.

tésztakészítés, formázás, darabolás, töltés műveleteit.

innovációkat. Odafigyel a termékek minőségére, a méret és töltési súly egyenletességére. Új megoldásokat kezdeményez a tésztakészítő módszerek fejlesztésére.

Törekszik a legjobb minőségű tésztakészítésre, az igényesség tükröződik munkáján.

termékhez tartozó tészta készítését, feldolgozását, sütését, a krémes termékek előállításának technológiáját.

Törekszik a technológiai fortélyok, az apró szakmai fogások elsajátítására.

Precíz, odafigyel a tészta egyenletes alakítására, töltésre, kikészítésre.

Törekszik egy tésztatípuson belül a változatos szortimentek

Ismeri a krémes termékek készítését, a

Krémes termékekhez tésztákat, krémlapokat, tésztahüvelyeket készít, töltési műveleteket végez, krémes termékeket állít elő.

8

				előállítására. Kreatív a díszítő anyagok változatos alkalmazásában, új
--	--	--	--	---

9	Édes teasüteményekhez tésztákat készít, feldolgoz, egyenletes nagyságban és tömegben. Töltött és töltetlen édes teasüteményeket állít elő.	Ismeri az omlós-, felvert-, hengerelt- és egyéb tészták előállítását. Töltetlen és töltött édes teasütemények készítését.	megoldásokat kezdeményez, figyel az ízek harmóniájára.	
10	Gyors érlelésű mézeskalácstésztából félkész és késztermékeket készít.	Ismeri a gyors érlelésű mézeskalácstésztá készítését feldolgozását, sütését és a díszítés különböző módszereit.	Nyitott a régi hagyományok újra gondolására, a tradíció és a hagyomány ápolására. Szép esztétikus díszítést, motívumokat készít.	Betartja a tésztakészítésre, tésztalazításra, pihentetésre vonatkozó technológiai előírásokat.

Hagyományos cukrászati termékeket, tortákat, szeleteket, tekercseket, minyonokat, omlós desszerteket készít. A termékekhez tésztákat készít, feldolgozza azokat, töltési és sütési műveletet végez.

Ismeri a könnyű és nehéz felvertek, készítését. Ismeri a hagyományos alap torták (Dobos-, Esterházy- Trüffel-, Sacher- Puncs-, formában sült gyümölcs torta) és a hagyományos tejszínes torták (Oroszkrém-, Fekete erdei-, tejszínes, túró-, tejszínes joghurt torta) készítését. Ismeri különleges ízesítésű üzleti specialitások, a szeletek készítését, a tekercsek, a minyon alap termékeinek, és az omlós tésztából készült desszertek

Figyelmet fordít a hagyományos cukrászati termékek minőségére, elkészítésére, esztétikus megjelenésére.

Fontosnak tartja cukrászati termékkészítési tradíciójának őrzését. Betartja a hagyományőrző cukrászati termékek receptúráját, készítési módját.

előállításának
technológiáját.

12	<p>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.</p>	<p>Ismeri a félkész termékek készítési sorrendjét. Ismeri a francia felvert, (Dacquoise-, Genoise-, marcipános csokoládé - Jokonde felvert), a francia omlós tészták, a forrázott tészták, a zselés betétek, a roppanós rétegek, a krémek, (Ganache Mousse Cremeux, francia és olasz vajkrém) készítését.</p> <p>Ismeri a vágott, formában dermesztett monodesszerteket, a tartlettek, a francia forrázott tésztából készült desszertek készítését. Nemzetközi trend szerint készült torták, mini desszertek macaronok, pohárdesszertek készítésének technológiáját.</p>	<p>Törekszik a harmonikus fantáziadús, ízléses, letisztult, kikészítés alkalmazására.</p>	<p>Betartja a nemzetközi cukrászati termékek nyersanyagainak minőségi követelményeit, a termék készítés technológiai előírásait.</p>
----	---	--	---	--

