

**Szakmai vizsga feltételei és tartalma**  
**KÉPZÉSI ÉS KIMENETI KÖVETELMÉNY**  
**szakmai vizsgára vonatkozó kivonata**  
**CUKRÁSZ SZAKTECHNIKUS SZAKMA**

**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 1013 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: Szakképző iskolai oktatásban: -, Technikumi oktatásban: 375 óra, Érettségire épülő oktatásban: 200 óra

**8. A szakmai vizsga leírása, mérésének, értékelésének szempontjai 8.1**

Szakma megnevezése: Cukrász szaktechnikus

8.2 Szakmai vizsgára bocsátás feltétele:

8.2.1 valamennyi előírt képzési évfolyam és az egybefüggő szakmai gyakorlat eredményes teljesítése

**8.3 Központi interaktív vizsga**

8.3.1 A vizsgatevékenység megnevezése: A vendéglátó gazdálkodással, vezetéssel és marketingtevékenységgel összefüggő feladatok

8.3.2 A vizsgatevékenység leírása

A vizsgafeladatban az üzleti menedzsment, marketing és protokollhoz kapcsolódó ismereteket méri.

- Jövedelmezőségi tábla elemzése
- Anyag-, eszközgazdálkodás
- Létszám és bérgazdálkodás

- Elszámoltatás
- Bizonylatkezelés
- Árképzés
- Vezetés a gyakorlatban □ Marketing
- Viselkedés és üzleti protokoll

A vizsgafeladat megoldása akkor eredményes, ha végrehajtása legalább 40 %-osra értékelhető.

8.3.3 A teljes vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 60 perc

8.3.4 A vizsgatevékenység aránya a teljes szakmai vizsgán belül: 25%

8.3.5 A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai

1.) Jövedelmezőségi tábla elemzése	feleletalkotó feladat számítás	15%
2.) Anyag-, eszközgazdálkodás	feleletalkotó feladat számítás	5%
3.) Létszám és bérgazdálkodás	feleletalkotó feladat számítás	5%
4.) Elszámoltatás	feleletalkotó számítás	10%
5.) Bizonylatkezelés	feleletválasztós feladat, többszörös választás, választások illesztése	10%
6.) Árképzés	feleletalkotó számítás	10%
7.) Vezetés a gyakorlatban	feleletválasztós feladat, többszörös választás, választások illesztése	15%
8.) Marketing	feleletválasztós feladat, többszörös választás,	15%
	választások illesztése	
9.) Viselkedés és üzleti protokoll	feleletválasztós feladat, többszörös választás, választások illesztése	15%

A vizsga százalékos aránya a vizsgatevékenységen belül: 100%

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

## 8.4 Projektfeladat

8.4.1 A vizsgatevékenység megnevezése: Cukrász szaktechnikus projektfeladat

8.4.2 A vizsgatevékenység leírása

A vizsgatevékenység két részből áll:

A.) Vizsgarész: Portfólió

B.) Vizsgarész: Gyakorlat helyszínén végzett tevékenység, vizsgaproduktum készítése

A) Vizsgarész: Portfólió: a tanuló haladásáról és eredményeiről, munkáiból összeállított, a mentoráló gyakorlati oktató vagy szaktanár által hitelesített dokumentum.

Tartalma: (kötelezően tartalmazza a következő terület mindegyikére vonatkozóan elkészített dokumentumokat)

- A tanuló szakmai fejlődését alátámasztó dokumentum tartalmazza a szakmai oktatás során végzett legalább 4 cukrászati termékcsoporthoz egyéni feladatmegoldásait, szakmai észrevételeit, a tanuló által készített termékek bemutatását. Minden terméket képekkel kell illusztrálni;
- A tanuló szakmai rendezvényeken, versenyeken, kiállításokon versenyzőként vagy segítőként való részvételének bemutatása, dokumentálása. Minimum 3 rendezvény.
- Kedvenc szakterületen végzett munka képekkel történő bemutatása
- 1 db reflexiót tartalmazó dokumentum, mely értékeli saját fejlődését a képzés során. A dokumentum tapasztalati szakmai összegzéssel záruljon.

