

CUKRÁSZ  
SZAKKÉPESÍTÉS SZAKMAI ÉS VIZSGAKÖVETELMÉNYEI

**I.**  
**ORSZÁGOS KÉPZÉSI JEGYZÉKBEN SZEREPLŐ ADATOK**

1. A szakképesítés azonosító száma: 33 811 01 1000 00 00

2. A szakképesítés megnevezése: Cukrász

3. Szakképesítések köre:

3.1	Részszzakképesítés	Nincs	
-----	--------------------	-------	--

3.2	Szakképesítés-elágazások	Nincsenek	
-----	--------------------------	-----------	--

3.3	Szakképesítés-ráépülés		
		Azonosítószám:	33 811 01 0001 33 01
		Megnevezés:	Diétás cukrász

4. Hozzárendelt FEOR szám: 5122

5. Képzés maximális időtartama:

Szakképesítés/Szakképesítés-ráépülés megnevezése	Szakképzési évfolyamok száma	Óraszám
Cukrász	2	2300
Diétás cukrász	-	200

**II.**  
**EGYÉB ADATOK**

**SZAKKÉPESÍTÉS MEGNEVEZÉSE: Cukrász**

1. A képzés megkezdésének szükséges feltételei:

Bemeneti kompetenciák:

a képzés megkezdhető az e rendelet 3. számú mellékletében a vendéglátás-idegenforgalom szakmacsoportra meghatározott kompetenciák birtokában. E kompetenciák megszerzhetőek a szakképzést előkészítő évfolyam keretében is.  
Vagy

Iskolai előképzettség:

tizedik évfolyam elvégzésével tanúsított iskolai végzettség  
vagy  
a közoktatásról szóló 1993. évi LXXIX. törvény 27. § (4) bekezdése szerint – kizárólag szakképzési évfolyamon megszervezett szakiskolai nevelésben és oktatásban részt vevő tanulók esetében – a nyolcadik évfolyam elvégzésével tanúsított alapfokú iskolai végzettség

Szakmai előképzettség:

-

Előírt gyakorlat:

-

Elérhető kreditek mennyisége:

-

Pályaalkalmassági követelmények:

nem szükséges

Szakmai alkalmassági követelmények: szükséges

2. Elmélet aránya: 30%
3. Gyakorlat aránya: 70%

(Az elmélet/gyakorlat arány az „előrehozott” szakképzés esetében a szakmai képzésre vonatkozik)

4. Szakmai alapképzés (iskolai rendszerben): van  
Időtartama: 1 év
5. Szintvizsga (iskolai rendszerben): szervezhető  
Ha szervezhető, mikor: a képzési idő felét követően
6. Egészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges

#### **SZAKKÉPESÍTÉS-RÁÉPÜLÉS MEGNEVEZÉSE: Diétás cukrász**

1. A képzés megkezdésének szükséges feltételei:  
Szakmai előképzettség: 33 811 01 0000 00 00 Cukrász vagy  
33 7826 01 Cukrász vagy  
2101 Cukrász szakképesítés megléte  
  
Előírt gyakorlat: -  
  
Elérhető kreditek mennyisége: -  
  
Pályaalkalmassági követelmények: nem szükséges  
  
Szakmai alkalmassági követelmények: szükséges
2. Elmélet aránya: 30%
3. Gyakorlat aránya: 70%
4. Egészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges

### III. MUNKATERÜLET

#### 1. A szakképesítéssel legjellemzőbben betölthető munkakör, foglalkozás:

A munkakör, foglalkozás	
FEOR száma	FEOR megnevezése
5122	Cukrász

#### 2. A szakképesítés munkaterületének rövid, jellemző leírása:

Élelmiszer előállítás higiéniai alapkövetelményeinek betartásával korszerű táplálkozáshoz mindjobban igazodó cukrászati terméket készít

Figyelemmel kíséri az árukészlet alakulását, részt vesz az áru szakszerű minőségi és mennyiségi átvételében, tárolásában és dokumentálásában

