



1. A SZAKKÉPESÍTÉS MEGNEVEZÉSE

33 7826 01 CUKRÁSZ

2. A SZAKKÉPESÍTÉS MEGNEVEZÉSÉNEK FORDÍTÁSA

CONFECTIONER

(A MEGNEVEZÉS FORDÍTÁSA TÁJÉKOZTATÓ JELLEGŰ)

3. A KÉSZSÉGEK ÉS KOMPETENCIÁK LEÍRÁSA

A szakember képes:

- részt venni:
 - = az üzlet kínálatának kialakításában a választék formálásában,
 - = a vendéglátó üzlet gazdaságos működése érdekében a szükséges gazdasági számításokat,
 - = elvégezni, a megfelelő árki alakítási elveket érvényesíteni,
 - = a vendéglátás és a turizmus összefüggéseinek ismeretében az egyes üzleti munkakörökben dolgozókkal együttműködni,
 - = a vendégekkel, valamint a munkatársakkal kulturáltan kommunikálni,
 - = a gasztronómiai szempontokat érvényesíteni, a nyersanyagok kiválasztásában, a kímélő technológiák alkalmazásában,
 - = a termelési programot szakmailag igényesen - a vendégkörhöz igazodóan - összeállítani,
 - = a cukrászatban felhasználásra kerülő alap- és járulékos anyagokat helyesen feldolgozni,
 - = az előkészítés, a tésztakészítés, kikészítés, készmentartás és az expedálás folyamatában részt venni,
 - = szükség esetén - minimális szinten - idegen nyelven önmagát megértetni,
 - = a gépek, berendezések, energiahordozók és alapanyagok takarékos, gazdaságos kihasználásában.
- a gépeket, berendezéseket biztonságosan üzemeltetni;
- az előírt ügyviteli műveleteket (bizonylatolás, számlázás, leltározás) szakszerűen végezni;
- az optimális készletet, az ételek esztétikus megjelenítését biztosítani;
- a kezelésére bízott áruk, berendezési és felszerelési tárgyak valamint a cukrászüzem megfelelő állapotáról gondoskodni.

4. A BIZONYÍTVÁNY TULAJDONOSA ÁLTAL BETÖLTHETŐ FOGLALKOZÁSOK KÖRE

5122 Cukrász
5123 Felszolgáló, vendéglátó-ipari eladó
5124 Szakács
7216 Pék
7218 Édesipari termékgyártó

(*) 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

<p>A bizonyítványt kiállító szerv neve és státusza</p>	<p>A bizonyítvány elismeréséért felelős nemzeti hatóság neve és státusza</p> <p>Az Oktatási Minisztérium ágazatába tartozó szakképesítéseknel az OM által megbízott, szakképesítésenként létrehozott független szakmai bizottság</p>																								
<p>A bizonyítvány szintje (nemzeti vagy nemzetközi)</p> <p>OKJ szakképesítési szint: 33 tizedik évfolyamra épülő szakképesítések</p> <p>ISCED97 kód: 3CV</p>	<p>Osztályzási skála/Vizsgakövetelmények</p> <table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 15%;">Ötfokú:</td> <td style="width: 5%;">5</td> <td style="width: 10%;">jeles</td> <td style="width: 70%;"></td> </tr> <tr> <td></td> <td>4</td> <td>jó</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>3</td> <td>közepes</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>2</td> <td>elégséges</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>1</td> <td>elégtelen</td> <td></td> </tr> </table> <p>A szakképzés befejezése után szakmai vizsga A szakmai vizsga részei: - Szakmai elmélet - Szakmai gyakorlat Az eredményes szakmai vizsgához szakmai elméletből és szakmai gyakorlatból az elégséges osztályzatot el kell érni.</p>	Ötfokú:	5	jeles			4	jó			3	közepes			2	elégséges			1	elégtelen					
Ötfokú:	5	jeles																							
	4	jó																							
	3	közepes																							
	2	elégséges																							
	1	elégtelen																							
<p>A bizonyítvány sorozatjele:</p> <p>PT K</p> <p>sorszáma: 123456</p> <p>A bizonyítvány kiállításának időpontja: 2023.09.14</p>	<p>Szakmai elméleti és gyakorlati tantárgyak megnevezése és osztályzata az ötfokú skálának megfelelően</p> <p>1. A szakmai elméleti vizsgatárgyak eredményei érdemjeggyel kifejezve</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td colspan="2" style="text-align: center;">Az írásbeli vizsga témakörei/tantárgyai</td> </tr> <tr> <td style="width: 80%;">Vendéglátó, gazdálkodási és vállalkozási alapismeretek</td> <td style="width: 20%; text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td>Írásbeli vizsga érdemjegye</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="text-align: center;">A szóbeli vizsga témakörei/tantárgyai</td> </tr> <tr> <td>Élelmiszerismeret</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td>Cukrászati ismeretek</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td>Szakmai idegen nyelv</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td>Szakmai elmélet osztályzata</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="text-align: center;">2. Szakmai gyakorlati felkészültség értékelése</td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="text-align: center;">A gyakorlati vizsga tantárgyai</td> </tr> <tr> <td>Cukrászati gyakorlat</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td>Szakmai gyakorlat osztályzata</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> </table>	Az írásbeli vizsga témakörei/tantárgyai		Vendéglátó, gazdálkodási és vállalkozási alapismeretek	5	Írásbeli vizsga érdemjegye	5	A szóbeli vizsga témakörei/tantárgyai		Élelmiszerismeret	5	Cukrászati ismeretek	5	Szakmai idegen nyelv	5	Szakmai elmélet osztályzata	5	2. Szakmai gyakorlati felkészültség értékelése		A gyakorlati vizsga tantárgyai		Cukrászati gyakorlat	5	Szakmai gyakorlat osztályzata	5
Az írásbeli vizsga témakörei/tantárgyai																									
Vendéglátó, gazdálkodási és vállalkozási alapismeretek	5																								
Írásbeli vizsga érdemjegye	5																								
A szóbeli vizsga témakörei/tantárgyai																									
Élelmiszerismeret	5																								
Cukrászati ismeretek	5																								
Szakmai idegen nyelv	5																								
Szakmai elmélet osztályzata	5																								
2. Szakmai gyakorlati felkészültség értékelése																									
A gyakorlati vizsga tantárgyai																									
Cukrászati gyakorlat	5																								
Szakmai gyakorlat osztályzata	5																								
<p>Tovább lépés az oktatás/képzés következő szintjére</p> <p>középfokú oktatásba</p>	<p>Nemzetközi megállapodások</p>																								
<p>Szakképzés folyamatára vonatkozó egyéb információ (akkreditált program lajstromszáma)</p>																									
<p>Jogi alap</p> <p>1993. évi LXXXVI. törvény a szakképzésről, 27/2001. (VII. 27.) OM rendelet az Országos Képzési Jegyzékről szóló 7/1993. (XII. 30.) MüM rendelet módosításáról, 26/2001. (VII. 27.) OM rendelet a szakmai vizsgáztatás általános szabályairól és eljárási rendjéről, 50/1999. (IX. 10.) GM rendelet az egyes ipari, kereskedelmi és idegenforgalmi tevékenységek gyakorlásához szükséges képesítésekről szóló 5/1997. (III. 5.) IKIM rendelet módosításáról, 631/97. III. 23. jóváhagyási számmal az OM által jóváhagyott központi program, 20/1996.(III.28.) IKM rendelettel kiadott cukrász szakmai és vizsgakövetelmény, 18/2005 (VII.01.) OM rendelet.</p>																									