Formája: PDF dokumentum összeállítása szöveges anyagokból, képekből.

Terjedelem: Minimum 12, maximum 15 db A4-es oldal, fedlap (téma megnevezése, készítő neve, dátum), tartalomjegyzék és mellékletek nélkül. A képek mellékletben szerepeltethetők a minimum terjedelmen felül, ezeket a szöveg megfelelő helyén kell meghivatkozni. Betűforma és nagyság: Times New Roman betűtípus 12-es betűnagyság.

A portfólió elkészítésére rendelkezésre álló idő: 6 hónap. A portfólió leadási határidejét a vizsgaszervező határozza meg.

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

B.) Vizsgarész: A gyakorlat helyszínén végzett tevékenység, vizsgaproduktum elkészítése

A vizsgaszervező által meghatározott nyersanyag kosárból(meghatározott mennyiségben és témakörből),a vizsgázó a saját receptjei és technológiai leírásai alapján, 4 féle terméket tartalmazó terméksort készít, úgy, hogy azok négy különböző termékcsoporthoz kerülnek összeállításra.

A vizsgaszervező összeállít négy db nyersanyagkosarat (1.; 2.; 3.; 4. számú), amelyek tartalmazzák a vizsgatermék elkészítéséhez szükséges alapanyagokat.

Ezen felül a vizsgaszervező meghatároz nyersanyagkosaranként 4 különböző termékcsoporthoz (A;B;C;D), az alábbiak szerint:

- A.) Uzsonnasütemény, vagy sós teasütemény vagy édes teasütemény, vagy krémes termékek B.) Hagyományos készítésű torták, vagy nemzetközi cukrászat, különböző állagú rétegekből álló torták, vagy monodesszert, vagy különleges táplálkozási igény szerint (diétás) készülő torták. C.) Bonbonok, vagy hideg cukrászati termékek.  
D.) Kézzel formázott figurák, vagy virágok

A vizsgaszervező a vizsga előtt 180 nappal tájékoztatja a vizsgázót és a munkáltatót a 4 különböző nyersanyagkosár (1.; 2.; 3.; 4.számú) tartalmáról és a kosaranként meghatározott termékcsoporthoz, továbbá a termékcsoporthoz elkészítendő termékfajták számáról.

A vizsgaszervező által meghatározott időpontig, az utasítások alapján a vizsgázónak össze kell állítani összesen 4 terméksort (terméksoranként 4 receptet) az alábbiak szerint:

1. számú nyersanyagkosárból elkészíthető 4 különböző termékcsoporthoz (A; B; C; D) tartozó 4 db termék receptje 2. számú nyersanyagkosárból elkészíthető 4 különböző termékcsoporthoz (A; B; C; D) tartozó 4 db termék receptje 3. számú nyersanyagkosárból elkészíthető 4 különböző termékcsoporthoz (A; B; C; D) tartozó 4 db termék receptje 4. számú nyersanyagkosárból elkészíthető 4 különböző termékcsoporthoz (A; B; C; D) tartozó 4 db termék receptje

A vizsgázónak a vizsgatermékek elkészítéséhez szükséges technológiát úgy kell meghatároznia, hogy az elkészítés időtartama ne haladja meg a 400 percet.

A vizsgázó a vizsgaszervező részére megküldi a 4 db nyersanyagkosárhoz összeállított terméksor (4 x 4 db) receptjeit, a vizsgaszervező által előzetesen megjelölt időpontig.

A vizsgabizottság kiválasztja a vizsgázó által megküldött terméksorok egyikét, és a vizsga megkezdése előtt legalább 24 órával ismerteti döntését a vizsgázóval.