Cukrásztechnológiai alapműveleteket végez, cukrászati félkész termékeket készít

A termeléshez alkalmassá teszi a nyersanyagokat, eszközöket, gépeket, cukorkészítményeket állít elő, bevonó anyagokat készít és feldolgoz, gyümölcsöket tartósít, töltelékeket készít, tésztákat készít, feldolgoz és sütéssel fogyaszthatóvá tesz

A technológiai előírások szabályait betartva cukrászati késztermékeket állít elő, uzsonnasüteményeket, teasüteményeket, kikészített süteményeket, hidegcukrászat készítményeket, bonbonokat, tányérdesszerteket készít

Alkalmi megrendelésekre esztétikus, ötletes díszmunkákat készít

Különleges táplálkozási igényeknek megfelelő diétás cukrászati termékeket állít elő

A cukrászati félkész és késztermékek előállítását a munkavédelmi előírások betartásával végzi

Megszervezi a saját munkáját és a cukrászüzem munkafolyamatait, figyelemmel kíséri a termékek minőségét

#### 3. A szakképesítéssel rokon szakképesítések:

A szakképesítéssel rokon szakképesítések	
azonosító száma	megnevezése
33 541 05 1000 0000	Pék-cukrász
33 811 04 1000 0000	Vendéglátó eladó

## IV. SZAKMAI KÖVETELMÉNYEK

### A szakmai követelménymodulok felsorolása:

#### A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

**6273-11 Vendéglátó gazdálkodási tevékenységek**

#### A szakmai követelménymodul tartalma:

##### Feladatprofil:

Alkalmazza a gazdálkodás összefüggéseit  
Felméri az üzletben megjelenő keresletet és kínálatot  
Választékot állít össze, árlapot készít  
Figyelemmel kíséri az árukészletet  
Ellenőrzi a napi árukészletet és vételez a raktárból  
Elvégzi az áruátvétel és tárolás szakszerű dokumentálását  
Rendelést állít össze  
Árut vesz át  
Leltározási feladatokat végez  
Bizonylatokat állít ki  
Szükség szerint standol  
Elszámol a napi bevétellel  
Nyugtát, készpénzfizetési/átutalási számlát állít ki  
Jelenléti ívet vezet  
Elkészíti, módosítja a munkabeosztást  
Ételt, italt, cukrászkészítményt, árukat beáraz  
Anyaghányadot, kalkulációt készít  
Veszteségszámításokat végez  
Gazdálkodási számításokat végez  
Kiszámítja az ételek tápanyag- és energiatartalmát  
Az áru tömegével kapcsolatos számításokat készít  
Figyelemmel kíséri az üzleti eredmény alakulását  
Figyelemmel kíséri az üzleti költségek alakulását  
Megkülönbözteti a vendéglátó vállalkozási lehetőségeket és azok feltételeit  
Üzlet típusa marketingelemeit használja  
Értékesítést ösztönző tevékenységet folytat  
Alkalmazza az üzleti kommunikáció eszközeit

##### Tulajdonságprofil:

##### Szakmai kompetenciák:

*A típus megjelölésével a szakmai ismeretek*

- C A gazdálkodás körfolyamata és elemei
- C A gazdálkodás piaci szereplői
- C A piacok csoportosítása
- C A piac tényezői és azok összefüggései
- C A piaci verseny
- B A gazdálkodás alapegységei
- B A vállalkozások lényege és jellemzői
- B Gazdálkodás és ügyvitel
- B Áruszükségleti terv, árufedezet, beszerzési formák
- B Raktári készletek kezelése, ellenőrzése
- A Az áruátvétel szabályai, folyamata
- C Költségelszámolás
- A Az anyagfelhasználás mérése
- B Az étlaptervezés formái, jelentősége, alapelvei
- A A vendéglátás tevékenységének általános feltételei
- A A vendéglátó tevékenység tárgyi feltételei
- A A vendéglátó tevékenység személyi feltételei
- A Munkaszerződés, munkaidő beosztás, munkabér
- A A munkaadó és munkavállaló kapcsolata
- A Az üzleti gazdálkodás bizonylatai

