



1. A SZAKKÉPESÍTÉS MEGNEVEZÉSE

34-811-01 Cukrász

2. A SZAKKÉPESÍTÉS MEGNEVEZÉSÉNEK FORDÍTÁSA

Pastry chef

(A MEGNEVEZÉS FORDÍTÁSA TÁJÉKOZTATÓ JELLEGŰ)

3. A KÉSZSÉGEK ÉS KOMPETENCIÁK LEÍRÁSA

A szakember képes:

- saját munkáját megszervezni;
- élelmiszer előállítás higiéniai alapkövetelményeinek betartásával korszerű táplálkozáshoz mindjobban igazodó cukrászati terméket készíteni;
- cukrásztechnológiai alpműveleteket végezni;
- cukorkészítményeket előállítani;
- bevonó anyagokat készíteni, felhasználni;
- cukrászati félkész- és késztermékeket és bevonóanyagot készíteni;
- uzsonnasüteményeket készíteni;
- kikészített süteményeket készíteni;
- bonbonokat készíteni;
- alkalmi díszmunkákat a vendég kérésének megfelelően elkészíteni;
- hagyományörző cukrászati termékeket eredeti technológiával készíteni;
- nemzetközi trend szerint cukrászati termékeket készíteni;
- fagyaltokat, fagyaltkelyheket készíteni;
- pohárkrémekeket, készíteni;
- tányérdesszerteket készíteni.

4. A BIZONYÍTVÁNY TULAJDONOSA ÁLTAL BETÖLTHETŐ FOGLALKOZÁSOK KÖRE

5135 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: 34 középfokú szakképesítés, amely alapfokú iskolai végzettségre vagy a szakmai és vizsgakövetelményben meghatározott bemeneti kompetenciákra épül, jellemzően iskolai rendszerű szakképzésben szerezhető meg ISCED2011 kód: 3 MKKR szint: 4 EKKR szint: 4	Osztályzási skála/Vizsgakövetelmények Ötfokú: 5 jeles 4 jó 3 közepes 2 elégséges 1 elégtelen																		
A bizonyítvány sorozatjele: PT K sorszáma: 123456 A bizonyítvány kiállításának időpontja: 2023.10.02	A vizsgatevékenységeken elért eredmények és százalékos arányuk a komplex érdemjegyben <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 20%;">Központi írásbeli</td> <td style="width: 50%;">Cukrászati termékek technológiája, termeléshez kapcsolódó gazdasági számítások</td> <td style="width: 10%; text-align: center;">5</td> <td style="width: 20%; text-align: center;">20.00</td> </tr> <tr> <td>Szóbeli</td> <td>Cukrász szakmai idegen nyelv, élelmiszerismeret, élelmiszerbiztonság</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;">20.00</td> </tr> <tr> <td>Gyakorlati</td> <td>Cukrászati termékészítés</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;">60.00</td> </tr> <tr> <td colspan="2">A komplex szakmai vizsgán elért eredmény osztályzattal</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td></td> </tr> </table>			Központi írásbeli	Cukrászati termékek technológiája, termeléshez kapcsolódó gazdasági számítások	5	20.00	Szóbeli	Cukrász szakmai idegen nyelv, élelmiszerismeret, élelmiszerbiztonság	5	20.00	Gyakorlati	Cukrászati termékészítés	5	60.00	A komplex szakmai vizsgán elért eredmény osztályzattal		5	
Központi írásbeli	Cukrászati termékek technológiája, termeléshez kapcsolódó gazdasági számítások	5	20.00																
Szóbeli	Cukrász szakmai idegen nyelv, élelmiszerismeret, élelmiszerbiztonság	5	20.00																
Gyakorlati	Cukrászati termékészítés	5	60.00																
A komplex szakmai vizsgán elért eredmény osztályzattal		5																	
Tovább lépés az oktatás következő szintjére Középfokú oktatásba	Nemzetközi megállapodások																		
Szakképzés folyamatára vonatkozó egyéb információ																			
Jogi alap 2011. évi CLXXXVII. törvény a szakképzésről 29/2016 (VIII.26.) NGM rendeletben kiadott szakmai és vizsgakövetelmény.																			

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		3 év

Belépési követelmények:

- Alapfokú iskolai végzettség

Szakmai követelmény modulok:

11561-16 Gazdálkodási ismeretek

11518-16 Élelmiszerismeret

11522-16 Cukrász szakmai feladatok

11521-16 Cukrászati szakmai idegen nyelv

11519-16 Élelmiszerbiztonsági alapismeretek

11497-12 Foglalkoztatás I.

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: 2023.10.02

P. H.