

KÉPZÉSI PROGRAM

Szakma: Cukrász szaktechnikus

A szakma képzési és kimeneti követelményeinek (KKK) elérhetősége:

https://api.ikk.hu/storage/uploads/files/5_1013_23_02_cukrasz_szaktechnikus_kesz_alairtpdf-1664206247929.pdf

Hivatkozva: 2022. 11. 17.

A szakma programtervének (PTT) elérhetősége:

https://api.ikk.hu/storage/uploads/files/ptt_turizmus_cukrasz_szaktechnikus_2020pdf-1599124690342.pdf

Hivatkozva: 2022. 11. 17.

Tartalom

1. A szakma alapadatai:	2
2. Tanulási eredmények (szakmai kimeneti követelmények) felsorolása:	2
3. A tanulási területekhez rendelt tantárgyak óraszámát évfolyamonként:	12
4. A tananyagok oktatásának a szakképző intézmény és a duális képzőhely közötti megosztása: ...	13
5. A szakképző intézmény és a duális képzőhely általi közös értékelés és minősítés szempontjai	38



KÉPZÉSI PROGRAM

1. A szakma alapadatai:

- 1.1. Az ágazat megnevezése: **Turizmus-vendéglátás**
- 1.2. A szakma megnevezése: **Cukrász szaktechnikus**
- 1.3. A szakma azonosító száma: **5 1015 23 02**
- 1.4. A szakma szakmairányai: -
- 1.5. A szakma Európai Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 5
- 1.6. A szakma Magyar Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 5
- 1.7. Ágazati alapoktatás megnevezése: Turizmus-vendéglátás ágazati alapoktatás
- 1.8. Kapcsolódó részsakmák megnevezése: —
- 1.9. Egybefüggő szakmai gyakorlat időtartama:
 - 1.9.1. Technikumi oktatásban: 375 óra
 - 1.9.2. Közismeret nélküli képzésben: 200 óra
- 1.10. Bemeneti feltételek:
 - 1.10.1. Iskolai előképzettség: Alapfokú iskolai végzettség
 - 1.10.2. Alkalmassági követelmények:
 - 1.10.2.1. Foglalkozásegészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges
 - 1.10.2.2. Pályaalkalmassági vizsgálat: szükséges

2. Tanulási eredmények (szakmai kimeneti követelmények) felsorolása:

	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke
1	Kiválasztja a cukrászati termékkészítéshez szükséges anyagokat.	Összefüggéseiben ismeri a cukrászati nyersanyagok technológiai hatásait, tulajdonságait.	Szem előtt tartja az elkészítendő termék, és a felhasználandó nyersanyag minőségi követelményeit. Nyersanyag típus változtatás esetén ügyel az esetleges technológiai módosításra.	A cukrászati termékek nyersanyagainak módosítása során önállóan képes a különböző technológiai változásokat figyelembe venni.



KÉPZÉSI PROGRAM

2	Kiszámítja a termékkészítéshez szükséges mennyiségeket, kiméri a nyersanyagokat. Megtervezi az előkészítő műveleteket, az összetett cukrászati munkafolyamatok előkészítését.	Érti az anyaghányad számítását, különböző mennyiségek esetén, a mennyiségi egységek átváltását, ismeri a cukrászati anyagok, eszközök előkészítő műveleteit, az összetett munkafolyamatok előkészítésének folyamatát és lépéseit.	Példamutatóan precíz a mérési előkészítési feladatok elvégzésében. Törekszik a gyártási, gazdaságossági és ergonómiai szempontok alapján, a leghatékonyabb munkafolyamat sorrend kiválasztására.	A számítási, mérési előkészítési feladatok során képes az önellenőrzésre, a hibák korrigálására, önállóan képes megtervezni a munkafolyamatok elkészítését, kiszámítani a vételezendő listát.
3	A termékkészítéshez használatos berendezéseket, cukrászati gépeket, kisebb készülékeket üzembe helyezi, beprogramozza, tisztán tartja azokat.	Ismeri a cukrászatban alkalmazott berendezések, gépek kisebb készülékek működési elvét, üzembe helyezését, összeállítását, beprogramozását, tisztítási utasításait.	Elkötelezett a biztonságos munkavégzés mellett. Szabálykövetően, nagyfokú precizitással végzi munkáját.	Munkáját a technológiai utasítások, a gépek, a berendezések, a készülékek kezelési és karbantartási utasításában foglaltak és a munkavédelmi szabályok pontos követésével és maradéktalan betartásával végzi, és ezt munkatársaival is betartatja.
4	Töltelékeket, krémeket készít, gyümölcsöket, zöldségeket tartósít uzsonnasüteményekhez, sós és édes teasüteményekhez, krémes termékekhez és hagyományos cukrászati termékekhez.	Ismeri a gyümölcs töltelékek, olajos magvakból készült töltelékek, túró-töltelékek, sós töltelékek, tojáskrémek, tartós töltelékek, vajkrémek, puncstöltelék tejszínrémek elkészítésének előállítási technológiáit, valamint a gyümölcs- és	Törekszik a legjobb minőségű töltelékek előállítására, nyitott az új ízek kipróbálására.	Önállóan, végzi a töltelék- és krémkészítést, felelősséget vállal a saját, illetve, a munkaterületén dolgozók munkájáért, és az általa, valamint a kollegái által előállított töltelékek és krémek minőségéért.



KÉPZÉSI PROGRAM

		zöldségtartósítás módszereit.		
5	Uzsonnasüteményekhez tésztát készít, melyet egyenletes nagyságban és tömegben feldolgoz. Töltött és töltetlen uzsonnasüteményeket készít a tészták felhasználásával.	Ismeri a gyúrt élesztős, a kevert, élesztős, a hajtogatott élesztős, az omlós élesztős, a vajás tészta, az omlós tészta és a nehéz felvert készítését, a tésztákból készíthető uzsonnasütemények előállítási technológiáját.	Munkája során törekszik az előállított tészta minőségének, valamint a feldolgozás, sütés, töltés egyenletességének biztosítására. Nyitott az uzsonnasütemények termékfejlesztésére.	Önállóan végzi az uzsonnasütemények előállítását, a sós teasütemények készítését, felelősséget vállal a saját, illetve a munkaterületén dolgozók munkájáért, a termékek minőségéért.
6	Sós teasüteményekhez tésztákat készít, melyet egyenletes nagyságban és tömegben feldolgoz. Töltött és töltetlen sós teasüteményeket állít elő.	Ismeri a vajás tészta, forrázott tészta, sós omlós tészta készítését, a tésztákból készült töltött és töltetlen sós teasütemények előállítását, azok elkészítési	Munkája során törekszik az előállított tészta minőségének, valamint a feldolgozás, sütés, töltés egyenletességének biztosítására. Nyitott az uzsonnasütemények termékfejlesztésére.	Önállóan végzi az uzsonnasütemények előállítását, a sós teasütemények készítését, felelősséget vállal a saját, illetve a munkaterületén dolgozók munkájáért, a termékek minőségéért.
7	Krémes termékekhez tésztákat, krémlapokat, tésztahüvelyeket készít, töltési műveleteket végez, krémes termékeket állít elő.	Ismeri a krémes termékek készítésének technológiáját, a termékhez tartozó tészta készítését, feldolgozását, sütését, a krémes termékek töltésének technológiáját.	Fokozottan ügyel a krémes termékek minőségi követelményeire vonatkozó előírások betartására.	Betartja és betartatja a krémes termékek, a hőkezelésére, eltarthatóságára és tárolására, vonatkozó élelmiszerbiztonsági szabályokat.



