



## 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:

<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<br/>4 jó<br/>3 közepes<br/>2 elégséges<br/>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:<br/>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: 2023.12.07</b></p>  | <p><b>Az ágazati alapvizsga és a szakmai vizsga elméleti és gyakorlati tantárgyainak megnevezése és osztályzata az ötfokú skálának megfelelően</b></p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td colspan="2"><b>Ágazati alapvizsga:</b> Előzetes tudás beszámítás alapján teljesítette</td> </tr> <tr> <td colspan="2"><b>Szakmai vizsga</b></td> </tr> <tr> <td colspan="2"><b>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: right;">100%</td> </tr> <tr> <td colspan="2">A szakmai vizsga eredménye osztályzattal</td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="text-align: right;">5</td> </tr> </table> | <b>Ágazati alapvizsga:</b> Előzetes tudás beszámítás alapján teljesítette |  | <b>Szakmai vizsga</b> |  | <b>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> Előzetes tudás beszámítás alapján teljesítette   |   |   |  |                       |  |                            |  |   |   |                       |  |                                      |   |  |  |      |  |  |  |   |  |
| <b>Szakmai vizsga</b>   |   |   |  |                       |  |                            |  |   |   |                       |  |                                      |   |  |  |      |  |  |  |   |  |
| <b>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,<br/>95/2021. (II. 27.) Korm. rendelet a szakképzéssel és a felnőttképzéssel összefüggő egyes kormányrendeletek módosításáról,<br/>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: alapfokú 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 vizsgaszervező vezetője:  
Kiállítás dátuma: 2023.12.07

P. H.