



GYŐRI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÉPZÉSI CENTRUM

Székhely: 9024 Győr, Nádor tér 4.
Postázási cím: 9025 Győr, Kossuth Lajos u. 7.
Telefon: + 36 96 319 244/119 mellék
Mobil: +36 20 425 1310
Felnőttképzési nyilvántartási szám: E-001418/2016
OM azonosító: 203038

Képzési tájékoztató

Cukrász (34 811 01)

Képzési program nyilvántartásba vételi száma: E-001418/2016/A019

Bemeneti feltételek

- Iskolai előképzettség: alapfokú iskolai végzettség vagy iskolai előképzettség hiányában képzés megkezdhető a 29/2016. (VIII. 26.) NGM rendelet 3. számú mellékletében a Vendéglátás-turisztika szakmacsoportra meghatározott kompetenciák birtokában.
- Egészségügyi alkalmassági követelmények: szükségesek
- Pályaalkalmassági követelmények: szükségesek

A képzés tervezett időtartama

Óraszám: 960

Elmélet/gyakorlat aránya: 30%-70% (288-672)

A képzés tervezett létszáma (fő): minimum 12

A képzés felépítése

Modulok és vizsgák		
azonosító száma	megnevezése	a modulzáró vizsga vizsgatevékenysége
11561-16	<i>Gazdálkodási ismeretek</i> A modul célja a gazdaság alapfogalmainak, szervezeti keretinek és a gazdálkodási tevékenység megjelenési formáinak megismerése. A vendéglátásban leggyakrabban előforduló vállalászati formák megismerése. Alapvető adózással kapcsolatos ismeretek megszerzése. A vendéglátás főtevékenységeinek, üzletköreinek megismerése. Termékek és szolgáltatások árának kialakítása, összetételének elemzése.	írásbeli
11518-16	<i>Élelmiszerismeret</i> A modul célja az élelmiszereket felépítő anyagok jellemző kémiai, fizikai tulajdonságainak megismertetése, a táplálkozásban betöltött szerepük ismeretének elsajátítása.	írásbeli
11519-16	<i>Élelmiszerbiztonsági alapismeretek</i> Az élelmiszerbiztonsági alapfogalmak megtanulása, a felelős magatartás kialakítása az élelmiszerek feldolgozásánál, tárolásánál és értékesítésénél.	írásbeli
11521-16	<i>Cukrász szakmai idegen nyelv</i> A cukrászatban használt szakmai szókincs elsajátítása, alkalmazása. Különböző cukrászati anyaghányadok, műveletek, technológiák idegen nyelvű ismerete,	szóbeli



GYŐRI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÉPZÉSI CENTRUM

Székhely: 9024 Győr, Nádor tér 4.
Postázási cím: 9025 Győr, Kossuth Lajos u. 7.
Telefon: + 36 96 319 244/119 mellék
Mobil: +36 20 425 1310
Felnőttképzési nyilvántartási szám: E-001418/2016
OM azonosító: 203038

	alkalmazása. A cukrászati termékkészítés közben lejátszódó szituációk idegen nyelvű kezelése.	
11522-16	<i>Cukrász szakmai feladatok</i> A cukrász szakmához szükséges szaktechnológiai elmélet, magába foglalja a gépek, eszközök nyersanyagok ismeretét, az alpműveleteket, a készítmények technológiáját és a témához kapcsolódó higiéniai és munkavédelmi előírásokat.	írásbeli és gyakorlati
11497-12	<i>Foglalkoztatás I.</i> A modul célja, hogy a résztvevők képesek legyenek személyes és szakmai vonatkozást is beleértve bemutatkozni idegen nyelven. Továbbá egyszerű alapadatokat tartalmazó formanyomtatványt kitölteni. Cél, hogy a résztvevők idegen nyelvű szakmai irányítás mellett képes legyen eredményesen végezni a munkáját.	írásbeli
11499-12	<i>Foglalkoztatás II.</i> A modul célja a résztvevő általános felkészítése az álláskeresés módszereire, technikáira, valamint a munkavállaláshoz, munkaviszony létesítéséhez szükséges alapismeretek elsajátítására.	írásbeli

A komplex szakmai vizsga részei:

1. Gyakorlati vizsgatevékenység: Cukrászati termékkészítés

Meghatározott darabszámban, három féle cukrászati késztermék és egy díszmunka készítése. A vizsgázónk, cukrászati késztermékekhez a félkész termékeket is el kell készítenie.

- uzsonnasütemény vagy teasütemény készítése
- kikészített sütemény készítése
- fagylalt, vagy pohárkrém, vagy bonbon, vagy tányérdesszert készítése
- díszmunka készítése 16 szeletes előzetesen betöltött tortára

A vizsgafeladat időtartama: 420 perc

A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 60 %

2. Központi írásbeli vizsgatevékenység: Cukrászati termékek technológiája, termeléshez kapcsolódó gazdasági számítások.

Cukrászati félkész és késztermékek készítésének technológiája, a termékek előállításához alkalmazott gépek, berendezések munkavédelmi előírása.

A cukrászati termeléshez kapcsolódó gazdasági és cukrász üzemi áru-gazdálkodással kapcsolatos számítások (anyaghányad, veszteségszámítás, kalkuláció, leltározási feladatok).

A vizsgafeladat időtartama: 120 perc

A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 20 %



GYŐRI SZOLGÁLTATÁSI SZAKKÉPZÉSI CENTRUM

Székhely: 9024 Győr, Nádor tér 4.
Postázási cím: 9025 Győr, Kossuth Lajos u. 7.
Telefon: + 36 96 319 244/119 mellék
Mobil: +36 20 425 1310
Felnőttképzési nyilvántartási szám: E-001418/2016
OM azonosító: 203038

3. Szóbeli vizsgatevékenység: Cukrász szakmai idegen nyelv, élelmiszerismeret, élelmiszerbiztonság

Központi tételsor alapján, mely az alábbi témaköröket tartalmazza

- egy cukrászati termék anyaghányadának, a műveletekhez szükséges eszközeinek és készítésének, idegen nyelvű, ismertetése
- a cukrászati termékkészítéshez alkalmazott nyersanyagok jellemzőinek, a nyersanyagok technológiai szerepének és, felhasználási lehetőségeinek magyar nyelvű ismertetése
- a cukrászati termék előállítás élelmiszerbiztonsági követelményeinek magyar nyelvű ismertetése

A vizsgafeladatban a feladatok értékelési aránya: 25%, 50% , 25%

A vizsgafeladat időtartama: 40 perc (felkészülési idő 20 perc, válaszadási idő 20 perc)

A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 20 %

Felnőttképzést kiegészítő tevékenység: előzetes tudás mérése, Képzés hatékonyságának növelése, Munkavállalás elősegítése

Jelentkezni a következő elérhetőségen lehet:

E-mail: info@gyszszc.hu