



1. A SZAKMA MEGNEVEZÉSE (HU)

5 1013 23 02 Cukrász szaktechnikus

2. A SZAKMA MEGNEVEZÉSÉNEK FORDÍTÁSA (EN)

Confectionery technician

(A MEGNEVEZÉS FORDÍTÁSA TÁJÉKOZTATÓ JELLEGŰ)

3. A KÉSZSÉGEK ÉS KOMPETENCIÁK LEÍRÁSA

- a cukrászatokban beszerzési-raktározási, termelési, értékesítési tevékenységet végez, irányít;
- cukrászsüteményeket (édes, sós, uzsonnasüteményeket, krémes termékeket), fagylaltokat, bonbonokat, hagyományos cukrászati termékeket alkalmi díszmunkákat készíteni;
- összehangolja, ellenőrzi a különböző termelési munkafolyamatokat;
- figyelembe veszi a különleges táplálkozási célra készülő cukrászati termékek előállítására vonatkozó előírásokat, a cukrászati recepteket ennek megfelelően átalakítja;
- ügyel a termékek ízbeli változatosságára, esztétikai megjelenésre;
- termékválaszték kialakításánál figyelembe veszi a vendégek, megrendelők igényeit;
- felelős a cukrászati termékek minőségéért mennyiségéért a rendelési időpontok betartásáért;
- cukrászati termelés során szakszerűen használja a munkaeszközöket, gépeket, berendezéseket, készülékeket, megszervezi karbantartásukat;
- csapatmunkában együttműködik a cukrászat és cukrászda munkatársaival;
- összehangolja a cukrászat fő és mellék munkafolyamatait;
- kialakítja a cukrászat üzlet politikáját és marketing stratégiáját, ápolja az üzleti és vendégkapcsolatokat;
- megtervezi, vezeti, koordinálja és ellenőrzi a cukrászat működését;
- foglalkozik az értékesítéssel, a vendégek visszajelzéseivel, panaszaival, felvetéseivel, folyamatosan gondoskodik a megfelelő árukészletről;
- árugazdálkodási, áralkalaktási, leltározási munkálataihoz, szakmai szoftvereket használ;
- vendéglátást érintő etikai, élelmiszerbiztonsági, egészségvédelmi, környezetvédelmi szabályokat betartja és betartatja.

4. AZ OKLEVÉL TULAJDONOSA ÁLTAL BETÖLTHETŐ FOGLALKOZÁSOK KÖRE

1332 Vendéglátó tevékenységet folytató egység vezetője

5135 Cukrász

(*) Megjegyzések:

¹ Eredeti nyelven. | ² A megnevezés fordítása tájékoztató jellegű. | ³ Szükség esetén kitöltendő. Az oklevél-kiegészítő és a szakmai bizonyítvány-kiegészítő további információkat nyújt a végzettségről, és önmagában nem rendelkezik jogi státusszal. A formátum a készségekre és képesítésekre vonatkozó jobb szolgáltatások nyújtásának közös keretéről (Europass) szóló Európai Parlament és a Tanács (EU) 2018/646 (2018. április 18.) határozatán és a 2241/2004 / EK határozat hatályon kívül helyezéséről szóló dokumentumon alapul.

