



Süteménykészítő képzés

(A 4 0721 05 12 SZAKMAJEGYZÉK SZÁMÚ PÉK-CUKRÁSZ RÉSZSZAKMÁJA)





TARTALOMJEGYZÉK

Süteménykészítő	1
Általános képzési információk	1
<i>Oktatók</i>	<i>1</i>
<i>A képzés hossza</i>	<i>2</i>
<i>Mit tartalmaz az ár?</i>	<i>2</i>
<i>Mi szükséges a képzés megkezdéséhez?</i>	<i>2</i>
<i>Mit jelent az előzetes tudásmérés?</i>	<i>3</i>
<i>Mi történik, ha kérdésed van, kihez fordulhatsz?</i>	<i>3</i>
<i>Milyen kompetenciákat szerezhetsz meg a Süteménykészítő képzés során?</i>	<i>3</i>
<i>Kapcsolódó szakmai készségek:</i>	<i>4</i>
<i>Milyen tartalmat foglal magába a Süteménykészítő tanfolyam?</i>	<i>4</i>
<i>Miért minket válassz Süteménykészítő végzettséged megszerzéséhez?</i>	<i>4</i>
A képesítő vizsgára bocsátás feltétele	5
Hogyan zajlik a szakmai vizsga?	5
<i>Projektfeladat</i>	<i>5</i>
<i>Szakmai vizsgatevékenységek leírása</i>	<i>5</i>
<i>Projektfeladat</i>	<i>5</i>





SÜTEMÉNYKÉSZÍTŐ

(A 4 0721 05 12 SZAKMAJEGYZÉK SZÁMÚ PÉK-CUKRÁSZ RÉSZSZAKMÁJA)

Főzni művészet, sütni tudomány– állítja Roger Van Damme, Michelin-csillagos cukrászséf. Szerinte a sütés pusztán kémia, de hiszen a szerelem is az állítólag... Ha ezt a szenvedélyt párosítod következetességgel, pontossággal és kíváncsisággal, nyert ügyed lesz a szakmában! A Klasszisinál kiváló alapot szerezhetsz mind gyakorlati, mind elméleti téren terveid megvalósításához.

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.

Jurinka Zsolt

A cukrász szakmában több mint 38 év tapasztalattal rendelkezem. Az évek alatt felhalmozott tudásommal segítek elsajátítani ennek a csodálatos szakmának az alapjait. Célom, hogy mindenkinek sikerélménye legyen, aki eddig félt nekikezdeni a sütemény készítésnek.

Cukrászmester vagyok, a Zso süti tanodája blog szerzője.



Bodnár-Petrik Márta

Élelmiszeripari szakoktató, közgazdász vagyok. Az elmúlt 20 évben számos diákom végzett szép eredménnyel a szakma kiváló tanulója megmérettetésen, és a végzett tanulók sikeresen megállják a helyüket a pályán, amire nagyon büszke vagyok.

Volt alkalmam Németországban, Frankfurtban egy szálloda konyhájában megmutatni, hogy milyen az igazi magyar édesség, ahol diákkal vendégeskedtünk. Hatalmas megtiszteltetés volt Finnországot, Olaszországot is meglátogatni a szakma kapcsán. Magánutazásaim alkalmával az első lépéseim a nemzetek különböző ínyencségeihez vezettek. Szeretek új ízeket, kultúrákat megismerni.

„Nem a legerősebb marad életben, nem is a legokosabb, hanem az, aki a legfogékonyabb a változásokra”

(Charles Darwin)

A KÉPZÉS HOSSZA

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 (időbeosztástól függően)	6-8 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
- 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 egy 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 SÜTEMÉNYKÉSZÍTŐ KÉPZÉS SORÁN?

