

CUKRÁSZ

OKJ 33 811 01 0000 00 00

2 éves, iskolarendszerű, fizikai munkát igénylő munkakör betöltésére jogosító középszintű szakképesítés.

Tagozat:	nappali
Szükséges előképzettség:	10. évfolyam elvégzése
Szakmai alkalmassági követelmények:	szükségesek (megfelelő jelentkezői létszám esetén augusztus utolsó hetén szervezzük).
Egészségügyi alkalmassági vizsgálat:	szükséges (megfelelő jelentkezői létszám esetén augusztus utolsó hetén szervezzük).
Bizonyítvány:	szakmát adó (OKJ)
Gyakorlati képzőhely biztosítása:	tanulószerződéssel
Képzés ára:	0 Ft bizonyos feltételek fennállása esetén; egyébként 80.000 Ft/félév + vizsgadíj.

Szükséges képességek, tulajdonságok: döntésképeség, határozottság, kompromisszumkészség, elhivatottság, elkötelezettség, udvariasság, érzelmi stabilitás, kiegyensúlyozottság, felelősségtudat, kreativitás, megbízhatóság, pontosság, precizitás, stressztűrő képesség, szorgalom, igyekezet, erős fizikum, állóképesség, érzékelés, kezűgyesség, látás, szaglás, tapintás.

A képzés célja: A szakképesítés munkaterületéhez tartozó legjellemzőbb munkakörök, foglalkozások betöltéséhez szükséges kompetenciák elsajátíttatása. A cél elérése érdekében el kell sajátítani a munkakörben elvégzendő feladatokat, ki kell alakítani az azokhoz szükséges tulajdonságokat (alkalmazott szakmai ismeretek, szakmai készségek, képességek, személyes, társas és módszerkompetenciák).

A szakképesítés munkaterületének rövid leírása: A cukrász feladata az élelmiszergyártás higiéniai alapkövetelményeinek betartása a korszerű táplálkozáshoz mind jobban igazodó cukrászsütemények készítése, figyelemmel azok ízbeli változatosságára, esztétikai megjelenítésére, a vásárlói, megrendelői igényekre.

A képesítéssel betölthető munkakör: cukrász

Szakmai követelménymodulok: Cukrászati termékkészítés; Cukrászati előkészítés; Cukrászati termelési feladatok 1-2; Cukrászati adminisztrálás.

Oktatott tantárgyak (tananyagegységek): A hagyományos és korszerű technikák és technológiák alkalmazása a cukrászatban; Természetes és bioalapanyagok a XXI. századi cukrász-termékekben; Árugazdálkodás és szakmai informatika; Cukrászati alapismeretek; Cukrászati félkész termékek; Cukrászati késztermékek; Cukrászati késztermékek előállítás; Cukrászati késztermékek készítése; Cukrászati nyersanyagok gépek berendezések eszközök előkészítő műveletei; Cukrászati termékek minőségi és tárolási követelményei; Élelmiszerismeret; élelmiszervizsgálat; Gazdálkodási ismeretek; Munkaszervezési feladatok ellátása; Szakmai idegen nyelv a cukrász szakmában (angol); Vendégekhez kapcsolódó cukrászdai feladatok.

A képzés ideje: két tanév

A második tanév végén a képzés szakmai vizsgával zárul.

A szakmai vizsgára bocsátás feltételei: Az utolsó szakképző évfolyam eredményes elvégzése.

Amennyiben a szintvizsgát a kamara megszervezte, úgy az iskolai rendszerű szakképzésben résztvevő vizsgára bocsátásának feltétele az eredményes szintvizsga.