



## 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 szakember képes:

- a cukrászatokban beszerzési-raktározási, termelési, értékesítési tevékenységet végez, irányít;
- cukrászsüteményeket (édes, sós, uzsonnasüteményeket, krémes termékeket), fagylaltokat, bonbonokat, hagyományos cukrászati termékeket alkalmi díszmunkákat készít;
- 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:

<sup>1</sup> Eredeti nyelven. | <sup>2</sup> A megnevezés fordítása tájékoztató jellegű. | <sup>3</sup> 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><b>Az oklevelet kiállító szerv neve és státusza</b></p>	<p><b>Az oklevél elismeréséért felelős nemzeti hatóság neve és státusza</b></p> <p>Innovációs és Technológiai Minisztérium</p>																		
<p><b>Az oklevél szintje (nemzeti vagy nemzetközi)</b></p> <p><b>MKKR szint: 5</b></p> <p><b>EKKR szint: 5</b></p> <p><b>Digitális Kompetencia Keretrendszer szint: 6</b></p>	<p><b>Osztályzási skála/Vizsgakövetelmények</b></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. A szakmai vizsgára bocsátás feltétele valamennyi előírt képzési évfolyam és az egybefüggő szakmai gyakorlat eredményes teljesítése. A szakmai vizsga eredményébe az ágazati alapvizsgát az alábbi súlyarányal kell beszámítani: Ágazati alapvizsga: 20%, Szakmai vizsga: 80%</p>																		
<p><b>Az oklevél sorozatjele: CXK A</b></p> <p>sorszáma: 123456</p> <p><b>Az oklevél kiállításának időpontja: 2021.10.12</b></p>	<p><b>Az ágazati alapvizsga és a szakmai vizsga elméleti és gyakorlati tantárgyainak megnevezése és osztályzata az ötfokú skálán megfelelően</b></p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 80%;"><b>Ágazati alapvizsga</b></td> <td style="width: 20%; text-align: center;">teljesítette</td> </tr> <tr> <td colspan="2"><b>Szakmai vizsga központi interaktív</b></td> </tr> <tr> <td>A vendéglátó gazdálkodással, vezetéssel és marketingtevékenységgel összefüggő feladatok</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td colspan="2"><b>projektfeladat</b></td> </tr> <tr> <td>Cukrász szaktechnikus projektfeladat</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td colspan="2">A szakmai vizsga eredménye százalékban</td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="text-align: center;">100%</td> </tr> <tr> <td colspan="2">A szakmai vizsga eredménye osztályzattal</td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="text-align: center;">5</td> </tr> </table>	<b>Ágazati alapvizsga</b>	teljesítette	<b>Szakmai vizsga központi interaktív</b>		A vendéglátó gazdálkodással, vezetéssel és marketingtevékenységgel összefüggő feladatok	5	<b>projektfeladat</b>		Cukrász szaktechnikus projektfeladat	5	A szakmai vizsga eredménye százalékban		100%		A szakmai vizsga eredménye osztályzattal		5	
<b>Ágazati alapvizsga</b>	teljesítette																		
<b>Szakmai vizsga központi interaktív</b>																			
A vendéglátó gazdálkodással, vezetéssel és marketingtevékenységgel összefüggő feladatok	5																		
<b>projektfeladat</b>																			
Cukrász szaktechnikus projektfeladat	5																		
A szakmai vizsga eredménye százalékban																			
100%																			
A szakmai vizsga eredménye osztályzattal																			
5																			
<p><b>Tovább lépés az oktatás következő szintjére</b></p> <p>Középiskola</p>	<p><b>Nemzetközi megállapodások</b></p>																		
<p><b>Szakképzés folyamatára vonatkozó egyéb információ</b></p>																			
<p><b>Jogi alap</b></p> <p>12/2020. (II. 7.) Korm. rendelet a szakképzésről szóló törvény végrehajtásáról, 95/2021. (II. 27.) Korm. rendelet a szakképzéssel és a felnőttképzéssel összefüggő egyes kormányrendeletek módosításáról.</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: foglalkozásegészségügyi 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 vizgaszervező vezetője:  
Kiállítás dátuma: 2021.10.12

P. H.