KÉPZÉSI PROGRAM

8	Édes teasüteményekhez és mézes termékekhez tésztákat készít, feldolgoz, egyenletes nagyságban és tömegben, töltött és töltetlen édes teasüteményeket és mézes termékeket készít.	Ismeri az omlós-, felvert-, hengerelt- és egyéb tészták előállítását, a töltetlen és töltött édes teasütemények, a gyorsérlelésű mézeskalács-tésztából előállított termékek elkészítésének technológiáját.	Precízen, odafigyelve végzi az édes teasütemények és mézes termékek tésztakészítésének folyamatát és lépéseit, egyenletes feldolgozását, sütését, töltését, nyitott a termékfejlesztésre, az új ízek kialakítására.	Fontosnak tartja az édes teasütemények ízének, esztétikájának kidolgozását. Az igényesség tükröződik munkáján. Betartja a tésztakészítésre, tésztalazításra, pihentetésre vonatkozó technológiai előírásokat.
9	Hagyományos cukrászati termékeket, tortákat, szeleteket, tekercseket, minyonokat, omlós desszerteket készít, melyekhez tésztákat állít össze, feldolgoz, sütési, töltési műveleteket végez.	Ismeri a könnyű és nehéz felverték, készítését, a hagyományos alap torták (Dobos-, Esterházy- Trüffel-, Sacher- Puncs-, formában sült gyümölcs torta) és a hagyományos tejszínes torták (oroszkrém-, fekete erdei-, tejszínes, túró-, tejszínes joghurt torta), a különleges ízesítésű üzleti specialitások készítését. Ismeri a szeletek, a tekercsek, a minyon alap termékeinek és omlós tésztából készült desszertek előállításának technológiáját.	Figyelmet fordít a hagyományos cukrászati termékek félkész termékeinek minőségére, a töltés egyenletességére, a termék frissességére.	Elkötelezett a hagyományos cukrászati termékkészítés tradíciójának őrzésére, betartja és betartatja a hagyományörző magyar cukrászati termékekre vonatkozó élelmiszerkönyvben rögzített előírásokat



KÉPZÉSI PROGRAM

10	Nemzetközi cukrászati trendet követve, francia irányzatú cukrászati termékeket, tortákat, desszerteket, aprósüteményeket készít, megtervezi a félkész termékek előállítási sorrendjét, elkészíti a termékhez tartozó félkész termékeket és töltési műveleteket végez.	Ismeri a félkész termékek készítési sorrendjét. Ismeri a francia felvert, (Dacquoise-, Genoise-, marcipános csokoládé - Jokonde felvert), a francia omlós tészták, forrázott tészták, a zselés betétek, roppanós rétegek, a krémek, (Ganache Mousse Cremeux, francia és olasz vajkrém) készítését. Ismeri a vágott, formában dermesztett monodesszerteket, tartlettek, a francia forrázott tésztából készült desszertek készítésének, a nemzetközi trend szerint készül torták, mini desszertek macaronok, pohárdesszertek előállításának technológiáját.	Nyitott az új cukrászati irányzatok, technológiák befogadására, törekszik, a különböző állagú rétegek, együttes ízharmonizálására.	Önállóan végzi a nemzetközi trendet követő cukrászati termékek készítését, betartja és betartatja a termék nyersanyagainak minőségi követelményeit, a készítés eredeti technológiai előírásait.
11	Hidegcukrászati készítményeket, fagylaltot, parfékat készít.	Ismeri a fagylalt szárazanyag tartalmának meghatározását, a fagylalt keverékek fajtáit, a készítési műveleteit, a fagylalt keverékek fagyasztási, díszítési, tárolási szabályait, a parfé készítés módszereit.	Törekszik a kiegyensúlyozott, természetes alapanyagokból készített fagylalt előállítására. Nyitott a termékfejlesztésre, az új ízek, kialakítására.	Betartja és betartatja a fagylalkészítés élelmiszerbiztonsági és technológiai előírásait.



KÉPZÉSI PROGRAM

12	Bonbonokhoz bonbon töltelékét készít, csokoládét temperál, csokoládé hüvelyes és mártott termékeket készít.	Ismeri a csokoládétemperálás módszereit. Ismeri a csokoládébonbonok, krémbonbonok, grillázsbonbonok, nugát bonbonok, gyümölcsbonbonok készítésének technológiáját.	Fontosnak tartja a bonbonokhoz a minőségi nyersanyagok felhasználását, nyitott a termékfejlesztésre, az új ízek, kialakítására az új díszítési technikák alkalmazására.	Betartja, és betartatja a bonbon készítés technológiai és élelmiszerbiztonsági előírásait.
13	Különleges táplálkozási célra cukrászati termékeket készít.	Ismeri a hozzáadott cukor nélküli, a hozzáadott glutén nélküli, a tejfehérjementes és tejcukormentes cukrászati termék készítését és az előállításuk követelményeit.	Fokozottan ügyel a különleges táplálkozási előírások szerint készülő cukrászati termékek követelményeinek betartására.	Betartja, és betartatja a különleges táplálkozási előírások szerint készülő cukrászati termékek nyersanyag összetételére vonatkozó előírásokat.
14	Cukrászati termékekhez bevonó anyagokat készít és/ vagy alkalmassá teszi a bevonó anyagokat a feldolgozásra.	Ismeri a baracklekvárbevonat, a zselékészítést, a fondán melegítését, a hígítás szabályait, a csokoládé-melegítés, hígítás, temperálás szabályait, a nemzetközi cukrászati trend szerint készülő bevonatok, (tükörbevonó, gourmand bevonó, kompresszorral fújt csokoládé bevonat) előállításának technológiáját.	Fokozottan ügyel a bevonó anyagok melegítésére hígítására, temperálására, pihentetésére, és a bevonó anyagok kristályosítására vonatkozó előírások betartására.	Betartja és betartatja a cukrászati a bevonó anyagokra vonatkozó minőségi, technológiai és élelmiszerbiztonsági előírásokat.



KÉPZÉSI PROGRAM

15	Cukrászati termékek egyszerű díszítési és befejező műveleteit végzi.	Ismeri az uzsonnasütemények, a sós teasütemények, az édes teasütemények, a krémes termékek, a hagyományos cukrászati termékek a nemzetközi cukrászati termékek, a hidegcukrászati termékek egyszerű díszítési műveleteit, a bevonás, a szórás, a burkolás, a fecskendezés a felrakás, a formázás alkalmazását, valamint a termékekhez tartozó szeletelést, adagolást, tálalást.	Figyelmet fordít a cukrászati termékek precíz, tiszta, egyenletes, befejező műveleteinek alkalmazására a szeletelés, adagolás egyenletességére.	Önállóan végzi a cukrászati termékek befejező műveleteit, betartja és betartatja a megrendelésre, díszítésre, tálalására vonatkozó technológiai és élelmiszerbiztonsági előírásokat.
16	Díszmunkákat tervez, különleges díszítéseket végez.	Ismeri a tortákról, díszmunkákról a munkarajz készítését, ismeri a virágminták és írásjelek tervezését, rajzolását. Ismeri a fecskendezés, a csokoládévirágok a marcipán figurák, és virágok, a karamellfőzés, a karamell díszítési technikák alkalmazását, az ünnepi, egyedi formájú torták készítését, és a díszmunkák tálalását.	Nyitott az új cukrászati díszítési irányzatok, technológiák befogadására, törekszik a különleges díszítési technikákról szerzett információit, az internet használatával, illetve nyomtatott formában elérhető szakmai kiadványok segítségével bővíteni.	Önállóan végzi a megrendelő igényeinek figyelembevételével a különleges díszítés műveleteit, betartja és betartatja a megrendelésre, díszítésre, tálalására vonatkozó technológiai és élelmiszerbiztonsági előírásokat.



