



Csokoládétermék gyártó képzés

(A 4 0721 05 02 SZAKMAJEGYZÉK SZÁMÚ ÉDESSÉGKÉSZÍTŐ RÉSZ-
SZAKMÁJA)



TARTALOMJEGYZÉK

Általános képzési információk	1
<i>Oktatók</i>	<i>1</i>
<i>A képzés hossza és költsége</i>	<i>1</i>
<i>Mit tartalmaz az ár?</i>	<i>1</i>
<i>Mi szükséges a képzés megkezdéséhez?</i>	<i>2</i>
<i>Mit jelent az előzetes tudásmérés?</i>	<i>2</i>
<i>Mi történik, ha kérdésed van, kihez fordulhatsz?</i>	<i>2</i>
<i>Milyen kompetenciákat szerezhetsz meg a Csokoládétermék gyártó képzés során?</i>	<i>2</i>
<i>Kapcsolódó szakmai készségek:</i>	<i>2</i>
<i>Milyen tartalmat foglal magába a Csokoládétermék gyártó tanfolyam?</i>	<i>3</i>
<i>Miért minket válassz Csokoládétermék gyártó végzettséged megszerzéséhez?</i>	<i>3</i>
A képesítő vizsgára bocsátás feltétele	3
Hogyan zajlik a szakmai vizsga?	3
<i>Szakmai vizsgatevékenységek leírása</i>	<i>3</i>
<i>A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 240 perc</i>	<i>4</i>
<i>Az értékelés szempontjai:</i>	<i>4</i>



Csokoládétermék gyártó

Töltött- és töltetlen táblás, és üreges csokoládékat, bonbonokat, csokoládé drabsékat készít. Munkája során technológiai, illetve termelési számításokat végez, beállítja és kezeli a gépeket, berendezéseket és az eszközöket.

Átvesszi, raktározza és előkészíti a gyártáshoz szükséges nyersanyagokat. A termékeket minden esetben a technológiai utasításoknak megfelelően készíti, szakszerűen csomagolja és tárolja. Alapvető minőségbiztosítási vizsgálatokat végez a nyersanyagokon és a termékeken. A termékkel kapcsolatos dokumentumokat az előírások szerint, kellő körültekintéssel vezeti. Mindközben betartja az üzem munkavédelmi és higiéniai szabályait, és környezettudatosan kezeli a képződő hulladékokat.

ÁLTALÁNOS KÉPZÉSI INFORMÁCIÓK

OKTATÓK

Molnár Ferenc

Pedagógusként és cukrászként a legfontosabb feladatomban tartom, hogy a szakma szeretete mellett olyan gyakorlati tudást, biztos alapot adják át az érdeklődőknek, amit sikerrel tudnak akár a szakmában, akár otthon hasznosítani. Hiszem, hogy ebben a szakmában szükség van a folyamatos önfejlesztésre, hiszen mindig újabb és újabb technológiák, anyagok bukkannak fel, de aki erős alapokkal rendelkezik, annak ez sem okoz majd nehézséget.

A KÉPZÉS HOSSZA ÉS KÖLTSÉGE

Ütemezés	<u>Hagyományos:</u> Szombatonként vagy kéthetente szombat vasárnap <u>Hibrid:</u> minden szombaton VAGY minden vasárnap VAGY hétköznap kedden és csütörtökön <u>Online:</u> minden szombaton VAGY minden vasárnap VAGY hétköznap kedden és csütörtökön
Képzés időtartama	6 hónap

MIT TARTALMAZ AZ ÁR?

- az előzetes tudásmérés díját
- az oktatói jegyzeteket
- az oktatás díját
- személyre szabott internetes felület biztosítását
- a gyakorlat helyszínének biztosítását
- a tananyagegységek záró vizsga díját



MI SZÜKSÉGES A KÉPZÉS MEGKEZDÉSÉHEZ?

- Alapfokú iskolai végzettség vagy a Dobbantó program elvégzése
- Igazolás egészségügyi alkalmasságról (Fontos tudnod, hogy nem mindegy, honnan szerzed be az igazolást! Az ezzel kapcsolatos információkért mindenképpen egyeztessen velünk!)

MIT JELENT AZ ELŐZETES TUDÁSMÉRÉS?

- Amennyiben szeretnéd, előzetes tudásod/ismereteid beszámítjuk.
- Az előzetes tudásmérést és a képzési tanácsadást ingyenesen biztosítjuk.
- Az előzetes tudásméréssel számot adott ismereteid alapján felmentést kaphatsz a képzés része alól. Ezt írásbeli tesztekkel és oktatói elbeszélgetéssel mérjük fel.

MI TÖRTÉNIK, HA KÉRDÉSED VAN, KIHEZ FORDULHATSZ?

- Felmerülő kérdéseid ügyfélszolgálatunk 24 órán belül megválaszolja/megoldja.
- Ennek a tanfolyamnak a felelőse Császár Anett, aki szintén melletted áll a képzés ideje alatt, telefonon és email-ben elérhető.

MILYEN KOMPETENCIÁKAT SZEREZHETSZ MEG A CSOKOLÁDÉTERMÉK GYÁRTÓ KÉPZÉS SORÁN?