- Ismeri a tárolás, raktározás feltételeit, a raktárak fajtáit, tudja a raktárakkal szemben támasztott követelményeket, a süteménykészítő (a cukrászsütemények, a péksütemények és a finom pékáruk) tevékenységekhez kapcsolódó alapanyagok, és nyersanyagok szakszerű tárolásának, raktározásának szabályait.
- Ismeri a süteménykészítő (a cukrászsütemények, a péksütemények és a finom pékáruk) tevékenységéhez kapcsolódó alapanyagokat, és nyersanyagokat, azok tulajdonságait, felhasználásuk módjait, előkészítésük.
- Ismeri a süteménykészítő (a cukrászsütemények, a péksütemények és a finom pékáruk) tevékenységekhez kapcsolódó tészták jellemzőit, elkészítésük műveleteit, az alkalmazott gyártástechnológiát, az elkövethető hibákat és azok megelőzését. A korszerű technológiák alkalmazásával sütő- és cukrászipari termékeket fagyaszt.
- Ismeri a péksütemények, finom pékáruk jellemzőit, elkészítésük műveleteit, az alkalmazott gyártástechnológiát. Ismeri a sütőipari töltelékek, krémek elkészítését.
- Ismeri a cukrászati termékek közül az uzsonnasütemények jellemzőit, elkészítésük műveleteit, az alkalmazott gyártástechnológiát, az elkövethető hibákat és azok megelőzését. Ismeri a cukrászati töltelékek, krémek elkészítését.
- Ismeri a korszerű csomagolással szemben támasztott követelményeket, a csomagolás típusait.
- Ismeri a sütő- és a cukrászipar jó higiéniai gyakorlatát.
- Ismeri a HACCP rendszer alapelveit, alkalmazásának módját, dokumentumait, az online HACCP (eHACCP) adta lehetőségeket.
- Ismeri a süteménykészítő (a cukrászsütemények, a péksütemények és a finom pékáruk) tevékenységekhez kapcsolódó, egyes munkaeszközök felhasználásának területeit, bal- és jobbkezes használatát, higiéniai követelményeit. Ismeri a sütő- és cukrászipari gépek és berendezések feladatát, működési elvét, kezelésének, üzemeltetésének, tisztításának módját. Ismeri a gépek, berendezések, munkaeszközök biztonsági és egészségügyi követelményeit.
- Ismeri a munkájához szükséges a technológiai berendezéseket, gépeket beállítja, kezeli, tisztítja az élelmi-szeriparban használható tisztító- és fertőtlenítőszer alkalmazásával.

Ismeri a munkája során betartandó munkafolyamatok munka-, baleset-, tűz-, környezetvédelmi és higiéniai szabályokat.

- Ismeri, a munkája során alapszintű adminisztrációs munkák elvégzésének feltételeit. Ismeri a nyersanyagszámítás módját, a kapcsolódó (pékségi) program (sütőipari szoftver) helyes használatát.
- Ismeri a süteménykészítő (a cukrászsütemények, a péksütemények és a finom pékáruk) tevékenységekhez kapcsolódó melléktermékek és hulladékok kezelésének szabályait. Környezettudatos ismerettel, szemlélettel kezeli a hulladékokat.

KAPCSOLÓDÓ SZAKMAI KÉSZSÉGEK:

- Szakszerűen raktározza, tárolja a sütő- és cukrászipari nyersanyagokat.
- Kiválasztja a termékek készítéséhez szükséges nyersanyagokat, megvizsgálja azok felhasználhatóságát, elvégzi a szükséges előkészítő műveleteket.
- Elkészíti a sütő- és cukrászipari tésztákat, felméri és megelőzi a tészták készítése során elkövethető hibákat. Az elkészült tésztát - a termékek készítése során - felhasználja.
- Péksüteményeket, finom pékárukat készít.
- Uzsonnasüteményeket készít.
- Kiválasztja a megfelelő csomagolást, a jogszabályoknak megfelelően jelöli a terméket.
- Munkája során alkalmazza a sütő- és cukrászipar jó higiéniai gyakorlatát

MILYEN TARTALMAT FOGLAL MAGÁBA A SÜTEMÉNYKÉSZÍTŐ TANFOLYAM?

1. Sütőipari anyagok, eszközök, gépek
2. Péksütemények, finompékáruk
3. Péksütemények és finompékáruk készítése
4. Cukrászati tészták, uzsonnasütemények
5. Cukrászati tészták, uzsonnasütemények készítése

MIÉRT MINKET VÁLASSZ SÜTEMÉNYKÉSZÍTŐ 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 családi a hangulat.
- A munkánk a szenvedélyünk. Nálunk a tanfolyami résztvevő áll a középpontban, és a lelkesedésünk ragadós :-)!