KÉPZÉSI PROGRAM

17	Megadott nyersanyaglista, nyersanyagkosár alapján cukrászati termékeket készít.	Ismeri az anyagkosárban szereplő nyersanyagokból, a megadott mennyiségű és fajtájú cukrászati termék előállításának technológiáját.	Törekszik a nyersanyaglista anyagainak gazdaságos felhasználására, fantáziadús termékek előállítására.	Önállóan képes a megadott termékcsoporthoz és nyersanyaglista alapján tervezett termékekhez recepteket kiírni, és a termékeket elkészíteni.
18	Anyag-, készlet-, eszköz-gazdálkodással kapcsolatos tevékenységet végez, szakmai szoftvereket alkalmaz.	Összefüggéseiben ismeri a cukrászat árugazdálkodással, kalkulációkészítéssel, készletnyilvántartással, leltározással elszámoltatással, kapcsolatos tevékenységeit, és a hozzá a kapcsolódó számítások számítógépes alkalmazásait.	Törekszik a cukrászat, az árugazdálkodási, árki alakítási, készletnyilvántartási, leltározási feladatainak maradéktalan ellátására.	Önállóan képes a cukrászat a raktár gazdálkodási, kalkulációkészítési és készletnyilvántartó számítógépes programot alkalmazni, felelősséget vállal az adatok pontos rögzítésért a készlet nyilvántartási rendszerben.
19	Bevétel gazdálkodással kapcsolatos tevékenységet, valamint pénz-, bizonylatkezeléssel kapcsolatos tevékenységet végez.	Ismeri a bevétel gazdálkodással kapcsolatos alapfogalmakat, számításokat, ismeri a kézi és gépi bizonylatkészítés folyamatát, és ezek törvényi előírásait.	Törekszik a bevétel gazdálkodás és a bizonylatkezelés előírásait betartani.	Önállóan képes a számítógép, az irodai alkalmazások segítségével, bevétellel kapcsolatos számításokat végezni, kézi, gépi számlát és nyugtát kiállítani.
20	Létszám és bér gazdálkodással kapcsolatos tevékenységet végez.	Ismeri az álláskereső és a munkaerő pótlásának eszköz-, és szabályrendszerét, rendelkezik a foglalkoztatás törvényi szabályainak ismereteivel, ismeri a bérekre vonatkozó számításokat és a	Törekszik a létszám és bér gazdálkodással kapcsolatos adatok, számítások, helyességére, és az ide vonatkozó törvényi előírások és a munkahely belső szabályainak betartására.	Önállóan képes a számítógép, az irodai alkalmazások segítségével gazdasági számításokat végezni és a világháló segítségével álláskeresőt, toborzást elősegíteni



KÉPZÉSI PROGRAM

		vonatkozó törvényi szabályozást.		
21	Elindítja a cukrászati vállalkozás létrehozásához szükséges folyamatokat.	Rendelkezik a cukrászati vállalkozás indításához szükséges alapismeretekkel, ismeri a szükséges jog- és könyvelői segítség igénybevételének lehetőségeit.	Törekszik a cukrász vállalkozás létrehozásának jogszerű megvalósítására.	Jogi és könyvelői segítséggel képes a vállalkozás indításához szükséges folyamatot elindítani.
22	A cukrászat szolgáltatásait népszerűsítő, az üzletpolitikát kialakító, marketing tevékenységet végez.	Ismeri a marketing eszköztárát, rendelkezik az interneten, a közösségi médiában, és a virtuális közösségi térben, a tájékozódáshoz és az üzlet marketing céljainak eléréséhez szükséges ismeretanyaggal.	Törekszik a legújabb digitális marketing eszközök és módszerek ismereteinek naprakészen tartására.	Felelősséget vállal, a cukrászat arculatának kialakításáért, az üzletről kommunikált információk tartalmáért az interneten, a közösségi médiában, és a virtuális felületeken.
23	A társadalmi elvárásoknak megfelelően viselkedik és kommunikál, a protokoll szabályrendszerének megfelelően bonyolítja a vendégtéri üzemeltetést.	Ismeri a viselkedésre és illemre vonatkozó szabályokat, a protokolláris előírásokat, a kiemelt vendégekkel történő kapcsolattartás és kiszolgálásuk szabályait.	Törekszik a külső kommunikációjában és az értékesítés közben minden esetben a cukrászat érdekeinek megfelelő magatartásra.	Betartja és betartatja a cukrászat érdekeinek megfelelő viselkedési, kommunikációs és az üzleti protokoll szabályait.
24	Cukrászdai árukészletet, rendel, feltölt, ellenőriz, kihelyezi az árakat, rendeléseket vesz fel, kiszolgál, csomagol értékesítő tevékenységet végez.	Ismeri, a cukrászda eszközeit, berendezéseit, gépeit, az árufeltöltés, árkihelyezés előírásait, a pultkiszolgálás, felszolgálás szabályait, cukrászati készítmények,	Figyelembe veszi az értékesítés során az üzlet érdekeit és törekszik az udvarias kiszolgálásra.	Munkája közben betartja és betartatja a cukrászda munkavédelmi, élelmiszerbiztonsági és környezetvédelmi előírásait.



KÉPZÉSI PROGRAM

		fagylalt, kávé és az ital értékesítését ajánlását, a cukrászati termékek csomagolásának technológiáját.		
25	A cukrászdai értékesítés során kommunikáció-jában alkalmazza szakterülete idegen nyelvi szókincsét.	Rendelkezik a cukrászdai értékesítés és cukrászati termék bemutatáshoz szükséges magyar nyelvi tudással és a tanult idegen nyelv szókincsével.	Törekszik az idegen nyelvű szakmai kompetenciáit rendszeresen fejleszteni.	Betartja a vendégekkel kapcsolatos viselkedési és kommunikációs szabályokat.
26	Cukrászati munkaszervezési feladatokat végez, összehangolja a fő és mellék munkafolyamatokat.	Összefüggéseiben ismeri a cukrászat termeléséhez szükséges létszámmal, anyaggal, termelés-szervezéssel, minőség- és mennyiség ellenőrzéssel, adminisztrációval, kiszállítással, karbantartással és takarítási rendbiztosításával kapcsolatos munkaszervezési tevékenységeit.	Törekszik a cukrászat munkaszervezési feladatait maradéktalanul ellátni, a munkavállalók és a termeléshez kapcsolódó feladatokat, gazdasági érdekeket összehangolni.	Felelős a cukrászati termelés zavartalan lebonyolításához szükséges fő és mellék munkafolyamatok összehangolásáért, a kiadott utasításokért, a cukrászati termékek minőségéért és a megrendelési időpont betartásáért, és az élelmiszerbiztonsági előírások betartatásáért.