- B A gazdálkodás elemei, összefüggései és eredménye
- B A vendéglátás gazdasági számításai
- C A jövedelmezőséggel kapcsolatos mutatók
- C Létszám- és bérgazdálkodással kapcsolatos mutatók
- B Készletgazdálkodással kapcsolatos mutatók
- A Árképzés
- C Marketing alapismeretek
- C Marketing tevékenység és reklámeszközök a vendéglátásban
- C Értékesítés ösztönzés eszközei
- A Viselkedéskultúra, kommunikáció
- B Az üzleti élet írásbeli formái
- C A vendéglátás üzletkörei és üzlettípusai

*A szint megjelölésével a szakmai készségek:*

- 4 Olvasott szakmai szöveg megértése
- 3 Szakmai nyelvi íráskészség, fogalmazás írásban
- 3 Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
- 3 Szakmai nyelvű beszéd-készség
- 3 Elemi számolási készség

Személyes kompetenciák:

- Önállóság
- Szorgalom, igyekezet

Társas kompetenciák:

- Közérthetőség

Módszerkompetenciák:

- Tervezési képesség
- Rendszerező képesség
- Áttekintő képesség

**A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:**

**6274-11 Vendéglátó tevékenység alapjai**

**A szakmai követelménymodul tartalma:**

**Feladatprofil:**

- Munkája során alkalmazza a korszerű táplálkozástudomány eredményeit
- Munkája során alkalmazza a korszerű életmódhoz kötődő sajátosságokat
- Munkája során alkalmazza az élelmiszerkutatások eredményeit
- Munkája során alkalmazza a diétás szabályokat
- Betartja és betartatja a HACCP előírásait
- Betartja és betartatja a higiéniai előírásokat
- Az előírásoknak megfelelően tárolja az élelmiszereket
- Alapanyagokat vizsgál és/vagy ellenőriz
- Ellenőrzi a fogyaszthatósági, illetve minőség-megőrzési időket és az áruk minőségét
- Az előírásoknak megfelelően alkalmazza a mintavételi szabályokat
- Betartja és betartatja a környezetvédelmi előírásokat
- Betartja a fogyasztóvédelmi előírásokat
- Magas fokú személyi higiéniát tart fenn az élelmiszer forgalmazás során

**Tulajdonságprofil:**

Szakmai kompetenciák:

*A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:*

- B Táplálkozástudományi alapismeretek
- A Élelmiszerek tápértékének megőrzése
- C Mikroorganizmusok jellemzői
- C Élelmiszerek tartósítása
- B Malomipari termékek, sütőipari termékek, tészták
- B Természetes édesítőszer, mesterséges édesítőszer
- B Zsír- és cukoradékok

- B Tej, tejtermékek
- B Tojás
- B Hús, húsipari termékek, baromfifélék, halak és hidegvérűek, vadak
- B Zöldségek, gyümölcsök
- B Édesipari termékek, koffein tartalmú élelmiszerek
- B Alkoholtartalmú italok, alkoholmentes italok
- B Fűszerek, ízesítőanyagok, adalékanyagok, kényelmi anyagok
- C Élelmiszer vizsgálat
- A A HACCP élelmiszerbiztonsági rendszer alapelvei
- A Személyi higiénia
- A Nyersanyagok beszerzési, átvételi, tárolási, előkészítési követelményei
- A Vendéglátó termékkészítés, tárolás, szállítás, kiszolgálás kritikus pontjainak meghatározása
- A Vendéglátó műhely, konyha, eladótér higiénijára, kritikus pontok ellenőrzése
- B Vendéglátó tevékenység környezetvédelmi előírásai
- C Hazai és EU-s fogyasztóvédelmi szabályok

*A szint megjelölésével a szakmai készségek:*

- 4 Olvasott szakmai szöveg megértése
- 4 Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
- 3 Szakmai nyelvű beszédképesség

