



Sütő- és cukrászipari szakember képzés

Programkövetelmény azonosító:
07214014





TARTALOMJEGYZÉK

Sütő- és cukrászipari szakember	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>2</i>
<i>Mi történik, ha kérdésed van, kihez fordulhatsz?</i>	<i>2</i>
<i>Milyen kompetenciákat szerezhetsz meg a Sütő- és cukrászipari szakember képzés során? ..</i>	<i>3</i>
<i>Kapcsolódó szakmai készségek:</i>	<i>3</i>
<i>Milyen tartalmat foglal magába a Sütő- és cukrászipari szakember tanfolyam?</i>	<i>3</i>
<i>Miért minket válassz Sütő- és cukrászipari szakember végzettséged megszerzéséhez?</i>	<i>4</i>
A képesítő vizsgára bocsátás feltétele	4
Hogyan zajlik a szakmai vizsga?.....	4
<i>Szakmai vizsgatevékenységek leírása</i>	<i>4</i>
<i>Írásbeli vizsgatevékenység</i>	<i>4</i>
<i>Projektfeladat</i>	<i>5</i>





SÜTŐ- ÉS CUKRÁSZIPARI SZAKEMBER

Szenvedélyed a sütés? Otthonosan mozogsz a konyha világában, netán épp most ismerkednél vele? Ha egyaránt elvarázsol a cukrászat világa, de megdobogtatja a szíved a kenyérdagasztása és formázása is, akkor neked ajánljuk ezt a képzést! Itt betekintést nyerhetsz a cukrász és pék szakma fortélyaiba, hiszen egyaránt terítékre kerülnek a cukrászati készítmények és a kenyerek, péksütemények is. (Szó szerint!) 😊!

ÁLTALÁNOS KÉPZÉSI INFORMÁCIÓK

Program Követelmény azonosító: 07214014

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.

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 diákommal 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 hét-köznapi kedden és csütörtökön <u>Online:</u> minden szombaton VAGY minden vasárnap VAGY hét-köznapi kedden és csütörtökön
Képzés időtartama (idő-beosztástól 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 SÜTŐ- ÉS CUKRÁSZIPARI SZAKEMBER KÉPZÉS SORÁN?

- Ismeri a sütő- és cukrászipari nyersanyagok átvételének szabályait, majd azokat képes szakszerűen raktározni.
- Képes a termékek készítéséhez szükséges nyersanyagokat kiválasztani, azok felhasználhatóságát vizsgálni, a szükséges előkészítő műveletek elvégezni.
- Képes sütő- és cukrászipari félkész termékeket elkészíteni, azokat szakszerű tárolni és felhasználni.
- Képes sütő- és cukrászipari tésztákat készíteni, az elkövethető hibákat felmérni és megelőzni. Ismeri az elkészült tészták felhasználási lehetőségeit.
- Képes kenyereket, péksüteményeket, finom pékárukat készíteni. A termékek minőségi követelményeinek előírásait a Magyar Élelmiszerkönyv segítségével meghatározni, a termékeken tömeg és érzékszervi minőségellenőrzést végezni.
- Képes sütőipari félkész- és készterméket fagyasztani, kelesztést késleltetni.
- Képes uzsonna-, kikészített és teasüteményeket készíteni.
- Képes a napi termékek esetében egyszerű díszítő műveleteket végezni.
- Képes kiválasztani a megfelelő csomagolást, a jogszabályoknak megfelelően jelölni a terméket.
- Munkája során alkalmazni képes a sütő- és cukrászipar jó higiéniai gyakorlatát.
- Képes a HACCP elvein alapuló eljárásokat alkalmazni, HACCP dokumentumokat vezetni.
- A termékek készítéséhez szükséges munkaeszközöket, gépeket, berendezéseket képes balesetmentesen használni, kezelni, üzemeltetni, elvégezni a szükséges tisztítási feladatokat.
- Képes az üzemi termékösszetételek alapján nyersanyagszükségletet számolni.
- Képes szakszerűen kezelni a sütő- és cukrászipari melléktermékeket és hulladékokat.
- Irányítással végzi a vállalkozás működtetésében szükséges munkáját.

KAPCSOLÓDÓ SZAKMAI KÉSZSÉGEK:

- Szakmai igényesség
- Elkötelezett a szakmája iránt, elfogadja a szakmaetikai elveket
- Igényes munkára törekszik
- Érdeklődik a nemzetközi trendek, illetve újdonságok iránt
- Információforrások kezelése, információ gyűjtése
- Olvasott szakmai szöveg megértése
- Szakmai kommunikáció.

MILYEN TARTALMAT FOGLAL MAGÁBA A SÜTŐ- ÉS CUKRÁSZIPARI SZAKEMBER TANFOLYAM?

1. Sütő- és cukrászipari ismeretek
2. Sütő- és cukrászipari termékek készítése

MIÉRT MINKET VÁLASSZ SÜTŐ- ÉS CUKRÁSZIPARI SZEKEMBER 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 szakmai képzés követelményeinek igazolásáról a képző intézmény által kiállított tanúsítvány.

HOGYAN ZAJLIK A SZAKMAI VIZSGA?

SZAKMAI VIZSGATEVÉKENYSÉGEK LEÍRÁSA

ÍRÁSBELI VIZSGATEVÉKENYSÉG

A VIZSGATEVÉKENYSÉG MEGNEVEZÉSE:

Sütő- és cukrászipari termékek készítésének ismertetése, gépek és berendezések kezelésének, munkavédelmének és higiéniai előírásainak ismertetése, valamint szakmai számítási feladatok elvégzése.

