

**1. A SZAKMA MEGNEVEZÉSE (HU)**

4 1013 23 01 Cukrász

**2. A SZAKMA MEGNEVEZÉSÉNEK FORDÍTÁSA (EN)**

Confectioner

(A MEGNEVEZÉS FORDÍTÁSA TÁJÉKOZTATÓ JELLEGŰ)

**3. A KÉSZSÉGEK ÉS KOMPETENCIÁK LEÍRÁSA**

- cukrászsüteményeket (édes, sós, uzsonnasüteményeket, krémes termékeket), fagyaltokat, bonbonokat, hagyományos cukrászati termékeket alkalmi díszmunkákat készíteni;
- olyan cukrásztermékeket létrehozni, amely megjelenésében, alapanyag-felhasználásban, ízében is a legmagasabb minőséget prezentálja;
- figyelembe venni a megrendelők igényeit, szem előtt tartani a cukrászati trendeket, új technológiai megoldásokat és a változatos, innovatív módszereket;
- kiszámítani a hozzávalók mennyiségét, árrendelést, készletgazdálkodást végezni, kikalkulálni a félkész és késztermék eladási árát, számításaihoz szoftvereket használni;
- szakszerűen használni a cukrászati munkaeszközöket, gépeket, berendezéseket;
- betartani a munkavédelmi, környezetvédelmi, higiéniai élelmiszer-biztonsági előírásokat;
- csapatmunkában dolgozni, valamint együttműködni a szakmai munkában résztvevőkkel;
- figyelemmel kísérni a világhálón, továbbképzéseken az új megoldásokat;
- idegen nyelven alapszinten kommunikálni, termékeket idegen nyelven bemutatni, prezentálni, idegen nyelvű szakmai anyagokat olvasni;
- figyelemmel kísérni a világhálón, továbbképzéseken az új megoldásokat.

**4. A SZAKMAI BIZONYÍTVÁNY TULAJDONOSA ÁLTAL BETÖLTHETŐ FOGLALKOZÁSOK  
KÖRE**

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. A SZAKMAI BIZONYÍTVÁNY HIVATALOS ALAPJA

<p><b>A szakmai bizonyítványt kiállító szerv neve és státusza</b></p>	<p><b>A szakmai bizonyítvány elismeréséért felelős nemzeti hatóság neve és státusza</b></p> <p>Innovációs és Technológiai Minisztérium</p>																		
<p><b>A szakmai bizonyítvány szintje (nemzeti vagy nemzetközi)</b></p> <p><b>MKKR szint: 4</b></p> <p><b>EKKR szint: 4</b></p> <p><b>Digitális Kompetencia Keretrendszer szint: 5</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, 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: 20%, Szakmai vizsga: 80%</p>																		
<p><b>A szakmai bizonyítvány sorozatjele: CXK A</b></p> <p>sorszáma: 123456</p> <p><b>A szakmai bizonyítvány 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"> <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>Cukrász szakmai ismeret</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td colspan="2"><b>projektfeladat</b></td> </tr> <tr> <td>Cukrász 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>	<b>Ágazati alapvizsga:</b> Előzetes tudás beszámítás alapján teljesítette		<b>Szakmai vizsga</b>		<b>központi interaktív</b>		Cukrász szakmai ismeret	5	<b>projektfeladat</b>		Cukrász 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>																			
Cukrász szakmai ismeret	5																		
<b>projektfeladat</b>																			
Cukrász 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>Középiskolába</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, 319/2020. (VII. 1.) Korm. rendelet a szakképzésről szóló törvény végrehajtásáról szóló 12/2020. (II. 7.) Korm. rendelet módosításáról, 2019. évi LXXX. törvény a szakképzésről.</p>																			

## 6. A SZAKMAI BIZONYÍTVÁNY MEGSZERZÉSÉNEK HIVATALOSAN ELISMERT MÓDJAI

Az ágazati alapképzés és a szakmai elméleti és gyakorlati oktatás leírása	A teljes program óraszám megoszlása
Teljes képzési idő	3 év

### Belépési követelmények:

- Iskolai előképzettség: alapképzés iskolai végzettség
- Alkalmassági követelmények: foglalkozás egészségügyi 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

#### 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

Egybefüggő szakmai gyakorlat 160 óra

Összesen 304 óra

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

Jelen szakmai bizonyítvány-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.