

## 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

### A szakember képes:

- cukrászsüteményeket (édes, sós, uzsonnasüteményeket, krémes termékeket), fagylaltokat, bonbonokat, hagyományos cukrászati termékeket alkalmi díszmunkákat készít;
- olyan cukrásztermékeket hoz létre, amely megjelenésében, alapanyag-felhasználásban, ízében is a legmagasabb minőséget prezentálja;
- szem előtt tartani a megrendelők igényeit, a cukrászati trendeket, új technológiai megoldásokat és a változatos, innovatív módszereket;
- kiszámítja a hozzávalók mennyiségét, árrendelést, készletgazdálkodást végez, kikalkulálja a félkész és késztermék eladási árát, számításaihoz szoftvereket használ;
- szakszerűen használja a cukrászati munkaeszközöket, gépeket, berendezéseket;
- betartja a munkavédelmi, környezetvédelmi, higiéniai élelmiszer-biztonsági előírásokat;
- csapatmunkában dolgozni, valamint együttműködik a szakmai munkában résztvevőkkel;
- folyamatosan képi magát, figyelemmel követi a világhálón, továbbképzéseken az új megoldásokat;
- idegen nyelven alapszinten kommunikál, termékeket idegen nyelven bemutatja, prezentálja, idegen nyelvű szakmai anyagokat olvas;
- folyamatosan képi magát, figyelemmel követi 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

<b>A szakmai bizonyítványt kiállító szerv neve és státusza</b>	<b>A szakmai bizonyítvány elismeréséért felelős nemzeti hatóság neve és státusza</b> Innovációs és Technológiai Minisztérium	
<b>A szakmai bizonyítvány szintje (nemzeti vagy nemzetközi)</b> MKKR szint: 4 EKRR szint: 4 Digitális Kompetencia Keretrendszer szint: 5	<b>Osztályzási skála/Vizsgakövetelmények</b> Ötfokú: 5 jeles 4 jó 3 közepes 2 elégséges 1 elégtelen 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%	
<b>A szakmai bizonyítvány sorozatjele: CXK A</b>  sorszáma: 123456 <b>A szakmai bizonyítvány kiállításának időpontja: 2021.10.11</b>	<b>Az ágazati alapvizsga és a szakmai vizsga elméleti és gyakorlati tantárgyainak megnevezése és osztályzata az ötfokú skálának megfelelően</b>	
	<b>Ágazati alapvizsga</b>	teljesítette
	<b>Szakmai vizsga</b>	
	<b>központi interaktív</b>	
	Cukrászati anyagok technológiai szerepe és gazdasági számítások	5
	<b>projektfeladat</b>	
	Cukrászati termék előállítás	5
A szakmai vizsga eredménye százalékban		100%
A szakmai vizsga eredménye osztályzattal		5
<b>Tovább lépés az oktatás következő szintjére</b>  Középiskolába	<b>Nemzetközi megállapodások</b>	
<b>Szakképzés folyamatára vonatkozó egyéb információ</b>		
<b>Jogi alap</b> 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.		

## 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	2112 óra

### Belépési követelmények:

- Iskolai előképzettség: alpfokú 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: 2021.10.11

P. H.