A VIZSGAFELADAT ISMERTETÉSE:

A VIZSGAFELADAT ISMERTETÉSE:

1.) Sütőipari termékek készítésének ismertetése: a szakmára jellemző sütőipari termék készítésének ismertetése. Sütőipari termékek (kenyerek, péksütemények, finom pékáruk) gyártástechnológiája, a gyártás műveletei, az egyes műveletek célja, feltételei, technikai megoldásai, a műveletek során lejátszódó folyamatok, zsemlemorzsa készítés. (35 %).

2.) A szakmára jellemző cukrászipari termék készítésének ismertetése, cukrászipari termékek (uzsonna-, kikészített-, teasütemények, fagylaltok, parfék, pohárkrémek,

bonbonok) készítésének műveletei, a hozzájuk tartozó félkész-termékek előállítása (35 %).

3.) Ábra (rajz, fénykép) segítségével egy sütő- és egy cukrárszipari gép, berendezés kezelésének, tisztításának, valamint munkavédelmi előírásainak ismertetése (10 %).

4.) Szakmai számítási feladatok: egy sütőipari és egy cukrászati termék anyagszükségletének számítása, adott termékmennyiség és megadott termékösszetétel alapján. (20 %) megadott termékmennyiség és megadott összetétel alapján.

A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam:

120 perc

A vizsgatevékenység aránya a teljes képesítő vizsgán belül:

20 %

A vizsgatevékenység akkor eredményes, ha a vizsgázó a megszerezhető összes pontszám legalább 50%-át elérte.

PROJEKTFELADAT

A VIZSGATEVÉKENYSÉG MEGNEVEZÉSE:

sütő- és cukrárszipari termékkészítés

A VIZSGAFELADAT ISMERTETÉSE:

Sütő- és cukrárszipari termékek előállítása és szakmai beszélgetés. A vizsgán az A és a B feladatsorból is vizsgázik a vizsgázó.

A.) Sütőipari termékek készítése és bemutatása

A következő feladatsorból egy feladat végrehajtása:

1) A rendelkezésre bocsátott anyagösszetétel alapján búza- vagy rozsos- vagy rozskenyerek készítése kovászos tésztakészítési eljárással, többféle tömegben és alakkal a termékek bemutatása, tömeg és érzékszervi ellenőrzése, egy rendelkezésére bocsátott termék szakszerű csomagolása és jelölése, vagy

2) A rendelkezésre bocsátott vagy saját anyagösszetétel (receptúra) alapján vizes tésztából készült péksütemények készítése, legalább háromféle tömeggel vagy alakkal a termékek bemutatása, tömeg és érzékszervi ellenőrzése, egy rendelkezésére bocsátott termék szakszerű csomagolása és jelölése, vagy

3) A rendelkezésre bocsátott vagy saját anyagösszetétel (receptúra) alapján teljes tésztából készült péksütemények készítése, legalább háromféle tömeggel vagy alakkal a termékek bemutatása, tömeg és érzékszervi ellenőrzése, egy rendelkezésére bocsátott termék szakszerű csomagolása és jelölése, vagy

4) A rendelkezésre bocsátott vagy saját anyagösszetétel (receptúra) alapján dúsított tésztából készült péksütemények készítése, legalább háromféle 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 tojással dúsított tésztából készült finom pékárak készítése, legalább háromféle 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 omlós tésztából készült finom pékárak készítése, legalább háromféle tömeggel vagy alakkal a termékek bemutatása, tömeg és érzékszervi ellenőrzése, egy rendelkezésére bocsátott termék szakszerű csomagolása és jelölése, vagy

7) A rendelkezésre bocsátott vagy saját anyagösszetétel (receptúra) alapján leveles tésztából készült finom pékárak készítése, legalább háromféle tömeggel vagy alakkal a termékek bemutatása, tömeg és érzékszervi ellenőrzése, egy rendelkezésére bocsátott termék szakszerű csomagolása és jelölése.

A vizsgarész megoldására rendelkezésre álló időtartam: 300 perc.

A sütőipari termékek készítéséhez kapcsolódó szakmai beszélgetés időtartama: 10 perc.

A szakmai beszélgetés százalékos aránya a vizsgarészen belül: 5 %

B feladatsor: Cukrászipari termékek készítése

Meghatározott darabszámban, a rendelkezésre bocsátott vagy saját anyaghányad segítségével, kétféle cukrászipari termék készítése az alábbiak szerint:

- egy uzsonnasütemény vagy teasütemény készítése,
- egy kikészített sütemény készítése és a terméken egyszerű díszítő műveletek elvégzése.

A munka során a vizsgázó a rendelkezésére álló gépeket és berendezéseket - a munkavédelmi előírások betartásával - üzemelteti, munkáját a higiéniai- és élelmiszerbiztonsági szabályok figyelembevételével végzi. Az elkészült terméket - a vonatkozó jogszabályi előírásoknak megfelelően - minősíti, a termék gyártásával kapcsolatban a vizsgabizottsággal szakmai beszélgetést folytat. A beszélgetés során ismertetni kell a feladatot, az elkészült termékek minőségét, az esetleges hibákat és azok megelőzési, kijavítási lehetőségeit.

A vizsgarész megoldására rendelkezésre álló időtartam: 300 perc.

A cukrászipari termékek készítéséhez kapcsolódó szakmai beszélgetés időtartama: 10 perc.

A szakmai beszélgetés százalékos aránya a vizsgarészen belül: 5 %



A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam:

300+300 +10 + 10 perc, Összesen 640 perc

A vizsgatevékenység aránya a teljes képesítő vizsgán belül:

80 % (A feladat 40%, B feladat 40%)

A vizsgatevékenység akkor eredményes, ha a vizsgázó a megszerezhető összes pontszám legalább 60 %-át elérte (összesen, és A illetve B feladatonként is).

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

A Klasszis Csapat