

**1. A SZAKKÉPESÍTÉS MEGNEVEZÉSE**

33 811 01 0000 00 00 Cukrász

2. A SZAKKÉPESÍTÉS MEGNEVEZÉSÉNEK FORDÍTÁSA

Confectioner

(A MEGNEVEZÉS FORDÍTÁSA TÁJÉKOZTATÓ JELLEGŰ)

3. A KÉSZSÉGEK ÉS KOMPETENCIÁK LEÍRÁSA**A szakképesítéssel rendelkező képes:**

- cukrászati félkész- és készterméket, tartós gyümölcskészítményeket, pohárkérmet készíteni, fagylaltot főzni;
- a recept alapján a hozzávalók mennyiségének kiszámítására, az alapanyagok előkészítésére és kimérésére;
- a felhasználandó anyagok tisztítására, darálására, őrlésére, mérésére, keverése és ízesítésére, a keverésre és ízesítés után keletkező massa formálására, sütésére, főzésére, gőzölésére, hűtésére és fagyasztására;
- az egyes süteményfélések kézzel vagy formázókkal, kiszúrókkal, késekkel és megfelelő alakú sütőedényekkel való formázására;
- a kész- vagy félkész termékek hűtő- és fagyasztógépekben, illetve hűtőpultokon való tárolására vagy tartósítására;
- az egészségügyi és higiéniai előírások szigorú betartására, a használt tárgyak és a munkakörnyezet tisztántartására, a kezelésére bízott munkaeszközök és fogyóeszközök állapotának megőrzésére;
- a hozzá beosztott segédszemélyzet és a szakmunkástanulók tevékenységének irányítására;
- a fogyasztók megkárosítására, illetve a pazarló anyagfelhasználásra irányuló visszaélések megakadályozására.

4. A BIZONYÍTVÁNY TULAJDONOSA ÁLTAL BETÖLTHETŐ FOGLALKOZÁSOK KÖRE

5122 Cukrász

(*) Megjegyzések:

Jelen dokumentum célja, hogy kiegészítő információkat nyújtson az adott bizonyítványról, önmagában nem szolgál a szakképesítés érvényes bizonyítványaként. Az űrlap formátumának alapját a következő dokumentumok adják:

„93/C 49/01 of 3 December 1992 on the transparency of qualifications” (93/C 49/01 számú 1992. dec. 3-ai Tanácsi Határozat a szakképesítések átlát-hatóságáról), „Council Resolution 96/C 224/04 of 15 July 1996 on the transparency of vocational training certificates” (96/C 224/04 számú, 1996. július 15-ei Tanácsi Állásfoglalás a szakképzési bizonyítványok átláthatóságáról), „Recommendation 2001/613/EC of the European Parliament and of the Council of 10 July 2001 on mobility within the Community for students, persons undergoing training, volunteers, teachers and trainers” (2001/613/EC számú 2001. július 10-ei Európai Parlamenti és Tanácsi Ajánlás a tanulók, gyakorlati képzésben résztvevő személyek, önkéntesek, tanárok és képzők, oktatók közösségen belüli mobilitására).

Az átláthatóságról további információk érhetők el: <http://europass.cedefop.europa.eu/>

©European Communities 2002 ©

5. A BIZONYÍTVÁNY HIVATALOS ALAPJA

A bizonyítványt kiállító szerv neve és státusza	A bizonyítvány elismeréséért felelős nemzeti hatóság neve és státusza Az Szociális és Munkaügyi Minisztérium ágazatába tartozó szakképesítéseknél az SZMM által megbízott, szakképesítésenként létrehozott független szakmai bizottság.	
A bizonyítvány szintje (nemzeti vagy nemzetközi) OKJ szakképesítési szint: 33 tizedik évfolyamra épülő szakképesítések ISCED97 kód: 3CV	Osztályzási skála/Vizgákövetelmények A vizsgarészenként elért %-os teljesítmények átlaga, a szakmai és vizgákövetelmények szerinti súlyozás figyelembevételével, osztályzattal kifejezve: 81-100% jeles (5) 71-80% jó (4) 61-70% közepes (3) 51-60% elégséges (2) 0-50% elégtelen (1)	
	A szakmai követelménymodul azonosítója, megnevezése és a szakmai követelménymodulhoz rendelt vizsgarészen elért teljesítmény %-ban kifejezve:	
A bizonyítvány sorozatjele: PT K sorszáma: 123456	0536-06 Cukrászati termékgyártás	100%
	1424-06 Cukrászati előkészítés	100%
	1425-06 Cukrászati termelési feladatok 1	100%
	1426-06 Cukrászati termelési feladatok 2	100%
	1427-06 Cukrászati adminisztrálás	100%
A bizonyítvány kiállításának időpontja: 2021.06.18	A vizsgázó szakmai vizsgán elért teljesítménye %-ban kifejezve:	100%
	A vizsgázó szakmai vizsgán elért teljesítménye osztályzattal kifejezve:	5
Tovább lépés az oktatás/képzés következő szintjére Középfokú oktatásba	Nemzetközi megállapodások	
Szakképzés folyamatára vonatkozó egyéb információ (akkreditált program lajstromszáma)		
Jogi alap 1993. évi LXXVI. törvény a szakképzésről, 1/2010 (II.5.) SZMM rendeletben kiadott szakmai és vizgákövetelmény.		

6. A BIZONYÍTVÁNY MEGSZERZÉSÉNEK HIVATALOSAN ELISMERT MÓDJAI

A szakmai elméleti és gyakorlati oktatás leírása	A teljes program százalékában %	Időtartam (órák/hetek/hónapok/évek)
Iskolai/képző központ alapú	Elmélet: 30 % Gyakorlat: 70 %	
Munkahelyi alapú		
Akkreditált előzetes képzettség		
Teljes képzési idő		3000 óra
Belépési követelmények: A képzés megkezdhető a vendéglátás-idegenforgalom szakmacsoportra meghatározott kompetenciák birtokában; Vagy Tizedik évfolyam elvégzésével tanúsított iskolai végzettség; Szakmai alkalmassági követelmények; Egészségügyi alkalmassági vizsgálat. Jelen bizonyítvány kiegészítő a Nemzeti Referencia Központ és a Nemzeti Europass Központ honlapjain közzétett kiegészítő útmutató alapján került elkészítésre. Nemzeti Referencia Központ – NSZFH – http://nrk.nive.hu		
A vizsgaszervező vezetője: Kiállítás dátuma: 2021.06.18		P. H.