



1. A SZAKKÉPESÍTÉS MEGNEVEZÉSE

33 811 01 1000 00 00 Cukrász

2. A SZAKKÉPESÍTÉS MEGNEVEZÉSÉNEK FORDÍTÁSA

Pastry chef

(A MEGNEVEZÉS FORDÍTÁSA TÁJÉKOZTATÓ JELLEGŰ)

3. A KÉSZSÉGEK ÉS KOMPETENCIÁK LEÍRÁSA

A szakképesítéssel rendelkező képes:

- higiéniai alapkövetelmények betartása
- korszerű táplálkozáshoz mindjobban igazodó cukrászati termékek készítése
- figyelemmel kíséri az árukészlet alakulását
- áru szakszerű átvétele, tárolása és dokumentálása
- cukrászati alpműveleteket végez, cukrászati félkész termékeket készít
- cukrászkészítményeket állít elő (bevonó anyagokat készít és feldolgoz, gyümölcsöt tartósít, töltelékét készít, tésztákat készít)
- betartja a technológiai előírásokat, szabályokat
- cukrászati késztermékeket készít (uzsonnasüteményeket, teasüteményeket, kikészített süteményeket, hidegcukrászati készítményeket, bonbonokat, tányérdesszerteket)
- alkalmi megrendelésekre esztétikus, ötletes díszmunkákat készít
- diétás cukrászati termékeket állít elő
- betartja a munkavédelmi előírásokat
- megszervezi saját és a cukrászüzem munkafolyamatait
- figyelemmel kíséri a termékek minőségét

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 Nemzetgazdasági Minisztérium	
A bizonyítvány szintje (nemzeti vagy nemzetközi) OKJ szakképesítési szint: 33 tizedik évfolyamra épülő szakképesítések ISCED97 kód: 3CV	Osztályzási skála/Vizsgakövetelmények A vizsgarészenként elért %-os teljesítmények átlaga, a szakmai és vizsgakövetelmények 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	6273-11 Vendéglátó gazdálkodási tevékenységek	100%
	6274-11 Vendéglátó tevékenység alapjai	100%
	6275-11 Szakmai idegen nyelvi kommunikáció	100%
	6352-11 Cukrászati termékészítés	100%
	6276-11 Cukrászati termelési feladatok	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	Nemzetközi megállapodások	
Szakképzés folyamatára vonatkozó egyéb információ (akkreditált program lajstromszáma)		
Jogi alap 1993. évi LXXIX. törvény 27. § (4) bekezdése, A szakképesítésért felelős minisztérium a 2010. évi XLII. tv. alapján.		

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		2300 óra

Belépési követelmények:

a képzés megkezdhető a vendéglátás-idegenforgalom szakmacsoportra meghatározott kompetenciák birtokában vagy 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

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.