- Átv teszi és előírásnak megfelelően tárolja a nyersanyagokat. Ismeri az átvétellel kapcsolatos adminisztrációs feladatokat. Megnevezi a raktárak fajtáit, tudja a raktárakkal szemben támasztott követelményeket, az édességkészítés nyersanyagai szakszerű tárolásának szabályait.
- Ismeri a kakaó tartalmú termékeket, azok tulajdonságait, típusait, felhasználhatóságát, elkészítésük módjait. Ismeri a termékek gyártása során felmerülhet hibákat, a gyártás technológiáját.
- Ismeri a megfelelő csomagolással szemben támasztott követelményeket, kiválasztja a megfelelő csomagolást, majd elvégzi a termékek csomagolását.
- Munkáját a megfelelő gyártási és higiéniai gyakorlat szerint végzi.
- Ismeri a HACCP rendszert, annak dokumentumait, ennek megfelelő dokumentumokat rendszeresen vezeti.
- Ismeri és megfelelően használja a munkája során szükséges gépeket, eszközöket. Ezeket tisztítja és balesetmentesen használja.
- Termékösszetételeket, nyersanyagszámítást ismeri, ezek alapján számításokat végez.
- A termelőmunka során keletkező melléktermékeket, hulladékokat ismeri, azokat megfelelően kezeli.

KAPCSOLÓDÓ SZAKMAI KÉSZSÉGEK:

- Felismeri a cukrászat alapvető alapanyagait.



- Ismeri a mennyiségi egységek átváltását, a mérési műveleteket
- Alapszinten begyakorolt cukrászati részműveleteket ismer
- Ismeri az egyes töltelékek receptúra szerinti előkészítését, összeállítását
- Alapszinten ismeri a tészta alakításának munkaműveleteit
- Ismeri a sütő kezelésének technikáját
- Ismeri a csokoládé melegítés szabályait
- Ismeri a cukrászsütemények csomagolási és adagolási előírásait

MILYEN TARTALMAT FOGLAL MAGÁBA A CSOKOLÁDÉTERMÉK GYÁRTÓ TANFOLYAM?

1. Kakaóbab-feldolgozás témakör
2. Kakaótartalmú termékek témakör
3. A kakaótartalmú termékek előállításához szükséges gépek témakör
4. Kakaótartalmú termékek készítése témakör

MIÉRT MINKET VÁLASSZ CSOKOLÁDÉTERMÉK GYÁRTÓ VÉGZETTSÉGED MEGSZERZÉSÉHEZ?

- Olyan gyakorló szakemberek dolgoznak a csapatunkban, akik igazi Klasszisok a szakmájukban, ezáltal az elméletet és a gyakorlatot is könnyebb elsajátítani.
- A képzésen többféle időbeosztás közül választhatsz, így lehetőség van az életedbe leginkább beilleszthető megoldásra.
- Nálunk nem számít hány éves vagy, csoportjainkban mindenféle korosztály megtalálható.
- Jó egy olyan csapathoz tartozni, ahol abból építkeznek, ami örömet okoz!
- Kislétszámú csoportjainkban eredményesebb a tanulás, ráadásul családias a hangulat.
- A munkánk a szenvedélyünk. Nálunk a tanfolyami résztvevő áll a középpontban, és a lelkesedésünk ragadós :-)!

A KÉPESÍTŐ VIZSGÁRA BOCSÁTÁS FELTÉTELE

- A részsszakma követelményeinek teljesítéséről a képző intézmény által kiállított tanúsítvány.

HOGYAN ZAJLIK A SZAKMAI VIZSGA?

SZAKMAI VIZSGATEVÉKENYSÉGEK LEÍRÁSA

PROJEKTFELADAT

A VIZSGATEVÉKENYSÉG MEGNEVEZÉSE:

Csokoládétermékek készítése

A VIZSGAFELADAT ISMERTETÉSE:



Csokoládétermék készítése és termékbemutató

A következő feladatok közül egy feladatsor végrehajtása:

1)

A rendelkezésre bocsátott vagy saját anyagösszetétel (receptúra) alapján töltött vagy töltetlen táblás csokoládé készítése és a termékek bemutatása, tömeg- és érzékszervi ellenőrzése, egy rendelkezésre bocsátott termék szakszerű becsomagolása és jogszabályoknak megfelelő jelölése,

vagy

2)

A rendelkezésre bocsátott vagy saját anyagösszetétel (receptúra) alapján, üreges csokoládé-figura készítése és a termékek bemutatása, tömeg- és érzékszervi ellenőrzése, egy rendelkezésre bocsátott termék szakszerű becsomagolása és jogszabályoknak megfelelő jelölése,

vagy

3)

A rendelkezésre bocsátott vagy saját anyagösszetétel (receptúra) alapján hüvelyes vagy kézi dresszírozású bonbonok készítése és a termékek bemutatása, tömeg- és érzékszervi ellenőrzése, egy rendelkezésre bocsátott termék szakszerű becsomagolása és jogszabályoknak megfelelő jelölése.

A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 240 perc

Ebből a termék készítéséhez kapcsolódó szakmai beszélgetés időtartama: 10 perc

AZ ÉRTÉKELÉS SZEMPONTJAI:

- A termékkészítés szakszerűsége (35%)
- Késztermék külső megjelenése, állaga, állománya, íze (35%)
- Csomagolás szakszerűsége és a jelölés tartalma (10%)
- Termékkészítés higiénája, élelmiszerbiztonsági és munkavédelmi szabályok betartása (10%)
- A termék készítéséhez kapcsolódó szakmai beszélgetés (10%)

A vizsgatevékenység akkor eredményes, ha a tanuló a megszerezhető összes pontszám legalább 40%-át elérte.

A vizsgán használható segédeszközökre és egyéb dokumentumokra vonatkozó részletes szabályok

A vizsgázó rendelkezésére kell bocsátani a vizsga időpontjában érvényes Magyar Élelmiszer-könyv édesipari termékekre vonatkozó fejezetét. A vizsgán nem programozható számológép használható.

*A Képzési program az ügyfélszolgálati irodában megtekinthető.
Eredményes tanulást kívánunk!*



A Klasszis Csapat