A KÉPESÍTŐ VIZSGÁRA BOCSÁTÁS FELTÉTELE

- A részsakma megszerzésére irányuló képzés teljesítése.

HOGYAN ZAJLIK A SZAKMAI VIZSGA?

PROJEKTFELADAT

SZAKMAI VIZSGATEVÉKENYSÉGEK LEÍRÁSA

PROJEKTFELADAT

A VIZSGATEVÉKENYSÉG MEGNEVEZÉSE:

Péksütemények, finompékárúk, illetve uzsonnasütemények készítése

A VIZSGAFELADAT ISMERTETÉSE:

1)

A rendelkezésre bocsátott vagy saját anyagösszetétel segítségével, egy adott tézstacsoportból vizes tézstából készült péksütemények gyártása, legalább háromféle tömeggel vagy alakkal, a termékek bemutatása, a terméke tömeg- és érzékszervi ellenőrzése, egy rendelkezésére bocsátott termék szakszerű csomagolása és jelölése
vagy

2)

A rendelkezésre bocsátott vagy saját anyagösszetétel segítségével, egy adott tézstacsoportból tejes tézstából készült péksütemények gyártása, legalább háromféle tömeggel vagy alakkal, a termékek bemutatása, a terméke tömeg- és érzékszervi ellenőrzése, egy rendelkezésére bocsátott termék szakszerű csomagolása és jelölése
vagy

3)

A rendelkezésre bocsátott vagy saját anyagösszetétel segítségével, egy adott tézstacsoportból dúsított tézstából készült péksütemények gyártása, legalább háromféle tömeggel vagy alakkal, a termékek bemutatása, a terméke tömeg- és érzékszervi ellenőrzése, egy rendelkezésére bocsátott termék szakszerű csomagolása és jelölése
vagy

4)

A rendelkezésre bocsátott vagy saját anyagösszetétel (receptúra) alapján tojással dúsított tézstából készült finom pékárúk gyártása, legalább kétféle tömeggel vagy alakkal, a termékek bemutatása, tömeg- és érzékszervi ellenőrzése, egy rendelkezésére bocsátott termék szakszerű csomagolása és jelölése
vagy

5)

A rendelkezésre bocsátott vagy saját anyagösszetétel (receptúra) alapján omlós tésztából készült finom pékáruk gyártása, legalább kétféle tömeggel vagy alakkal, a termékek bemutatása, tömeg- és érzékszervi ellenőrzése, egy rendelkezésére bocsátott termék szakszerű csomagolása és jelölése

vagy

6)

A rendelkezésre bocsátott vagy saját anyagösszetétel (receptúra) alapján leveles tésztából készült finom pékáruk gyártása, legalább kétféle tömeggel vagy alakkal, a termékek bemutatása, tömeg- és érzékszervi ellenőrzése, egy rendelkezésére bocsátott termék szakszerű csomagolása és jelölése

vagy

7)

meghatározott darabszámban a rendelkezésre bocsátott vagy saját anyaghányad segítségével kétféle uzsonnasütemény vagy teasütemény készítése, egy rendelkezésére bocsátott termék szakszerű csomagolása és jelölése.

Az elkészült termékeket a vizsgabizottságnak bemutatja, és szakmai beszélgetés keretében röviden ismerteti az alkalmazott technológiát, a termékek esetleges hibáit, és azok kiküszöbölésének lehetőségeit. A termékein üzemi tömegellenőrzést és érzékszervi minősítést végez.

A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam:

300 perc (felkészülési idő 10 perc, válaszadási idő 10 perc)

A vizsgatevékenység aránya a teljes képesítő vizsgán belül:

100 %

A vizsgatevékenység akkor eredményes, ha a vizsgázó a megszerezhető összes pontszám legalább 40%-át elérte. A vizsgatevékenység csak akkor fogadható el, ha az elkészült termékek megfelelnek a jogszabályban rögzített minőségi követelményeknek

A Képzési program az ügyfélszolgálati irodában megtekinthető.

Eredményes tanulást kívánunk!

A Klasszis Csapat