13	<p>Hideg cukrászati készítményeket, fagyaltot, parfét készít.</p>	<p>Ismeri a fagyalt szárazanyagtartalmának meghatározását, a fagyalt keverékek fajtáit, készítési műveleteit, a keverékek fagyasztási, díszítési, tárolási szabályait. Ismeri a parfé készítés módszereit (fagyalt és tejszínhab keverékből, tejszínes fagyaltokból, Semifreddo készítésének technológiáját).</p>	<p>Törekszik a természetes anyagok alkalmazására, az új ízek kialakítására.</p>	<p>Betartja a fagyaltkészítés élelmiszer-biztonsági és technológiai szabályait, különösen figyel a fogyaszthatóság szem előtt tartására.</p>
----	---	---	---	--

14	<p>Bonbonokat, bonbon töltelékét készít, csokoládét temperál, csokoládé hüvelyes és mártott termékeket készít.</p>	<p>Ismeri a csokoládé fajtákat, a temperálás módszereit. Ismeri a csokoládébonbonok, krémbonbonok, grillázsbonbonok, nugát bonbonok, gyümölcsbonbonok készítésének technológiáját.</p>	<p>Törekszik a harmonikus, változatos ízű, roppanós bonbonok készítésére az új díszítési technikák alkalmazására.</p>	<p>Betartja, a csokoládétemperálás szabályait, a töltelékkészítés, a bonbon készítés előírásait.</p>
----	--	--	---	--

15

Cukrászati termékekhez bevonó anyagokat készít és/ vagy alkalmassá teszi a bevonó anyagokat a feldolgozásra.

Ismeri a baracklekvárbevonat, a zselé készítés módszereit, a fondán melegítését és hígítását, a csokoládé hígítás és temperálás szabályait. Ismeri a nemzetközi cukrászati trend szerint készülő bevonatok, (tükörbevonó, gourmand bevonó, kompresszorraal fűjt csokoládé bevonat) készítésének technológiáját.

Törekszik a minőségi anyagok és a saját készítésű bevonatok felhasználására.

Betartja a cukrászati termékek bevonásához alkalmazott bevonatok készítésére, alkalmazására vonatkozó előírásokat, technológiai paramétereket, figyelembe véve a nemzetközi cukrászati trendeket is.

Cukrászati termékek egyszerű díszítési és befejező műveleteit végzi.

Ismeri, az uzsonnasütemények, a sós teasütemények, az édes teasütemények, a krémes termékek, a hagyományos cukrászati termékek a nemzetközi cukrászati termékek, a hidegcukrászati termékek az egyszerű díszítési műveleteit, a bevonás, a szórás, a burkolás, a fecskendezés a felrakás, a formázás alkalmazását valamint a termékekhez tartozó szeletelést, adagolást, tálalást.

Törekszik a termék ízéhez harmonizáló bevonat kiválasztására, a tiszta, egyenletes áthúzás, mártás, szórás, burkolás fecskendezés műveletének alkalmazására, a precíz kreatív ízben harmonizáló felrakásos díszek készítésére, a szeletelés adagolás egyenletességére. Figyelemmel kíséri a díszítési technikák fejlődését, nyitott az új megoldások alkalmazására.

Új technikákat keres az innovatív díszítésre és tálalásra. Tudatosan fejleszti esztétikai érzékét, figyeli a szakmai változásokat, trendeket, és követi azokat.

Díszmunkákat tervez, különleges díszítéseket végez.

Ismeri a munkarajz készítését (díszek, anyagok, színek és formák harmonizálásának figyelembevételével). Ismeri a fecskendezés alkalmazását. Ismeri a csokoládévirágok készítését, plasztik csokoládé formázását, marcipán figurák modellezését, virágok készítését. Ismeri a cukorfőzés, karamellöntés, formázás, húzás és fújás technológiáját, Ismeri az ünnepi, egyedi formájú torták készítésének technológiáját.

Törekszik a különleges technikák elsajátításra. Tisztán, precízen dolgozik, figyel a harmóniára és a letisztult megjelenésre.