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: 40 % Gyakorlat: 60 %	
Munkahelyi alapú		
Akkreditált előzetes képzettség		
Teljes képzési idő		3 év

Belépési követelmények:

- tizedik évfolyam elvégzése

További információk:

KÖTELEZŐ SZAKMAI ELMÉLETI TANTÁRGYAK

Vendéglátó, gazdálkodási és vállalkozási alapismeretek

100 óra

Élelmiszerismeret

100 óra

Cukrászati ismeretek

100 óra

Szakmai idegen nyelv

100 óra

KÖTELEZŐ SZAKMAI GYAKORLATI TANTÁRGYAK

Cukrász szakmai gyakorlat

100 óra

Nyári (összefüggő) gyakorlat

100 óra

További információ (beleértve a nemzeti minősítési módszer leírását):

A minősítő rendszer alapja az egységes szempontok és felépítés szerint összeállított, jogszabályban kiadott szakmai és vizgakovetelmény, amely tartalmazza a következőket:

- a szakképesítés OKJ-ben szereplő azonosító számát, megnevezését és a hozzárendelt FEOR számot,
- a képzés megkezdéséhez szükséges iskolai és szakmai előképzettséget, a pályalkalmassági, illetve szakmai alkalmassági követelményeket, valamint az előírt gyakorlatot,
- a szakképesítéssel ellátható legjellemzőbb foglalkozást, tevékenységet, valamint a munkaterület rövid leírását, a rokon szakképesítések felsorolását,
- a szakképesítés megszerzéséhez szükséges képzés időtartamát, a maximális óraszámot, az elméleti és gyakorlati képzési idő arányát, szakképző iskolában a szakképzési évfolyamok számát, a szakmai alapképzés időtartamát, a gyakorlati képzés eredményességét mérő szintvizsga szervezésének lehetőségét,
- a szakképesítés szakmai követelményeit,
- a szakmai vizsgáztatással kapcsolatos követelményeket.

A szakmai és vizgakovetelményt az Országos Képzési Jegyzék szakmacsoportos bizottságai és az Országos Szakképzési Tanács minősíti, melyet követően jogszabályban kerül kiadásra.

A szakmai és vizgakovetelmények elérhetősége: <http://www.nive.hu>

Jelen bizonyítvány kiegészítő a Nemzeti Referencia Központ és a Nemzeti Europass Központ honlapjain közzétett kitöltési útmutató alapján került elkészítésre.

Nemzeti Referencia Központ – NSZFH – <http://nrk.nive.hu>

A vizsgaszervező vezetője:

Kiállítás dátuma: 2023.09.14

P. H.