

Az iskolai rendszerű képzésben az összefüggő szakmai gyakorlat időtartama:

3 évfolyamos képzés esetén:

- a 9. évfolyamot követően 140 óra,
- a 10. évfolyamot követően 140 óra;

A szakképesítés munkaterületének rövid leírása:

A cukrász a higiéniai és munkavédelmi előírások betartása mellett cukrászsüteményeket, fagyaltokat, és más hidegcukrászati készítményeket állít elő, figyelemmel azok ízbeli változatosságára, esztétikai megjelenítésére, a vásárlási, megrendelési igényekre.

A szakképesítéssel rendelkező képes:

- saját munkáját megszervezni, a munkájához szükséges anyagmennyiséget felmérni
- élelmiszer előállítás higiéniai alapkövetelményeinek betartásával korszerű táplálkozáshoz mindjobban igazodó cukrászati terméket készíteni
- cukrásztechnológiai alpműveleteket végezni
- cukorkészítményeket előállítani
- bevonó anyagokat készíteni, felhasználni
- cukrászati félkész- és késztermékeket készíteni
- uzsonnasüteményeket készíteni
- teasüteményeket készíteni
- kikészített süteményeket készíteni,
- hagyományőrző cukrászati termékeket eredeti technológiával készíteni
- nemzetközi trend szerint cukrászati termékeket készíteni
- fagyaltokat, fagyaltkelyheket készíteni
- pohárkrémeket, készíteni
- bonbonokat készíteni
- tányérdesszerteket készíteni
- alkalmi díszmunkákat a vendég kérésének megfelelően elkészíteni.

Kapcsolódó szakképesítések

| A kapcsolódó szakképesítés, részsakképesítés, szakképesítés-ráépülés | | |
|---|--------------------------|----------------------------|
| azonosító száma | megnevezése | a kapcsolódás módja |
| 35 811 05 | Diétás cukrász | szakképesítés-ráépülés |
| 35 811 04 | Cukrászati részlegvezető | szakképesítés-ráépülés |
| 35 811 02 | Vendéglátó-üzletvezető | szakképesítés-ráépülés |
| 34 811 06 | Fogadós | azonos ágazat |
| 34 811 03 | Pincér | azonos ágazat |
| 34 811 04 | Szakács | azonos ágazat |
| 54 811 01 | Vendéglátásszervező | azonos ágazat |

SZAKMAI KÖVETELMÉNYEK

| A | B |
|---|------------------------------------|
| A szakképesítés szakmai követelménymoduljainak az állam által elismert szakképesítések szakmai követelménymoduljairól szóló kormányrendelet szerinti | |
| azonosító száma | megnevezése |
| 11561-16 | Gazdálkodási ismeretek |
| 11518-16 | Élelmiszerismeret |
| 11519-16 | Élelmiszerbiztonsági alapismeretek |
| 11521-16 | Cukrász szakmai idegen nyelv |
| 11522-16 | Cukrász szakmai feladatok |
| 11497-12 | Foglalkoztatás I. |
| 11499-12 | Foglalkoztatás II. |