KÉPZÉSI PROGRAM

3. A tanulási területekhez rendelt tantárgyak óraszámja évfolyamonként:

Évfolyam	9.	10.	11.	12.	13.	A képzés összes óraszámja	1/13.	2/14.	A képzés összes óraszámja
Évfolyam összes óraszámja	252	324	500,5	446	620	2142,5	1066	958	2024
Munkavállalói ismeretek	18	0	0	0	0	18	18	0	18
Munkavállalói idegen nyelv	0	0	0	0	62	62	0	62	62
A munka világa	54	0	0	0	0	54	54	0	54
IKT a vendéglátásban	36	36	0	0	0	72	72	0	72
A cukrászati termelés alapjai	36	72	0	0	0	108	108	0	108
Az ételkészítés alapjai	36	72	0	0	0	108	108	0	108
A vendégtéri értékesítés alapjai	36	72	0	0	0	108	108	0	108
A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai	36	72	0	0	0	108	108	0	108
Cukrászati termékek készítése	0	0	62	0	0	62	0	0	0
Cukrászati anyagok technológiai szerepe	0	0	31	0	0	31	0	0	0
Élelmiszerismeret, biztonság és higiénia	0	0	62	0	0	62	0	0	0
Anyaggazdálkodás	0	0	77,5	0	0	77,5	0	0	0
Szakmai idegen nyelv	0	0	31	0	0	31	0	0	0
Üzleti menedzsment	0	0	62	0	0	62	0	0	0
Előkészítés	0	0	0	18	0	18	90	18	108
Cukrászati berendezések, gépek ismerete, kezelése	0	0	0	36	0	36	72	36	108
Cukrászati termékek készítése	0	0	0	284	0	284	184	284	468
Cukrászati termékek befejezése, díszítése	0	0	0	72	0	72	36	62	98
Anyaggazdálkodás - adminisztráció, elszámoltatás	0	0	0	36	0	36	72	31	103
Üzleti menedzsment	0	0	0	0	217	217	36	155	191
Marketing és protokoll	0	0	0	0	93	93	0	93	93
Speciális szakmai kompetenciák	0	0	0	0	248	248	0	217	217
Duális képzés	0	0	175	0	0	175	0	0	0
Összefüggő szakmai gyakorlat	0	0	175	200	0	375	200	0	200



KÉPZÉSI PROGRAM

4. A tananyagelemek oktatásának a szakképző intézmény és a duális képzőhely közötti megosztása:

	11. évfolyam		12. évfolyam		13. évf.	
	duális partner gyak.	elmélet	duális partner gyak.	elmélet	duális partner gyak.	elmélet
Előkészítés; 100% gyakorlat						
Cukrászati anyagok technológiai szerepe						
alapanyagok ismerete,	x					
alapanyagok felismerése	x					
Anyagok szakszerű kiválasztása	x					
a nyersanyagok technológiai szerepének ismerete	x		x			
eszközök ismerete	x		x			
eszközök előkészítése,	x		x			
anyaghányadok kiszámítása			x			
menyiségi egységeket átvált			x			
mér, kalkulációt értelmez	x		x			
Pontosan kiméri a receptben szereplő anyagokat.	x		x			



KÉPZÉSI PROGRAM

Önállóan a célnak megfelelően képes kiválasztani és kimérni az alapanyagokat, feladatként kiosztja és ellenőrzi.					x	
Munkafolyamatok előkészítése						
Előkészíti az anyagokat és a munkaeszközöket.	x		x			
A rendelések, előrejelzések alapján összesíti a napi anyagszükségletet			x			
Megtervezi a munkafolyamatok előkészítését			x			
Észreveszi és korigálja az előkészítő műveletek hibáit.			x			
Önállóan képes az előkészítő munkafolyamatokat meghatározni, feladatként kiosztani és ellenőrizni					x	
Cukrászati berendezések, gépek ismerete, kezelése, programozása; 100% gyakorlat						
Cukrászati berendezések, gépek és készülékek kezelése						
Ápolja, letisztítja a berendezéseket.	x		x			
Használja az aprító	x		x			
- gyúró	x		x			
- keverő	x		x			
- habverő	x		x			
- nyújtógépeket	x		x			
Előkészíti a berendezéseket, gépeket.	x		x			
A berendezéseket, gépeket és készülékeket a biztonsági előírásoknak megfelelően kezeli,	x		x		x	



KÉPZÉSI PROGRAM

és a technológiának megfelelően programozza.			X		X	
Felismeri,	X		X			
és jelenti a berendezések és gépek hibáit	X		X		X	
Önállóan képes a cukrászati gépeket berendezéseket a célnak megfelelően kiválasztani és alkalmazni					X	
Cukrászati termékek készítése; 100% gyakorlat						
Töltelékek, krémek készítése, gyümölcsök, zöldségek tartósítása						
Krémek, töltelékek anyagainak kiválasztása és	X		X			
recept szerinti felhasználása			X			
Gyümölcstöltelékek, rétestöltelékek, készítése	X		X			
Gyümölcstartósítás: gyorsfagyasztás, vízelvonás, hőkezelés, vastag cukorban tartósítás, alkoholban tartósítás			X			
Zöldségtartósítás: gyorsfagyasztás, vízelvonás			X			
Olajos magvakból készült töltelékek (száraz és forrázott dió, mák, dióhab) készítése	X		X			
Túrótöltelékek készítése	X		X			
Tojáskrémek: angolkrém, sárgakrém, tojás habkrém készítése	X		X			
Vajkrémek: fondános vajkrém, főzött krémmel készülő vajkrém,	X		X			
angol krémmel készülő vajkrémek készítése	X		X			
hagyományőrző magyar torták vajkrémjeinek készítése	X		X			



KÉPZÉSI PROGRAM

Tejszínrémek készítése, ízesítése	x		x			
Puncstöltelék készítése	x		x			
Recepteket keres a kalkulációs programban, új technológiákat, recepteket keres az interneten.			x		x	
Önállóan képes a célnak megfelelő töltelégeket, krémeket meghatározni, elkészítésüket feladatként kiosztani és ellenőrizni					x	
Tészták és uzsonnasütemények készítése						
Tészták, uzsonnasütemények anyagainak kiválasztása,	x		x			
recept szerinti felhasználása			x			
Gyúrt élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése,	x		x			
gyúrt élesztős tészta gyúrása, feldolgozása,	x		x			
töltött és töltetlen uzsonnasütemény készítése, sütése	x		x			
Kevert élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése,	x					
kuglóftészta készítése, feldolgozása, formában kelesztése, sütése	x					
Hajtogatott élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése,	x					
hajtogatott élesztős tészta (blundel, croissant) gyúrása, hajtogatása,			x			
töltelékes tészta feldolgozása, töltése, kelesztése, sütése vagy sütés utáni töltése, díszítése	x					
Édes omlós élesztős tészta, pozsonyi tészta, zserbó tészta gyúrása, tészta feldolgozása, töltése, uzsonnasütemények lekenése, kelesztése, sütése	x		x			