Időtartam: 400 perc

A vizsgázó a vizsgabizottság tagjaival szóbeli beszélgetést folytat az általa elkészített termékek munkafolyamatairól, azok munkaszervezési megoldásairól. A vizsgázó az által elkészített termékeket értékesíti a vizsgabizottság számára idegen nyelven. Időtartam: 20 perc

A vizsgarész akkor eredményes, ha a tanuló a megszerzhető összes pontszám legalább 40%-át elérte

#### 8.4.3 A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam:

A.) Vizsgarész: Portfólió

B.) Vizsgarész: Gyakorlat helyszínén végzett tevékenység, vizsgaproduktum készítése

Összesen: 400 perc 2 vizsganap alatt( 240 + 160)

A gyakorlati vizsga 2 napra szervezendő

1. nap időtartam: 240 perc; Feladatok: Az első nap előkészíti a nyersanyagokat, elkészíti a termékekhez tartozó félkész termékeket, betölti a termékeket.
2. nap időtartam: 160 perc;  
Feladatok: A második nap a hosszú pihentetésű tésztákat feldolgozza, megsüti, valamint a megfelelő érlelés, pihentetés, kristályosítás után, befejezi a cukrászati késztermékeket, díszítő műveleteket végez és tálal.

A vizsgázó a vizsgabizottság tagjaival szóbeli beszélgetést folytat az általa elkészített termékek munkafolyamatairól, azok munkaszervezési megoldásairól. A vizsgázó az által elkészített termékeket értékesíti a vizsgabizottság számára idegen nyelven. Időtartam: 20 perc

Teljes vizsgatevékenység ideje: 420 perc

#### 8.4.4 A vizsgatevékenység aránya a teljes szakmai vizsgán belül: 75 %

#### 8.4.5 A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai:

##### A.) Portfólió értékelésének szempontjai:

Portfólió tartalma	Értékelési szempontok	Elérhető százalék
A szakmai oktatás során végzett, legalább 4 cukrászati termékcsoporthoz egyéni feladatmegoldásait, szakmai észrevételeit, a tanuló által készített termékek bemutatása.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 4 termékcsoporthoz bemutatása képes illusztráció</li> <li>• szakmai észrevételek</li> <li>• termékek bemutatása</li> </ul>	30%
A tanuló szakmai rendezvényeken, versenyeken, kiállításokon versenyzőként vagy segítőként való részvételének bemutatása, dokumentálása, minimum 3 rendezvény.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gyűjtőmunka folyamatossága</li> <li>• Rendszerezettsége, Felépítettsége</li> <li>• Minimum rendezvényszám</li> <li>• Saját munkájának bemutatása</li> <li>• Rendezvény szakmaisága</li> </ul>	30%

Kedvenc szakterületen végzett munka képekkel történő bemutatása.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Szakmai tudatosság megvalósulása</li> <li>• képes illusztráció</li> <li>• Szakterület beazonosíthatósága</li> <li>• Munkavégzés leírása</li> </ul>	20%
Reflexiót tartalmazó dokumentum, mely értékeli saját fejlődését a képzés során.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fogalmazás szakmai tartalma alapossága</li> <li>• Célnak való megfelelés</li> <li>• Logikusság</li> <li>• Áttekinthetőség</li> </ul>	20%

B) Gyakorlat helyszínén végzett tevékenység, vizsgaproduktum készítésének értékelési szempontjai:

Termékcsoportok	Értékelési szempontok	Elérhető százalék
<p>A.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- uzsonnasütemény, vagy</li> <li>- sós teasütemény, vagy</li> <li>- édes teasütemény, vagy</li> <li>- krémes termékek</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cukrász termékkészítés szakszerűsége</li> <li>• Cukrásztermék állaga, állománya,</li> <li>• Cukrásztermék íze, harmóniája □ Cukrásztermék megjelenésének összbenyomása</li> <li>• Cukrászati termékkészítés rendezettsége higiénijája</li> </ul>	30 %
<p>B.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- hagyományos készítésű torták, vagy</li> <li>- nemzetközi cukrászat, különböző állagú rétegekből álló torták, vagy</li> <li>- nemzetközi cukrászat, különböző állagú rétegekből álló monodesszertek vagy</li> <li>- különleges táplálkozási igény szerint készülő torták</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cukrász termékkészítés szakszerűsége</li> <li>• Cukrásztermék állaga, állománya,</li> <li>• Cukrásztermék íze, harmóniája</li> <li>• Cukrásztermék megjelenésének összbenyomása</li> <li>• Cukrászati termékkészítés rendezettsége higiénijája</li> </ul>	30 %

