



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 áralkalítási 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: 10%;">5</td> <td style="width: 10%;">jeles</td> <td style="width: 10%;"></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</p> <p>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>sorszám: 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 style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td colspan="4">Az írásbeli vizsga témakörei/tantárgyai</td> </tr> <tr> <td style="width: 70%;">Gazdasági és vendéglátó alapismeretek</td> <td style="width: 10%;"></td> <td style="width: 10%;"></td> <td style="width: 10%; text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td>Írásbeli vizsga érdemjegye</td> <td></td> <td></td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td colspan="4">A szóbeli vizsga témakörei/tantárgyai</td> </tr> <tr> <td>Cukrász ismeretek</td> <td></td> <td></td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td>Élelmiszerismeret</td> <td></td> <td></td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td>Szakmai idegen nyelv</td> <td></td> <td></td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td>Szakmai elmélet osztályzata</td> <td></td> <td></td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td colspan="4">2. Szakmai gyakorlati felkészültség értékelése</td> </tr> <tr> <td colspan="4">A gyakorlati vizsga tantárgyai</td> </tr> <tr> <td>Vizsgamunka</td> <td></td> <td></td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td>Szakmai beszélgetés</td> <td></td> <td></td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td>Szakmai gyakorlat osztályzata</td> <td></td> <td></td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> </table>	Az írásbeli vizsga témakörei/tantárgyai				Gazdasági és vendéglátó alapismeretek			5	Írásbeli vizsga érdemjegye			5	A szóbeli vizsga témakörei/tantárgyai				Cukrász ismeretek			5	Élelmiszerismeret			5	Szakmai idegen nyelv			5	Szakmai elmélet osztályzata			5	2. Szakmai gyakorlati felkészültség értékelése				A gyakorlati vizsga tantárgyai				Vizsgamunka			5	Szakmai beszélgetés			5	Szakmai gyakorlat osztályzata			5
Az írásbeli vizsga témakörei/tantárgyai																																																					
Gazdasági és vendéglátó alapismeretek			5																																																		
Írásbeli vizsga érdemjegye			5																																																		
A szóbeli vizsga témakörei/tantárgyai																																																					
Cukrász ismeretek			5																																																		
Élelmiszerismeret			5																																																		
Szakmai idegen nyelv			5																																																		
Szakmai elmélet osztályzata			5																																																		
2. Szakmai gyakorlati felkészültség értékelése																																																					
A gyakorlati vizsga tantárgyai																																																					
Vizsgamunka			5																																																		
Szakmai beszélgetés			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 LXXVI. 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.</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		2 év

Belépési követelmények:

- tizedik évfolyam elvégzése

További információk:

KÖTELEZŐ SZAKMAI ELMÉLETI TANTÁRGYAK

KÖTELEZŐ SZAKMAI GYAKORLATI TANTÁRGYAK

További információ (beleértve a nemzeti minősítési módszer leírását):

A minősítő rendszer alapja az egységes szempontok és felépítés szerint összeállított, jogszabályban kiadott szakmai és vizsgakövetelmény, 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 vizsgakövetelményt az Országos Képzési Jegyzék szakmacsoportos bizottságai és az Országos Szakképzési Tanács minősíti, melyet követően jogszabályban kerül kiadásra.

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

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: 2023.09.14

P. H.