KÉPZÉSI PROGRAM

Sós omlós élesztős pogácsa tészták gyúrása, tészta feldolgozása, lekenése, szórása, kelesztése, sütése	x		x			
Omlós élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése.	x		x			
Omlós tésztából készült uzsonnasütemények készítése.	x		x			
Omlós tészta készítése, tészta feldolgozása, töltése, sütése, szeletelése	x		x			
Vajas tésztából készült édes és sós uzsonnasütemények készítése.	x		x			
Vajas tészta gyúrása hajtogatása, feldolgozása, lekenése, sütése vagy sütés utáni töltése, díszítése.	x		x			
Töltött és töltetlen uzsonnasütemények készítése	x		x			
Nehéz felvertből gyümölcskenyér készítése			x			
Recepteket keres a kalkulációs programban, új technológiákat, recepteket keres az interneten.			x		x	
Önállóan képes a célnak megfelelő tésztákat meghatározni, elkészítésüket feladatként kiosztani és ellenőrizni					x	
Tészták és sós teasütemények készítése						
Sós teasütemények hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása	x	x	x			
Vajas tészta, forrázott tészta, sós omlós tészta készítése	x					
Töltött és töltetlen sós teasütemény készítése vajas tésztából	x					
Töltött sós teasütemények készítése forrázott tésztából	x					
Töltött és töltetlen sós teasütemény készítése omlós tésztából	x					



KÉPZÉSI PROGRAM

Recepteket keres a kalkulációs programban, új technológiákat, recepteket keres az interneten.			X		X	
Önállóan képes a célnak megfelelő téstákat meghatározni, elkészítésüket feladatként kiosztani és ellenőrizni					X	
Krémes készítmények előállítása						
Krémes termékek hozzávalóinak kiválasztása és	X	X	X			
recept szerinti felhasználása			X			
Vajas téstából készült krémes és tejszínes sütemények:	X					
krémlap, sárgakrém, franciakermes készítése	X					
Forrázott téstából készült krémes és tejszínes sütemények	X					
forrázott téstahüvely,	X					
sárgakrém,	X					
képviselőfánk, tejszínes képviselőfánk készítése	X					
Recepteket keres a kalkulációs programban, új technológiákat, recepteket keres az interneten.			X		X	
Önállóan képes a célnak megfelelő krémes termékeket meghatározni, elkészítésüket feladatként kiosztani és ellenőrizni					X	
Édes teasütemények, mézesek készítése						
Édes teasütemények hozzávalóinak kiválasztása és	X					
recept szerinti felhasználása			X			
Omlós, felvert, hengerelt és egyéb tésták előállítása,	X					
nyomózsákkal alakítása, lappá kenése, formába töltés, sütése	X					



KÉPZÉSI PROGRAM

Töltetlen és töltött édes teasütemények készítése,	x					
töltése	x					
Gyors érlelésű mézeskalács-tészta gyúrása, feldolgozása, sütése	x					
Felverték és hagyományos cukrászati termékek készítése	x					
Recepteket keres a kalkulációs programban, új technológiákat, recepteket keres az interneten.			x		x	
Önállóan képes a célnak megfelelő édes teasüteményeket meghatározni, elkészítésüket feladatként kiosztani és ellenőrizni					x	
Felverték és hagyományos cukrászati termékek készítése						
Torták, szeletek, tekercsek, minyonok, desszertek hozzávalóinak kiválasztása és	x	x				
recept szerinti felhasználása			x		x	
Könnyű és nehéz felverték készítése,	x	x	x			
indiáner, felvert piskóta, Dobos, Esterházy Sacher, trüffel	x					
vajas lap készítése, alakítása nyomózsákkal, lappá kenése, formába töltése, sütése	x	x				
Hagyományos alaptorták: Dobos-, Esterházy- puncs-, trüffel-, Sacher- és formában sült gyümölcstorta készítése	x		x			
Hagyományos tejszínes torták készítése	x		x			
orosz krémtorta, Fekete-erdő torta, tejszínes túrótorta és tejszínes joghurtorta készítése	x		x			
Üzleti specialitások, különleges ízesítésű torták készítése hagyományos technikával			x		x	
Szeletek, tejszínes szeletek készítése	x		x			



KÉPZÉSI PROGRAM

Torták töltése szögletes alakban	X		X			
Nyomózsákkal kialakított szeletek, pl. kardinális szelet készítése	X		X			
Adagolt szeletek, pl. Somlói galuska készítése	X		X			
Felvert lapokból készült tekercsek készítése	X		X			
Minyonok, omlós tésztából készült desszertek készítése:	X		X			
Omlós minyonok esetén a készítési mód szerint fajtánként 1-1 alaptermék elkészítése felvert lapok,	X		X			
tésztahüvelyek felhasználásával tésztából készült desszertek készítése	X		X			
Recepteket keres a kalkulációs programban, új technológiákat, recepteket keres az interneten.			X		X	
Önállóan képes a célnak megfelelő felverteket és hagyományos cukrászat termékeket meghatározni, elkészítésüket feladatként kiosztani és ellenőrizni					X	
Nemzetközi cukrászati termékek készítése						
Nemzetközi cukrászati termékek hozzávalóinak kiválasztása			X		X	
recept szerinti felhasználása			X		X	
Nemzetközi cukrászati termékek munkaszervezése,			X			
félkész termékek készítési sorrendjének meghatározása			X			
Tészták készítése: – Felverték készítése: dacquoise felvert, genoise felvert, marcipános csokoládéfelvert, jokonde felvert készítése, kikenése, sütése			X			
Omlós tészták készítése: sablee-tészták, keksztészták gyúrása, pihentetése, fólia közt nyújtása, dermesztése			X			



KÉPZÉSI PROGRAM

Francia forrázott tészta készítése, nyomózsákkal alakítása, sütése			X			
Betétek készítése: zselés betétek készítése pektinnel, zselatinnal			X			
Roppanós rétegek készítése						
Krémek készítése – Ganache készítése tejszínnel vagy gyümölcspürével			X			
Mousse készítése: gyümölcs mousse készítése olasz habbal, forró sziruppal kikevert tojássárgájával, csokoládé alapú mousse készítése angol krémmel, ganache-sal			X			
Cremeux készítése: gyümölcs cremeux vajjal, cremeux csokoládéval			X			
Vajkrémek készítése: francia vajkrém, olasz vajkrém készítése			X			
Nemzetközi trend szerint készülő monodesszertek készítése			X			
Formában dermesztett monodesszertek készítése			X			
Tartlette készítése: francia forrázott tésztából készült desszertek készítése			X			
Rétegelt vágott monodesszertek készítése			X			
Nemzetközi trend szerint készül torták készítése: rétegelt torták készítése			X			
Minidesszertek készítése - Felvert, omlós, forrázott tészta felhasználásával készülő minidesszertek készítése			X			
Macaron készítése			X			
Pohárdesszertek: rétegek, kiegészítők készítése, pohárba töltése			X			



KÉPZÉSI PROGRAM

Recepteket keres a kalkulációs programban, új technológiákat, recepteket keres az interneten.			X		X	
Önállóan képes a célnak megfelelő nemzetközi cukrászati termékeket meghatározni, elkészítésüket feladatként kiosztani és ellenőrizni					X	
Bonbonok készítése						
Bonbonok hozzávalóinak kiválasztása	X					
recept szerinti felhasználása			X			
Csokoládé temperálása	X					
Csokoládébonbonok, krémbonbonok, grillázsbonbonok, nugátbonbonok, gyümölcsbonbonok készítése			X			
Recepteket keres a kalkulációs programban, új technológiákat, recepteket keres az interneten.			X		X	
Önállóan képes a célnak megfelelő bonbonokat meghatározni, elkészítésüket feladatként kiosztani és ellenőrizni					X	
Hidegcukrászati termékek készítése					X	
Fagylaltok, parfék hozzávalóinak kiválasztása és			X		X	
recept szerinti felhasználása			X			
Fagylalt szárazanyag-tartalmának kiszámítása			X			
Fagylaltkeverékek készítése a megadott műveletek betartásával, a keverék fagyasztása			X			
Tejfagylaltok, tejszínes fagylaltok			X			
gyümölcsfagylaltok, citrus fagylaltok, zöldségfagylaltok, tejes gyümölcsfagylaltok			X			