Személyes kompetenciák:

- Pontosság
- Felelősségtudat

Társas kompetenciák:

- Határozottság

Módszerkompetenciák:

- Rendszerező képesség
- Problémamegoldás, hibaelhárítás

**A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:**

**6275-11 Szakmai idegen nyelvi kommunikáció**

**A szakmai követelménymodul tartalma:**

**Feladatprofil:**

- Idegen nyelven kommunikál a munkatársaival és a vendégekkel
- Fejleszti az idegen nyelvű beszédképességét
- Idegen nyelven telefonál
- Technológiai műveleteket, munkafolyamatokat idegen nyelven mond el
- A gyakorlati munka során idegen nyelven utasítást ad és fogad
- Az általános gasztronómia idegen nyelvű szókincsét alkalmazza
- A vendéglátás legfontosabb idegen nyelvű szókincsét alkalmazza

**Tulajdonságprofil:**

Szakmai kompetenciák:

*A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:*

- B Általános idegen nyelvű kommunikáció, olvasás, fordítás
- B Etikett protokoll idegen nyelven
- A Illemtani formulák idegen nyelven
- B Idegen nyelvű szakmai kommunikáció a vendégekkel
- C Idegen nyelvű szakmai kommunikáció a beszállítókkal, viszonteladókkal, munkatársakkal
- C Vevőpanaszok kezelése idegen nyelven
- C Konyhai, cukrászati, éttermi félkész és késztermékek idegen nyelvű technológiája
- B Italok és ételek neve, készítésük technológiájának leírása idegen nyelven
- C Konyhai, cukrászati és éttermi gépek, berendezések nevei és feliratai idegen nyelven

*A szint megjelölésével a szakmai készségek:*

- 3 Idegen nyelvű beszédképesség

- 2 Idegen nyelvű hallott, illetve olvasott szakmai szöveg megértése
- 3 Telefonálás idegen nyelven
- 5 Illemtani szabályok, udvariassági formulák alkalmazása idegen nyelven
- 5 Idegen nyelvű géphasználati feliratok értelmezése, megértése
- 3 Információk adása vendégeknek, munkatársaknak idegen nyelven
- 5 Idegen nyelvű szakmai kifejezések
- 4 Anyagok, áruk, eszközök, gépek, berendezések idegen nyelvű megnevezése
- 3 Technológiák alkalmazása idegen nyelven
- 5 Elemi számolási készség idegen nyelven

**Személyes kompetenciák:**

- Szorgalom, igyekezet
- Fejlődőképesség, önfejlesztés

**Társas kompetenciák:**

- Határozottság
- Kapcsolatteremtő készség

**Módszerkompetenciák:**

- Logikus gondolkodás
- Gyakorlatias feladatértelmezés

**A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:**

**6352-11 Cukrászati termékkészítés**

**A szakmai követelménymodul tartalma:**

**Feladatprofil:**

- Betartja és betartatja a higiéniai előírásokat
- Munkájához alkalmazza az eszközöket, berendezéseket, gépeket
- Betartja és betartatja a munkavédelmi előírásokat
- Felméri és összekészíti a szükséges anyagokat, eszközöket
- Cukrásztechnológiai alpműveleteket végez
- Cukrászati félkész terméket készít
- Cukorkészítményeket főz, olvaszt
- Töltelékeket főz, forráz, resztel, kever, habbá ver
- Gyümölcsöket tartósít
- Bevonó anyagokat melegít, hígít, temperál, készít
- Tésztákat gyúr, hajtogat, resztel, kever, felver, hengerel, pihentet
- Tésztákat ken, nyújt, alakít és kisüt
- Cukrászati késztermékeket készít:
- Uzsonnasüteményeket készít, süt
- Teasüteményeket készít
- Kikészített süteményeket készít
- Eredeti technológiával készíti a hagyományőrző magyar cukrászati termékeket
- Diszít, alkalmi díszsüteményeket készít