©Európai Unió, 2002-2020 | europass.cedefop.europa.eu ©

5. AZ OKLEVÉL HIVATALOS ALAPJA

<p>Az oklevelet kiállító szerv neve és státusza</p>	<p>Az oklevél elismeréséért felelős nemzeti hatóság neve és státusza</p> <p>Innovációs és Technológiai Minisztérium</p>																
<p>Az oklevél szintje (nemzeti vagy nemzetközi)</p> <p>MKKR szint: 5</p> <p>EKKR szint: 5</p> <p>Digitális Kompetencia Keretrendszer szint: 6</p>	<p>Osztályzási skála/Vizsgakövetelmények</p> <p>Ötfokú: 5 jeles 4 jó 3 közepes 2 elégséges 1 elégtelen</p> <p>Az ágazati alapvizsgára bocsátás feltétele valamennyi előírt képzési évfolyam eredményes teljesítése, vagy a beszámított előzetes tudás már magába foglalja az ágazati alapvizsga követelményeit. A szakmai vizsgára bocsátás feltétele valamennyi előírt képzési évfolyam és az egybefüggő szakmai gyakorlat eredményes teljesítése. Amennyiben ágazati alapvizsgát kell tennie a hallgatónak, akkor az ágazati alapvizsgát az alábbi súlyarányal szükséges beszámítani: A szakmai vizsga eredményébe az ágazati alapvizsgát az alábbi súlyarányal kell beszámítani: Ágazati alapvizsga: %, Szakmai vizsga: %</p>																
<p>Az oklevél sorozatjele: CXK A</p> <p>sorszáma: 123456</p> <p>Az oklevél kiállításának időpontja: 2024.04.03</p>	<p>Az ágazati alapvizsga és a szakmai vizsga elméleti és gyakorlati tantárgyainak megnevezése és osztályzata az ötfokú skálának megfelelően</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td colspan="2">Ágazati alapvizsga: Előzetes tudás beszámítás alapján teljesítette</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Szakmai vizsga központi interaktív</td> </tr> <tr> <td>Cukrász szaktechnikus szakmai ismeret</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td colspan="2">projektfeladat</td> </tr> <tr> <td>Cukrász szaktechnikus projektfeladat</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td colspan="2"> </td> </tr> <tr> <td>A szakmai vizsga eredménye százalékban</td> <td style="text-align: center;">100%</td> </tr> <tr> <td>A szakmai vizsga eredménye osztályzattal</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> </table>	Ágazati alapvizsga: Előzetes tudás beszámítás alapján teljesítette		Szakmai vizsga központi interaktív		Cukrász szaktechnikus szakmai ismeret	5	projektfeladat		Cukrász szaktechnikus projektfeladat	5			A szakmai vizsga eredménye százalékban	100%	A szakmai vizsga eredménye osztályzattal	5
Ágazati alapvizsga: Előzetes tudás beszámítás alapján teljesítette																	
Szakmai vizsga központi interaktív																	
Cukrász szaktechnikus szakmai ismeret	5																
projektfeladat																	
Cukrász szaktechnikus projektfeladat	5																
A szakmai vizsga eredménye százalékban	100%																
A szakmai vizsga eredménye osztályzattal	5																
<p>Tovább lépés az oktatás következő szintjére</p> <p>Középiskola</p>	<p>Nemzetközi megállapodások</p>																
<p>Szakképzés folyamatára vonatkozó egyéb információ</p>																	
<p>Jogi alap</p> <p>12/2020. (II. 7.) Korm. rendelet a szakképzésről szóló törvény végrehajtásáról, 319/2020. (VII. 1.) Korm. rendelet a szakképzésről szóló törvény végrehajtásáról szóló 12/2020. (II. 7.) Korm. rendelet módosításáról, 95/2021. (II. 27.) Korm. rendelet a szakképzéssel és a felnőttképzéssel összefüggő egyes kormányrendeletek módosításáról, 2019. évi LXXX. törvény a szakképzésről.</p>																	

6. AZ OKLEVÉL MEGSZERZÉSÉNEK HIVATALOSAN ELISMERT MÓDJAI

Az ágazati alapképzés és a szakmai elméleti és gyakorlati oktatás leírása	A teljes program óraszám megoszlása
Teljes képzési idő	2096 óra

Belépési követelmények:

- Iskolai előképzettség: alapképzés iskolai végzettség
- Alkalmassági követelmények: foglalkozássegységügyi alkalmassági vizsgálatnak, valamint pályalkalmassági vizsgálatnak szükséges megfelelni

További információk:

SZAKMAI GYAKORLATI TANTÁRGY

	ÓRASZÁMOK
IKT a vendéglátásban	12 óra
Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek	12 óra
Előkészítés	12 óra
Cukrászati berendezések-gépek ismerete, kezelése, programozása	12 óra
Cukrászati termékek készítése	12 óra
Cukrászati termékek befejezése, díszítése	12 óra
Anyaggazdálkodás-adminisztráció-elszámoltatás	12 óra
Üzleti menedzsment	12 óra
Marketing és protokoll	12 óra
Speciális szakmai kompetenciák	12 óra

SZAKMAI ELMÉLETI TANTÁRGY

	ÓRASZÁMOK
Munkavállalói ismeretek	12 óra
Munkavállalói idegen nyelv	12 óra
A munka világa	12 óra
Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek	12 óra
Anyaggazdálkodás-adminisztráció-elszámoltatás	12 óra
Üzleti menedzsment	12 óra
Marketing és protokoll	12 óra

Egybefüggő szakmai gyakorlat 160 óra

Összesen 364 óra

A Képzési és Kimeneti Követelmények és a Programtervek elérhetősége: <https://ikk.hu>

Jelen oklevél-kiegészítő A szakképzésről szóló törvény végrehajtásáról szóló 12/2020 (II. 7.) Korm. rendelet alapján került kidolgozásra.

Nemzeti Referencia Pont: Nemzeti Szakképzési és Felnőttképzési Hivatal: <https://nrk.nive.hu>

A vizsgaszervező vezetője:
Kiállítás dátuma: 2024.04.03

P. H.