KÉPZÉSI PROGRAM

joghurt- és túrófagylaltok készítése			x			
Parfék készítése fagylalt és tejszínhab keverékéből, parfék készítése tejszínes fagylaltokból, Semifreddo készítése			x			
Recepteket keres a kalkulációs programban, új technológiákat, recepteket keres az interneten.			x		x	
Önállóan képes a célnak megfelelő hideg cukrászati termékeket meghatározni, elkészítésüket feladatként kiosztani és ellenőrizni					x	
Különleges táplálkozási igények figyelembevételével készülő cukrászati termékek előállítás						
A különleges táplálkozási igények figyelembevételével készülő cukrászati termékek nyersanyagai			x		x	
az előállítás követelményei			x		x	
Hozzáadott cukor nélküli cukrászati termékek készítése			x		x	
Hozzáadott glutén nélküli cukrászati termékek készítése			x		x	
Tejfehérjementes cukrászati termékek készítése			x		x	
Tejcukormentes cukrászati termékek készítése			x		x	
Recepteket keres a kalkulációs programban, új technológiákat, recepteket keres az interneten.			x		x	
Önállóan képes a célnak megfelelő különleges cukrászati termékeket meghatározni, elkészítésüket feladatként kiosztani és ellenőrizni					x	
Cukrászati termékek befejezése, díszítése						
Bevonatok készítése, alkalmazása						
Bevonatok hozzávalóinak kiválasztása és	x					



KÉPZÉSI PROGRAM

recept szerinti felhasználása			X			
Baracklevár-bevonat, zselé készítése	X					
Fondán melegítése, hígítása	X					
Csokoládébevonat kiválasztása, hígítása, temperálása	X		X			
Nemzetközi cukrászati trend szerint készülő bevonatok,			X			
tükörbevonó, gourmand bevonó			X			
kompresszorral fújt csokoládébevonat készítése			X			
Recepteket keres a kalkulációs programban, új technológiákat, recepteket keres az interneten.			X		X	
Önállóan képes a célnak megfelelő bevonatokat meghatározni, elkészítésüket feladatként kiosztani és ellenőrizni					X	
Cukrászati termékek egyszerű díszítése, tálalása						
Nyersanyagok és anyagok összeállítása a kinézetük és ízük kölcsönhatásának figyelembevételével	X		X		X	
Díszítési technikák alkalmazása, bevonás, szórás, felrakás, gyümölcs és egyéb díszítőelemekkel	X		X			
Uzsonnasütemények hintése, lekenése baracklevárral,	X		X			
felrakása gyümölcscsel	X		X			
zselézés, bevonás fondánnal, csokoládéval	X		X			
Különböző fajta aprósütemények bevonása és díszítése csokoládéval	X		X			
Krémes termékek, bevonása fondánnal, szeletelése, szórása, forrázott tésztából készült termékek mártása dobos cukorba, fondánba, tejszínhabbal)	X		X			



KÉPZÉSI PROGRAM

Hagyományos torták, szeletetek díszítése, díszítés egészben vagy szeletelés után						
fondánnal, csokoládéval, zselével,	x					
saját krémmel, tejszínhabbal,	x					
tekercsek bevonása dobos cukorral,			x			
Minyonok vágása, bevonása és	x					
fecskendezése fondánnal	x		x			
Nemzetközi cukrászati termékek bevonása						
tükörbevonó,			x			
gourmand bevonó,			x			
kompresszorral fújt csokoládébevonat alkalmazása			x			
Díszítőelemek:	x					
- csokoládédíszek,						
- meringue-díszek készítése			x			
svájci habbal, olasz habbal, mikrós szivacspiskóták készítése			x			
Nemzetközi cukrászati termékek díszítése, egészben vagy szeletelés után			x			
Hidegcukrászati termékek, fagylaltkelyhek, parfék díszítése	x		x		x	
Cukrászati termékek tálalása	x		x		x	
Új díszítési technikákat keres az interneten.			x		x	
Önállóan képes a célnak díszítési technikát meghatározni, elkészítésüket feladatként kiosztani és ellenőrizni					x	



KÉPZÉSI PROGRAM

Cukrászati termékek tervezése, különleges díszítése						
Munkarajz készítése tortákról és formákról az anyagok, színek és formák harmonizálásának figyelembevételével	x		x		x	
Virágminták és írásjelek tervezése,			x		x	
rajzolása, fecskendezése			x		x	
Csokoládévirágok készítése, plasztik csokoládé formázása			x		x	
Marcipánfigurák modellezése, virágok készítése, színezése és díszítése, előre megadott vagy saját készítésű tervek alapján			x		x	
Cukor főzése, isomalt olvasztása, öntése és formázása, húzása, fújása			x		x	
Ünnepi, egyedi formájú torták készítése			x		x	
Díszmunkák tálalása			x		x	
Új díszítési technikákat keres az interneten.			x		x	
Anyaggazdálkodás-adminisztráció-elszámoltatás; 70% gyakorlat						
Anyaggazdálkodás						
Az árukészlet ellenőrzése a raktárban		x	x		x	
A termékkészítéshez szükséges nyersanyagok és használati tárgyak mennyiségének meghatározása		x	x		x	
A megrendelőlap és a beérkezett áru szállítólevelének összehasonlítása,		x	x		x	
az eltérések jelentése			x		x	
A beérkezett áru minőségének, eltarthatóságának és frissességének megállapítása		x	x		x	



KÉPZÉSI PROGRAM

Áruraktározás a rend, a gazdaságosság és a biztonság figyelembevételével.	x	x			x	
Az élelmi-szerek típusának megfelelő raktározás és folyamatos ellenőrzés.			x		x	
A romlott áru elkülönítése és elszállítása.			x		x	
Árufelhasználás megállapítása			x		x	
Áruszükséglet megállapítása			x		x	
Raktárgazdálkodási számítógépes programok megismerése			x		x	
Cukrászati termékek kalkulációja						
Cukrászati termékek tömegének kiszámítása a receptek és veszteségek figyelembevételével		x	x		x	
Cukrászati félkész termékek nyersanyag-értékének kiszámítása		x	x		x	
Cukrászati kész termékek eladási árának kiszámítása				x	x	
Kalkulációt végző számítógépes program megismerése				x	x	
Elszámoltatás						
Bevételek és kiadások feltüntetése a pénztárkönyvben				x		
Cukrászüzem és raktár leltározása				x		
A tényleges anyagfelhasználás, nyitókészlet, zárókészlet megállapítása						x
Megengedett anyagfelhasználás megállapítása						x
Leltáreredmény megállapítása						x
Üzleti menedzsment; 70% gyakorlat						