**Tulajdonságprofil:**

**Szakmai kompetenciák:**

*A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:*

- A Cukrász szakma higiéniai követelményei
- C Cukrász szakma tárgyi feltételei
- A Cukrász szakma munkavédelmi előírásai
- A Cukrásztechnológiai alpműveletek és termékcsoportok
- A Cukorkészítmények, töltelékek, bevonó anyagok
- B Gyümölcstartósítás
- A Tészták, sütési eljárással készült félkész termékek előállítás
- A Uzsonnasütemények
- A Édes és sós teasütemények
- A Torták, szeletek, tekercek
- A Minyonok, desszertek, csemegék
- A Krémes és tejszínes készítmények

- A Hagyományörző magyar cukrászati termékek
- B Szakmai esztétika, szakrajz
- B Díszítés
- C Előkészítő gépek
- C Krémfőzők
- C Csokoládémelegítők, csokoládétemperálók
- C Habfúvók
- C Fondantgépek
- C Tésztanyújtó
- C Dagasztógépek
- C Kelesztő berendezések
- C Hengergépek
- C Univerzális konyhagépek
- C Hűtőberendezések
- C Sütő és főzőberendezések

*A szint megjelölésével a szakmai készségek:*

- 5 Mennyiségérzék
- 4 Testi ügyesség
- 5 Tájékozódás
- 4 Kéziszerszámok, szeletelők, vágók, kiszúrók használata
- 4 Cukrászati szakrajzok olvasása, értelmezése
- 5 Cukrászati gépek használata

Személyes kompetenciák:

- Kézügyesség
- Ízérzékelés
- Pontosság

Társas kompetenciák:

- Közérthetőség
- Kapcsolatteremtő készség

Módszerkompetenciák:

- Eredményorientáltság
- Ismeretek helyén való alkalmazása

**A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:**

**6276-11 Cukrászati termelési feladatok**

**A szakmai követelménymodul tartalma:**

**Feladatprofil:**

- Különleges cukrászati késztermékeket készít:
- Fagylaltot főz, fagylaltkeveréket készít, fagyaszt, fagylaltkelyhet készít
- Parfékat készít
- Pohárkrémeket készít
- Tányérdesszerteket készít, tálal
- Csokoládét temperál
- Bonbonokat készít
- Munkaszervezési feladatokat végez

**Tulajdonságprofil:**

Szakmai kompetenciák:

*A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:*

- B Fagylaltok
- B Parfék, pohárkrémek
- C Emulgeátorok
- C Fagylaltgépek
- B Tányérdesszertek készítése
- B Bonbonok készítése
- B Cukrászati készítmények minősége és forgalomba hozatala



C Munkaszervezés

*A szint megjelölésével a szakmai készségek:*

- 4 Kéziszerszámok, használata
- 5 Cukrászati gépek használata
- 5 Mennyiségérzék
- 4 Olvasott szakmai szöveg megértése
- 4 Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése

Személyes kompetenciák:

- Kreativitás
- Kézügyesség

Társas kompetenciák:

- Kapcsolatfenntartó készség
- Eredményorientáltság

Módszerkompetenciák:

- A környezet tisztántartása
- Kreativitás, ötletgazdagság
- Ismeretek helyén való alkalmazása

**A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:**

**6277-11 Diétás cukrászati termékkészítés**

**A szakmai követelménymodul tartalma:**

**Feladatprofil:**

- Betartja a diétás cukrászati termékek előállítására vonatkozó előírásokat
- Felhasználja a diétás cukrászati termékekhez szükséges nyersanyagokat
- Kiszámítja a diétás termékek tápanyag és energia tartalmát
- Diabetikus cukrászati termékeket készít
- Lisztérzékenyeknek cukrászati termékeket készít
- Tejérzékenyeknek cukrászati termékeket készít

