



Cukrászsegéd képzés

Képzési Kimeneti Követelmény azonosító:
3 1013 23 01



TARTALOMJEGYZÉK

Cukrászsegéd	1
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>2</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 Cukrászsegéd képzés során?</i>	<i>2</i>
<i>Kapcsolódó szakmai készségek:</i>	<i>3</i>
<i>Milyen tartalmat foglal magába a Cukrászsegéd tanfolyam?</i>	<i>3</i>
<i>Miért minket válassz Cukrászsegéd végzettséged megszerzéséhez?</i>	<i>3</i>
A képesítő vizsgára bocsátás feltétele	3
Hogyan zajlik a szakmai vizsga?	4
<i>Szakmai vizsgatevékenységek leírása</i>	<i>4</i>
<i>Az értékelés szempontjai:</i>	<i>4</i>



CUKRÁSZSEGÉD

Azt mondják, cukrászat nem is szakma, hanem egy életérzés. Egy biztos: ha ezt a hivatást választod, nem csak a saját, hanem mások napjait is megédesíted majd! A Klasszisinál kiváló alapot szerezhetsz mind gyakorlati, mind elméleti téren. Ráadásul ebben a szakmában tény-leg határ a csillagos ég, tovább képezheted magad cukrásznak, hogy aztán a híres magyar cukrászok nyomdokaiba léphess.

ÁLTALÁNOS KÉPZÉSI INFORMÁCIÓK

Képzési Kimeneti Követelmény azonosító: 3 10 13 23 01

OKTATÓK

Molnár Ferenc

Pedagógusként és cukrászként a legfontosabb feladatombnak 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.

Zentay Hajnalka

„A legtöbb, amit gyerekeinknek adhatunk: gyökerek és szárnyak.” (Goethe) A legjobban ez az idézet jellemzi pedagógiai munkámat. 28 éve tanítok iskolarendszerű oktatásban, és iskolarendszeren kívüli képzéseken is. 21 évet abban az iskolában tanítottam, amelyikbe én magam is jártam. Tanárait a kollégáim lettek. Ez a szakmai, emberi, kapcsolati muníció az, ami mai napig végig kíséri szakmai és pedagógiai munkámat. Tanítás közben szeretem, ha diákjaim saját maguk élményszerűen tapasztalják meg a tananyag adta lehetőségein belül a tudást. Ezt nem csak gyakorlatlati foglalkozásokon, hanem elméleti tantárgyak tanítása esetében is fontosnak tartom.

A KÉPZÉS HOSSZA ÉS KÖLTSÉGE

Ütemezés	<u>Hagyományos:</u> Szombatonként vagy kéthetente szombat vasárnap <u>Hibrid:</u> minden szombaton VAGY minden vasárnap VAGY hétköznapi kedden és csütörtökön <u>Online:</u> minden szombaton VAGY minden vasárnap VAGY hétköznapi kedden és csütörtökön
Képzés időtartama	5 hónap
Képzési díj	145.000 Ft



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!)
- Pályaalkalmasság

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 Bartha-Szekeres Gabriella, aki szintén melletted áll a képzés ideje alatt, telefonon és email-ben elérhető.

MILYEN KOMPETENCIÁKAT SZEREZHETSZ MEG A CUKRÁSZSEGÉD KÉPZÉS SORÁN?

- A Kiválasztja a cukrászati termékkészítéshez szükséges anyagokat.
- Kiméri a cukrász termékkészítéshez szükséges nyersanyagok mennyiségeit, előkészítő műveleteket végez.
- Egyszerű tészta összeállító műveleteket végez, kever, dagaszt és habot ver.
- Megadott receptúra alapján töltelékeket előkészít, összeállít.
- Különböző tésztákat formáz, alakít a cukrászati technológiának megfelelően.
- Cukrászati termékek elkészítéséhez kapcsolódó sütési műveleteket végez.
- Egyszerű kikészítő műveleteket végez.
- Az elkészült süteményeket, cukrászati késztermékeket találja, csomagolja.



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 sütő kezelésének technikáját
- Ismeri a cukrászsütemények csomagolási és adagolási előírásait

MILYEN TARTALMAT FOGLAL MAGÁBA A CUKRÁSZSEGÉD TANFOLYAM?

1. Előkészítés
2. Cukrászati berendezések, gépek ismerete, kezelése, programozása

MIÉRT MINKET VÁLASSZ CUKRÁSZSEGÉD VÉGZETTSÉG 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 szakmai képzés követelményeinek igazolásáról a képző intézmény által kiállított tanúsítvány.

HOGYAN ZAJLIK A SZAKMAI VIZSGA?

SZAKMAI VIZSGATEVÉKENYSÉGEK LEÍRÁSA

A VIZSGATEVÉKENYSÉG MEGNEVEZÉSE:

Cukrászati termékkészítés segítése, projektfeladat

A VIZSGAFELADAT ISMERTETÉSE:

A vizsgatevékenység gyakorlat helyszínén végzett tevékenységből és a gyakorlati tevékenységhez tartozó szakmai beszélgetésből áll.

A) Vizsgarész:

A gyakorlat helyszínén végzett tevékenység

A vizsgázó a cukrász folyamatos utasításai és felügyelete mellett a vizsgabizottság által megszabott

előre begyakorolt tevékenységet végzi, a következő kötelező tevékenységek alapján:

- 1.) receptek szerint mérési műveleteket végez,
- 2.) előkészítő műveleteket végez,
- 3.) egyszerű töltelékeket, tésztákat készít, és egyszerű feldolgozási műveleteket végez,
- 4.) sütési műveleteket végez,
- 5.) a terméket sütés után, ha szükséges tölti és egyszerű díszítő műveletet végez tálaláshoz

Időtartam: 220 perc

B) Vizsgarész:

A gyakorlati vizsga tárgyához kapcsolódó szakmai beszélgetés

Szakmai beszélgetést folytat, az előkészítő műveletekről a termékkészítésről, a gépek eszközök balesetvédelmi előírásairól

Időtartam: 15 perc

AZ ÉRTÉKELÉS SZEMPONTJAI:

A' vizsgarészhez tartozó feladatok	Értékelési szempontok	Elérhető százalék
receptek szerint mérési műveleteket végez	mérés pontossága receptek értelmezése	10
előkészítő műveleteket végez	utasítások végrehajtása technológiai műveletek betartása alapanyagok előkészítése	20
egyszerű töltelékeket, tésztákat készít, és egyszerű feldolgozási műveleteket végez	töltelékkészítés tésztakészítés feldolgozás higiéniai	25
sütési műveleteket végez	sütés időtartam betartása	20
a terméket sütés után, ha szükséges tölti és egyszerű díszítő műveletet végez tálaláshoz	töltés díszítés tálalás kikészítés higiénia	10
B' vizsgarész: szakmai szakmai beszélgetés	szakmai szókincs, előírások ismerete technológiák bemutatása	15



A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam:

20 perc

A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam:

240 perc

A vizsgatevékenység aránya a teljes képesítő vizsgán belül:

100 %

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

Eredményes tanulást kívánunk!

A Klasszis Csapat

