

# CUKRÁSZ

## SZAKMAI TARTALOM:

**Főbb tantárgyak:** idegen nyelv / termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek / anyaggazdálkodás-adminisztráció- elszámoltatás/ cukrászati termékek előkészítése, elkészítése és díszítése

**A szakképesítés munkaterületének rövid leírása:** A cukrász szakember a cukrászdákban, cukrászüzemekben, fagyaltozókban termelési tevékenységet végez, valamint felelős a technológiai, higiéniai, munkavédelmi szabályok betartásáért.

### A szakképesítéssel rendelkező képes:

- korszerű táplálkozáshoz mindjobban igazodó cukrászati terméket készíteni
- cukorkészítményeket előállítani,
- bevonó anyagokat készíteni, felhasználni,
- cukrászati félkész- és késztermékeket készíteni,
- uzsonnasüteményeket készíteni,
- kikészített süteményeket készíteni,
- fagyaltokat készíteni,
- bonbonokat készíteni,
- alkalmi díszmunkákat a vendég kérésének megfelelően elkészíteni.

### Szükséges kompetenciák:

- jó kezűgyesség, pontosság, precizitás, szemmérték
- jó memória, mozgása koordinált,
- biztos számolási készség, mértékváltás, százalékszámítás
- betartja az alapvető viselkedési normákat
- munkakörnyezetére igényes

## BETÖLTHETŐ MUNKAKÖRÖK:

fagyaltkészítő / karamell cukrász / lágyfagyaltos / marcipánfigura-készítő / süteménykészítő / tortakészítő

## ELHELYEZKEDÉSI LEHETŐSÉGEK KÖRNYÉKÜNKÖN:

Városunk és a környező nagyobb települések mind rendelkeznek cukrászüzemekkel. A fejlődő turizmusnak köszönhetően, egyre nagyobb igény mutatkozik a cukrászdák iránt. A vendéglátó üzletvezető képesítéssel, és a későbbiekben megszerzett szakmai gyakorlattal kiegészítve akár vezetői beosztás ellátására, vagy saját vendéglátó egység megnyitására is feljogosít.

## KÉPZÉSI IDŐ:

3 év, illetve érettségi bizonyítvány vagy másodszakma esetén: 2 év

## ALKALMASSÁGI FELTÉTELEK:

foglalkozás-egészségügyi alkalmassági igazolás és egészségügyi kiskönyv megléte

## KÉPZÉSI HELYSZÍN:

9. évfolyamon ágazati alapozó képzés történik az iskolai tanműhelyben, majd 10-11. évfolyamokon a tanuló és/vagy szülő által megkeresett külső gyakorlati képzőhelyen.

**ÁGAZAT MEGNEVEZÉSE:** Turizmus-vendéglátás

**A SZAKMA AZONOSÍTÓ SZÁMA:** 4 1013 23 01

**RÁÉPÜLŐ SZAKMÁK /A TOVÁBBTANULÁS LEHETŐSÉGEI:**  
cukrász szaktechnikus

Nagykun Baptista Oktatási Központ  
Illéssy Sándor Technikum és Szakképző Iskola Tagintézménye (OM: 201731)  
5310 Kisújszállás, Arany János utca 1/A  
Telefon: 59/321-329 \* E-mail: illessy@illessy.sulinet.hu  
\* Honlap: <http://illessy.baptistaoktatas.hu>