**Tulajdonságprofil:**

Szakmai kompetenciák

*A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:*

- B Diétás cukrászati termékek előállítására vonatkozó előírások
- B Diabetikus cukrászati termékek nyersanyagai
- B Diabetikus félkész termékek
- B Diabetikus késztermékek
- B Tápanyag és energiaszámítás
- B Gluténmentes cukrászati termékek nyersanyagai
- B Gluténmentes félkész termékek
- B Gluténmentes késztermékek
- B Tejérzékenyeknek készülő cukrászati termékek nyersanyagai
- B Tejmentes félkész termékek
- B Tejmentes késztermékek

*A szint megjelölésével a szakmai készségek:*

- 4 Olvasott szakmai szöveg megértése
- 4 Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
- 5 Kéziszerszámok, cukrászati gépek, használata

Személyes kompetenciák:

- Megbízhatóság
- Felelősségtudat
- Pontosság

Társas kompetenciák

- Határozottság

Áttekintő képesség

Módszerkompetencia:

Ismeretek helyén való alkalmazása

<b>A 33 811 01 0000 00 00 azonosító számú, Cukrász megnevezésű szakképesítés szakmai követelménymoduljainak</b>	
<b>azonosítója</b>	<b>megnevezése</b>
6273-11	Vendéglátó gazdálkodási tevékenységek
6274-11	Vendéglátó tevékenység alapjai
6275-11	Szakmai idegen nyelvi kommunikáció
6352-11	Cukrászati termékkészítés
6276-11	Cukrászati termelési feladatok

<b>A 33 811 01 0001 33 01 azonosító számú, Diétás cukrász megnevezésű szakképesítés-ráépülés szakmai követelménymoduljainak</b>	
<b>azonosítója</b>	<b>megnevezése</b>
6277-11	Diétás cukrászati termékkészítés

## V. VIZSGÁZTATÁSI KÖVETELMÉNYEK

### 1. A szakmai vizsgára bocsátás feltételei:

Modulzáró vizsga eredményes letétele

Iskolai rendszerű szakképzés esetén:

Az utolsó szakképző évfolyam eredményes elvégzése, amely egyenértékű a modulzáró vizsga eredményes letételével

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

### 2. A szakmai vizsga részei:

#### 1. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

#### **6273-11 Vendéglátó gazdálkodási tevékenységek**

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

A) Gazdasági számítások (kalkuláció, anyaghányad számítás, árképzés, veszteségszámítás, készletgazdálkodás, eredmény kiszámítása, jövedelmezőségi tábla és annak összetevői)

B) Gazdálkodási ismeretek, fogalmi szinten: költség, költséggazdálkodás, bér, bérgazdálkodás, adózási alapismeretek, vállalkozási ismeretek, marketing alapismeretek, üzleti élet írásbeli formái, vendéglátás fogalma, feladata, tevékenysége, üzletkörök, üzlettípusok

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

írásbeli

Időtartama: 120 perc

**A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:**

1. feladat 100%

#### 2. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

#### **6274-11 Vendéglátó tevékenység alapjai**

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

A) Élelmi anyagok jellemzői, felhasználási lehetőségei

B) Minőségbiztosítási vagy fogyasztóvédelmi ismeretek alkalmazása

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

szóbeli

Időtartama: 30 perc (felkészülési idő 15 perc, válaszadási idő 15 perc)

**A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:**

1. feladat 100%

#### 3. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

#### **6275-11 Szakmai idegen nyelvi kommunikáció**

**A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:**

A vendéglátáshoz kötődő szakmai szöveg fordítása és értelmezése, minimum 500 maximum 1000 karakter terjedelmű

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

szóbeli

Időtartama: 30 perc (felkészülési idő 20 perc, válaszadási idő 10 perc)

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat

Szakmai témában kommunikál. A húzott témában párbeszédet folytat a vizsgáztatóval, kérdésekre válaszol

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

gyakorlati

Időtartama: 15 perc

**A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:**

1. feladat 40%

## 2. feladat 60%

### 4. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

#### 6352-11 Cukrászati termékkészítés

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Cukrászati félkész termékek, uzsonnasütemények vagy hagyományörző magyar uzsonnasütemények, vagy édes teasütemények, vagy sós teasütemények készítése, munkavédelmi, higiéniai előírások érvényesítése