KÉPZÉSI PROGRAM

Gazdálkodás a bevételekkel						
A bevétel fogalma				X		
egyszerű számviteli alapjai; az ár,				X		
az árak kialakításával összefüggő alapismeretek: nettó, bruttó, ÁFA,				X	X	
felszolgálati díj;				X	X	
az árak kezelése a számlázó munkaállomásban: árucikk felvétele,				X	X	
árucikk hozzárendelése értékesítőhelyhez,				X	X	
ármeghatározás,					X	
érvényességi határidők beállítása,					X	
engedmények beállítása					X	
az árrés fogalma,				X		
szintmutatók;						X
a bevételtervezés egyszerű folyamata: a tervezés alapjai,					X	X
a bevétel egységekre és időtávokra bontása					X	X
A gazdálkodással összefüggő bizonylatkezelési ismeretek						
A bevétel bizonylatai, elszámoltatás; a számla alaki és tartalmi követelményei,				X		
gépi és kézi kiállítás, sztornózás				X	X	
a nyugta alaki és tartalmi követelményei, kézi vagy gépi nyugta;				X	X	
eljárások a pénztárgép üzemzavara, meghibásodása esetén,				X	X	



KÉPZÉSI PROGRAM

fizetési módok: kész-pénz, bankkártya, készpénz helyettesítők, banki átutalás;			X	X		
banki POS-terminál használata;			X	X		
a nyugta- és számlaadás gépi eszközei: számlázó munkaállomások kezelése (asztalnyitás, blokkolás, asztalbontás, cikkáthelyezés, tétel sztornó, számla sztornó, előlegszámla, előleg-felhasználás, hitelszámla, engedményadás			X	X		
értékesítési szerződés;					X	
szállodai bankett és Catering bevételeink elszámolása; fizetési határidők					X	
a halasztott fizetés feltételei, előleg, foglaló, kaució;					X	
pénzügyi elszámolás: bevétel feladása az ügyvitel felé (pénzösszesítő kiállítása)					X	X
számlázó munkaállomás, kasszagépek és banki POS-terminálok elszámolási bizonylatai					X	X
felszolgálati díj kifizetése; TIP kifizetése;					X	X
szakhatósági ellenőrzés (Fogyasztóvédelmi Főosztály):					X	X
számla- és nyugtaadási kötelezettség, borraavaló kezelése, nyilvántartása;					X	X
az elviteles és helyben fogyasztott termékekre vonatkozó áfaszámítás szabályának alkalmazása;					X	X
az ártájékoztató eszközök	X	X	X		X	
Anyag-, készlet- és eszközgazdálkodás						
Az áruforgalmi mérleg sor elemei;		X		X	X	



KÉPZÉSI PROGRAM

kalkuláció: az anyaghányad számítás alapjai, egységek, mennyiségek, veszteségek			X	X		
ételköltség, italköltség, egyéb költség				X	X	
szintmutatók értelmezése					X	X
számítógépes kalkulációs program kezelése					X	X
alapanyagok felvétele, többszintes működés használata,			X	X		
tápanyagértékre, transzszírokra és allergénekre vonatkozó információk bevitele,					X	X
alapkalkulációk elkészítése,			X	X		
kalkulációk eladási cikkekhez rendelése; beszerzés:			X	X		
beszállítók kiválasztása, árajánlatkérés, ajánlatok összehasonlítása, beszállítók ér-ékelése, minősítése,			X	X		
egyszerű szállítói szerződés; raktározás:			X	X		
raktár kialakítása (szakosított tárolás, speciális szabályok: ergonómia, munkavédelmi, tűzrendészeti előírások;			X	X		
készlet-mozgások (bevételezés, kiadás):			X	X		
készletnyilvántartási számítógépes programok kezelése: belső mozgásbizonylatok kiállítása;					X	X
a készletgazdálkodás alapfogalmai: minimális, maximális biztonsági készlet;						X
készletnyilvántartási számítógépes program kezelése, készlet statisztikák készítése;						X
anyagi felelősség; elszámolás a készletekkel:						X



KÉPZÉSI PROGRAM

a standolás gyakorlata;					X	
a leltározás gyakorlata;					X	
számítógépes készlet-nyilvántartási program kezelése;						X
standolás, leltározás számítógépes alkalmazásainak megismerése;						X
az alap eszközcsoportok ismerete: üzemelési, tárgyi eszközök;					X	X
leltározással összefüggő ismeretek: leltártípusok, eszközeleltár					X	X
Létszám- és bérgazdálkodás						
Álláshirdetések;					X	X
álláskeresés: önéletrajz, motivációs levél, álláskereső portálok, személyes interjú, bemutatkozás;					X	X
toborzás, munkatársak keresése, kiválasztás: módszerek, a cég bemutatása;					X	X
tréningek: orientációs tréning, szakmai tréningek;						X
munkaviszony létesítése és megszüntetése;						X
a belépés és kilépés folyamata, dokumentumai;						X
munkaszerződés: kötelező elemei, időbeli hatálya (határozott, határozatlan),						X
próbaidő, felmondási idő; kölcsönzött munkaerő, állásmegosztás;						X
munkabeosztás szabályozása: szabadidő, pihenőidő, osztott munkaidő, munkaidő hossza,						X
a beosztáskészítés időbeli korlátai; heti beosztás tervezése, éves szabadság tervezése;					X	X
munkaidő-nyilvántartás: jelenléti ív vezetése, teljesítménylap kitöltése;;					X	X



KÉPZÉSI PROGRAM

a munkavállalók jogi védelme: szakszervezet, üzemi tanács, Munka Törvénykönyve, hatóságok						X
munkakörök és szükséges képzettségek;					X	X
munkaköri leírások;			X	X	X	X
a bérezés alapjai: bérelemek (alapbér, jutalékok, prémiumok, egyéb bér jellegű juttatások);						X
adózás (SZJA, járulékok, borraavaló és a TIP speciális szabályozása);						X
a bérköltségek tervezésének egyszerű folyamatai:						X
a bérek tervezésének alapjai (a bérek bontása egységekre, időtávokra, munkakörökre),						X
szakhatósági ellenőrzés (Országos Munkabiztonsági és Munkaügyi Főfelügyelőség)					X	X
Vezetés a gyakorlatban						
Az oktatók esettanulmányokon illusztrálják az elméleti áttekintést.				X		X
A tanulók gyakorlati példákon keresztül megismerik a vezetés aktuális metodikáját, a korszerű gazdasági gyakorlatra épülő vezetést					X	
Vállalkozás indítása						
Vállalkozási formák (egyéni, társas) alapítása, működtetése;						X
a vállalkozás indításának folyamata (jogi és könyvelői szolgálat igénybevétele)						X
a vendéglátó üzlet indításának jogszabályi előírásai						X
Marketing és protokoll; 70% gyakorlat						



