

Cukrász (OKJ 34 811 01)

E-001287/2015/A004

A képzés helyszíne: Kaposvár

A képzés típusa: OKJ szerinti szakmai képzés

A képzés időtartama: 1100 óra (330 óra elmélet, 770 óra gyakorlat)

Képzés célja:

A szakképesítés munkaterületéhez tartozó legjellemzőbb munkakörök, foglalkozások betöltéséhez szükséges azon kompetenciák és tevékenységek elsajátítása, melyek birtokában a résztvevő képes a higiénia és munkavédelmi előírások betartása mellett cukrászsüteményeket, fagyaltokat, és más hidegcukrászati készítményeket előállítani, figyelemmel lenni azok ízbeli változatosságára, esztétikai megjelenítésére, a vásárlási, megrendelési igényekre.

A képzés során megszerezhető kompetenciák:

A szakképesítéssel rendelkező képes :

Saját munkáját megszervezni, a munkájához szükséges anyagmennyiséget felmérni. Élelmiszer előállítás higiéniai alapkövetelményeinek betartásával korszerű, táplálkozáshoz mindjobban igazodó cukrászati terméket készíteni. Cukrásztechnológiai alpműveleteket végezni, cukorkészítményeket előállítani, bevonó anyagokat készíteni, felhasználni, cukrászati félkész- és késztermékeket készíteni. Képes uzsonnasüteményeket, teasüteményeket, és kikészített süteményeket készíteni. Hagyományörző cukrászati termékeket eredeti technológiával készíteni, és nemzetközi trend szerint cukrászati termékeket készíteni. Ezeken kívül fagyaltokat, fagyaltkelyheket, pohárkrémekeket, bonbonokat, tányérdesszerteket készít. A résztvevő képes lesz alkalmi díszmunkákat a vendég kérésének megfelelően elkészíteni

A korábban megszerzett kompetenciák beszámításának lehetőségei: előzetes tudásszint felmérés és beszámítás.

A képzés megkezdésének feltételei:

- Iskolai végzettség: alapfokú iskolai végzettség / ennek a hiányában a képzés megkezdhető a szakképesítés szakmai és vizsgakövetelményét kiadó 29/2016. (VIII. 26.) NGM rendelet 3. mellékletében, a Vendéglátás-turisztika szakmacsoportra meghatározott kompetenciák birtokában is.

Egészségügyi alkalmasság: szükséges

Egyéb feltételek: Pályaalkalmassági követelmények szükségesek

A képzés moduljai:

| Képzési program moduljai | ÓRASZÁM | | | Modulzáró vizsga vizsgatevékenységei |
|--|------------|------------|-------------|---|
| | Elmélet | Gyakorlat | Összesen | |
| 11561-16 Gazdálkodási ismeretek | 60 | 0 | 60 | írásbeli |
| 11518-16 Élelmiszerismeret | 48 | 0 | 48 | írásbeli |
| 11519-16 Élelmiszerbiztonsági alapismeretek | 30 | 0 | 30 | írásbeli |
| 11521-16 Cukrász szakmai idegen nyelv | 48 | 0 | 48 | szóbeli |
| 11522-16 Cukrász szakmai feladatok | 69 | 770 | 839 | írásbeli és gyakorlati |
| 11497-12 Foglalkoztatás I. | 60 | 0 | 60 | írásbeli |
| 11499-12 Foglalkoztatás II. | 15 | 0 | 15 | írásbeli |
| Képzési program összes óraszám | 330 | 770 | 1100 | |

Vizsgára bocsátás feltételei:

- a modulzáró vizsgák eredményes teljesítése
- a képzési programban meghatározott gyakorlat teljesítése
- a képzés óraszámának és az egyes modulok óraszámának 20 %-át meg nem haladó hiányzás
- a képzés során elkészített munkák bemutatása, leadása legkésőbb a vizsgára jelentkezéskor