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:  
gyakorlati

Időtartama: 180 perc

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

A) Cukrászati félkész termékek, kikészített sütemények (torták, vagy szeletek, vagy tekercek, vagy minyonok vagy desszertek, vagy tejszínes készítmények, vagy krémes készítmények vagy hagyományörző magyar kikészített sütemények) előállítás, munkavédelmi, higiéniai előírások érvényesítése

B) Alkalmi dísz torta készítése

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:  
gyakorlati

Időtartama: 210 perc

A hozzárendelt 3. vizsgafeladat:

A cukrászatechnológia alapl műveletei, a cukrásztészták, a cukrászipari félkész termékek, a cukrászati termékek, készítmények és a cukrászipari gépek bemutatása, ismertetése

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:  
írásbeli

Időtartama: 120 perc

#### A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat	25%
2. feladat	50%
3. feladat	25%

### 5. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

#### 6276-11 Cukrászati termelési feladatok

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Fagylaltkelyhek, vagy pohárkrémekek, vagy bonbonok, vagy tányérdesszertek előállítása, minőség betartása

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:  
gyakorlati

Időtartama: 180 perc

#### A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:

1. feladat	100%
------------	------

### 6. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

#### 6277-11 Diétás cukrászati termékkészítés

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Diétás cukrászati félkész termékek, cukrászati termékek készítése

A) Diabetikus cukrászati termékek készítése

B) Lisztérzékenyeknek, vagy tejérzékenyeknek készülő cukrászati termékek készítése

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:  
gyakorlati

Időtartama: 240 perc

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

Diétás cukrászati készítmények bemutatása, diabetikus cukrászati termékek tápanyag és energia tartalmának kiszámítása

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:  
írásbeli

Időtartama: 120 perc

**A vizsgarészben az egyes feladatok aránya:**

1. feladat	75%
2. feladat	25%

**3. A szakmai vizsga értékelése %-osan:**

A 33 811 01 1000 00 00 azonosító számú, Cukrász megnevezésű szakképesítéshez rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében

1. vizsgarész:	15
2. vizsgarész:	15
3. vizsgarész:	10
4. vizsgarész:	50
5. vizsgarész:	10

A 33 811 01 0001 33 01 azonosító számú, Diétás cukrász megnevezésű szakképesítés-ráépüléshez rendelt vizsgarészek és ezek súlya a vizsga egészében

6. vizsgarész:	100
----------------	-----

**4. A szakmai vizsgarészek alóli felmentés feltételei**

A szakképesítéshez rendelt vizsgarészek valamelyikének korábbi teljesítése.

Az a vizsgázó, aki a 0536-06 számú követelménymodult egy korábbi szakmai vizsgán már teljesítette, felmentést kap a 6352-11 számú követelménymodul teljesítése alól.

**5. A szakmai vizsga értékelésének a szakmai vizsgaszabályzattól eltérő szempontjai**

-

**VI.  
ESZKÖZ- ÉS FELSZERELÉSI JEGYZÉK**

<b>A képzési feladatok teljesítéséhez szükséges eszközök és felszerelések minimuma</b>	<b>Cukrász</b>	<b>Diétás cukrász</b>
Cukrász kéziszerszámok, eszközök	X	X
Tűzhely	X	X
Hőmérő	X	X
Cukrászati hűtő berendezések	X	X
Darálók	X	X
Sütő berendezések	X	X
Keverő-, nyújtó- és hengerlőgépek	X	X
Cukrászati hidegtechnológia gépei (fagylalt, étkezési jég készítés)	X	X
Mérlegek	X	X
Számítógépek	X	X

**VII.  
EGYEBEK**

Iskolai rendszerű képzéseknél az összefüggő szakmai gyakorlat időtartama 3 szakképző évfolyam esetén az első tanévet követően 140 óra, a második tanévet követően 160 óra, 2 szakképző évfolyam esetén az első tanévet követően 160 óra.