Fejleszti szépérzékét internet és szakkönyvek segítségével gyűjtött információkkal.

A cukrász anyagokat, tésztakészítő, sütemény készítő műveleteket idegen nyelven bemutatja.

Ismeri a cukrász termékkészítéshez szükséges anyagokat, műveleteket idegen nyelven.

Nyitott a szakmai idegen nyelvi tudás bővítésére, minél szélesebb körű szakmai szókincs használatára.

Idegen nyelvi ismereteit szakkönyvekből, világhálóról

<p>Árugazdálkodási feladatokat végez. Árukészletet, az áru mennyiségét, minőségét, raktározási rendet ellenőriz, megállapítja, megrendeli az áruszükségletet.</p>	<p>Ismeri a beérkezett áru ellenőrzésének lépéseit (minőségi, mennyiségi, érték szerinti áruátvétel), az élelmiszertípusnak megfelelő szakosított raktározás követelményeit, a romlott áru kezelésének szabályait Ismeri az árukészlet az árufelhasználás, az áruszükséglet megállapításának módszereit. Ismeri az árurendelés szóbeli és írásbeli lehetőségeit. Ismeri a raktárgazdálkodási számítógépes program alkalmazását.</p>	<p>Munkája során szem előtt tartja a az áru tárolására, raktározására vonatkozó szabályokat, előírásokat, a szakosítást, a gazdaságosságot az árubiztonságot.</p>	<p>Önállóan ellenőrzi, az árukészlet mennyiségét, minőségét, a minőségmegőrzés idejét, tárolási körülményeit. Munkahelyi vezetőjének útmutatása alapján állapítja meg a termelés áruszükségletét és a megrendelhető áru mennyiségét.</p>
---	---	---	--

20	<p>Kiszámítja a cukrászati termékek nyersanyagértékét és eladási árát. Elkészíti félkész és késztermék kalkulációit számítógépen.</p>	<p>Ismeri a cukrászati termékek tömegének kiszámítását a receptek és a technológiai veszteségek figyelembevételével. Ismeri a cukrászati félkész termékek nyersanyagértékének kiszámítását. Ismeri a cukrászati késztermékek eladási árának kiszámítását. Ismeri a kalkulációs számítógépes programot.</p>	<p>Pontosan, precízen rögzít adatokat, ügyel a számítások matematikai műveleteinek helyességére.</p>	<p>Munkahelyi vezetőjével együttműködve, részben önállóan készíti el a termékek kalkulációit.</p>
21	<p>Ellenőrzi a nyitó és zárókészletet, leltározási feladatokat végez az üzlet készletértékének a megállapítása végett. A leltáreredmény megállapítását a készletnyilvántartó szoftver segítségével végzi el.</p>	<p>Ismeri a leltáreredmény megállapításnak módszereit, a számítás lépéseit, tisztában van a készletezéshez kapcsolódó alapfogalmakkal.</p>	<p>Pontosan, precízen rögzíti, a raktár, és a cukrászüzem készletének mennyiségét, elkötelezett a leltár valóságos adatokkal történő alátámasztására.</p>	<p>Munkahelyi vezetőjével együttműködve részben önállóan végzi el a leltározási feladatokat. Felelős a leltári adatok hiteles felvételéért, betartja a cukrászat leltározással kapcsolatos előírásait, felelősséget vállal az adatok pontos</p>

				rögzítésért a készlet nyilvántartási rendszerben.
--	--	--	--	---

Salgótarján, 2021. szeptember 24.



Barta Rita

igazgató

Nógrád Megyei SZC Kereskedelmi és
Vendéglátóipari Technikum és Szakképző Iskola

Szakképző intézmény




Tavaszi és Társa Árkád KFT

3100 Salgótarján, Béke krt. 108.

Adószám: 10318865-2-12

IBAN: HU 45 10381002-10449517-49020015

Tavaszi Tamás

törvényes képviselő

Tavaszi és Társa Árkád KFT

Duális képzőhely