KÉPZÉSI PROGRAM

Marketing						
Termékpolitika: a választék kialakításának szempontjai;			X	X		
árpolitika: az árképzés korszerű gyakorlati ismeretei;			X	X		
disztribúciós politika (beszerzési, értékesítési csatornák);			X	X		
az értékesítéssel összefüggő marketing alapismeretek:			X	X		
a reklám alaptípusai (márkareklám, cégreklám, termékreklám); reklámhordozók (elektronikus média, nyomtatott sajtó, plakátok, levelek, stb.);					X	X
üzleten belüli és üzleten kívüli reklámeszközök a vendéglátásban; ATL, BTL, gerillamarketing (sokkoló reklámok); online marketing: internet (WEB), közösségi média (Facebook, Twitter, Instagram, blog, egyéb közösségimédia-felületek);					X	X
elégedettséget mérő online rendszerek; kommunikáció a közösségi oldalakon: netikett; a virtuális valóság használata, a kiterjesztett valóság használata;					X	X
személyes eladás; felülértékesítés (upsell), keresztértékesítés (cross sell);					X	X
eladásösztönzés: akciók, promóciók, kuponok, vásárlói hű- ségkártyák, utazási lehetőségek, nyeremények, árengedmények, bizonyos napszakokban adott engedmények (happy hours),					X	X
törzsvásárlói programok; vendégkapcsolat (PR):					X	X
a PR jellegzetes eszközei; belső PR – szervezeti kultúra; a piackutatás módszerei, konkurencia-vizsgálat;					X	X
üzleti kommunikáció: árajánlatkérés, árajánlatadás, üzleti levél, egyszerű szerződés					X	X
Viselkedés és üzleti protokoll						



KÉPZÉSI PROGRAM

A protokoll fogalma és értelmezése;		x				
viselkedés, magatartási jellemvonások (jó modor, tiszteletadás, határozottság, pontosság stb.);		x				
szóbeli kommunikáció a vendéggel és partnerek-kel;;		x				
köszönés (a négyes szabály értelmezése); kézfogás; egyéb köszönési formák, elkészítés		x				
tegeződés, magázódás;		x				
kommunikáció telefonon;		x				
bemutatás, bemutatkozás szabályai;		x				
öltözködési szabályok (dress-code);		x				
Mind ezek alkalmazása	x		x		x	
ültetési rendek ismerete; ültetőkártyák, ültetési tablók készítésének és elhelyezésének szabályai;				x		
a kiszolgálás protokolláris sorrendje;				x		
a kiemelt (VIP) vendégek kezelésének speciális szabályai;.				x		
a vallási, nemzeti, nemzetiségi fogyasztási előírások, szokások ismerete					x	
Mind ezek alkalmazása			x		x	
Speciális szakmai kompetenciák ;100% gyakorlat						
Cukrászdai értékesítés						
a) Nyitás előtti feladatok elvégzése						
Tájékozódás a napi feladatokról					x	



KÉPZÉSI PROGRAM

Értékesítőterület, munkaterület előkészítése a nyitáshoz,			X		X	
az értékesítéshez, felszolgáláshoz szükséges eszközök, berendezési tárgyak ismerete, biztonságos használata			X		X	
A műszaki berendezések ismerete, üzembe helyezése, biztonságos használata					X	
Árukészlet, hűtővitrinek feltöltése, anyag- és eszközutánpótlás biztosítása					X	
Ár címkék, árlapok készítése és elhelyezése a vitrinben, a pultban és a vendégtérben			X		X	
b) Nyitás utáni feladatok						
A higiéniai előírások, a HACCP, a környezet- és munkavédelmi és tűzrendészeti szabályok betartása			X		X	
Cukrászati készítmények, fagylalt adagolása, díszítése helyben fogyasztásra vagy elvitelre					X	
Nemzetközi és egyedi receptek alapján kávé- és teakülönlegességek készítése, ajánlása					X	
Sütemények, italok ajánlása a vendégeknek, rendelések felvétele					X	
Cukrászdai pultkiszolgálás és felszolgálás					X	
Csomagolási eszközök, csomagolási technikák alkalmazása (sütemények, dísz torták, fagylalt, palackozott italok csomagolása)			X		X	
Folyamatos áru- anyag- és eszközutánpótlás			X		X	
c) Pénzkezelési és adminisztrációs feladatok						
Pénztárgépek, üzleti információs eszközök kezelése, működtetése					X	
Pénzkezelés, nyugtaadási kötelezettség betartása, készpénz- vagy átutalásos számla kitöltése					X	



KÉPZÉSI PROGRAM

Szállítólevelek, számlák, valamint az üzlet belső árumozgásának bizonylatolása					X	
Megrendelések, ajánlatok, szigorú számadásra kötelezett bizonylatok nyilvántartása					X	
Pénztárkönyv vezetése					X	
Leltározás, visszáruk ellenőrzése, standolás					X	
d) Zárás utáni teendők						
A gépek üzemben kívül helyezése, a higiéniai előírások, HACCP, környezet- és munkavédelmi, valamint tűzrendészeti szabályok betartása, berendezések, eszközök összerakodása					X	
Cukrászati munkaszervezés						
Munkaerő-szervezés: heti, havi munkabeosztások elkészítése, szabadságterv nyomon követése						
Alapanyag biztosítása, szervezése: a termeléshez szükséges megfelelő mennyiségű és minőségű anyag biztosítása.					X	
Alapanyagok, segédanyagok rendelése, raktárak, hűtők rend-jének ellenőrzése			X		X	
Termelés szervezése, ellenőrzése: a rendelések alapján a napi termelés egyeztetése a posztvezetőkkel, cukrászokkal, termelési listák ellenőrzése			X		X	
Technológiai, minőségi előírások ellenőrzése, gazdaságos anyagfelhasználás ellenőrzése					X	
Adminisztráció szervezése: együttműködés az adminisztrátorral a beérkező áruk bevételezése, raktárkészlet-nyilvántartás,					X	
kalkulációs rendszer időszakos frissítése, a kimenő árukról számlák kiállítása és leltározás					X	
Szállítás megszervezése, szállítás sorrendjének megtervezése			X			



KÉPZÉSI PROGRAM

a kiszállítandó áru mennyiségének és minőségének ellenőrzése a megrendelések és számlák alapján					X	
Berendezések, gépek működésének biztosítása, intézkedési feladatok üzemzavar vagy műszaki hiba megszüntetéséhez			X		X	
Takarítási rend megszervezése, ellenőrzése			X		X	



KÉPZÉSI PROGRAM

5. A szakképző intézmény és a duális képzőhely általi közös értékelés és minősítés szempontjai

A cél az, hogy lehetőség legyen a gyakorlat során is elméletet oktatni, hatékonyabbá téve ezzel az oktatást. Így az elmélet és a gyakorlat a szakmai oktatásban nem kerül élesen elválasztásra. A szakképző intézmény és a duális képzőhely (iskola tanműhely) közösen állapítja meg az oktatott tantárgyak év végi minősítésének osztályzatait.

Az iskola a tantárgyfelosztásában és a regisztrációs és tanulmányi alaprendszerben (Krétában) rögzíti a duális képzőhelyet és a hozzárendelt tanulócsoportot.

Az iskola és a duális képzőhely rendszeresen, de havonta minimum 1 alkalommal 1 és 5 között megállapított érdemjegyekkel értékeli a tanuló előrehaladását a duális képzés során.

Az iskola és a duális képzőhely megállapodik abban, hogy a duális képzés során tanult tananyagelemeket az iskola a félévi és az év végi bizonyítványban a következő tantárgy névvel tünteti fel: **Duális gyakorlat.** A duális gyakorlat érdemjegyét az iskola a duális képzés foglalkozás felületén adott évközi osztályzatok és a duális képzőhelyeken teljesítendő projektfeladatokra adott osztályzatok alapján állapítja meg.

Esztergom, 2022. augusztus 31.

.....
Szegi Ottilia Katalin
igazgató

.....
Keresztessy Zoltán
szakmai munkaközösség vezető

.....
duális képzőhely képviselője