<p>C.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- csokoládé hüvelyes bonbonok, vagy</li> <li>- mártott bonbonok</li> <li>- gyümölcs fagylaltból készített hidegcukrászati termék</li> <li>- tej fagylaltból készített hidegcukrászati termék</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cukrász termékkészítés szakszerűsége</li> <li>• Cukrásztermék állaga, állománya,</li> <li>• Cukrásztermék íze, harmóniája □ Cukrásztermék megjelenésének összbenyomása</li> <li>• Cukrászati termékkészítés rendezettsége higiénijája</li> </ul>	20%
<p>D.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- kézzel formázott figurák, vagy</li> <li>- kézzel formázott virágok készítése</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Figura vagy virágkészítés szakszerűsége</li> <li>• Figura vagy virágkészítés kreativitása</li> <li>• Figura vagy virágkészítés rendezettsége, higiénijája</li> </ul>	20%

A gyakorlati vizsga tárgyához kapcsolódó szakmai beszélgetés értékelési szempontjai

- szakmai szókincs
- konkrét műveletek bemutatás
- munkafolyamatok munkaszervezésének ismertetése
- idegennyelv-használat nyelvhelyessége
- szakmai szókincs
- udvariasság
- termék bemutatása a vendég számára

A projekttevékenység vizsgarészeinek aránya:

Portfólió	20%
A gyakorlat helyszínén végzett tevékenység, vizsgaproduktum elkészítése	60 %
A gyakorlati vizsga tárgyához kapcsolódó szakmai beszélgetés	20 %

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

8.5 A szakmai vizsga vizsgatevékenységeinek lebonyolításához szükséges személyi feltételek:

A cukrászdai értékesítés témakörhöz egy idegen nyelven beszélő személy „vevő” biztosítása szükséges.

8.6 A szakmai vizsga vizsgatevékenységeinek lebonyolításához szükséges tárgyi feltételek:

Vizsgarész	Tárgyi feltételek
Portfólió	Informatikai eszközök (hardver, szoftver)
Gyakorlat helyszínén végzett vizsga	Cukrászati kéziszerszámok, eszközök
	Rozsdamentes üstök, - gyorsforralók, - formák
	Műanyag tálak, mérőedények
	Szilikon formák, lapok
	Bonbonformák
	Rozsdamentes, fa és márványlapos munkaasztalok
	Főzőberendezések
	Mikrohullámú melegítő, csokoládéolvastó berendezések
	Mérőberendezések
	Hűtő, fagyasztó, sokkoló berendezések
	Fagylaltgépek
	Asztali gyúró, keverő, habverő, gép (2 vizsgázóként 1 db)
	Aprítógép
	Botmixer
	Sütő, és kelesztő berendezések
Légkondicionáló	
Informatikai eszközök (hardver, szoftver)	

8.7 A vizsgatevékenységek alóli felmentések speciális esetei, módja, és feltételei: --

8.8 A szakmai vizsga eredményébe az ágazati alapvizsgát az alábbi súlyarányal kell beszámítani:  
Ágazati alapvizsga: 20 %, Szakmai vizsga: 80 %

8.9 A vizsgán használható segédeszközökre és egyéb dokumentumokra vonatkozó részletes szabályok

A vizsgázó a termékeket elkészítéséhez receptmappát, szakmai leírást használhat, mobiltelefon, internet használata nem megengedett.

**9. A vizsgatevékenységek megszervezésére, azok vizsgaidőpontjaira, a vizsgaidőszakokra vonatkozó sajátos feltételek:--**