



## **Cukrász(szakképesítés)**

**OKJ száma:** 34 811 01

**Engedélyszám:** E-001283/2015/A034

**A jelentkezés feltétele:** alapfokú iskolai végzettség, vagy iskolai előképzettség hiányában a képzés megkezdhető az 29/2016. (VIII. 26.) NGM rendelet a nemzetgazdasági miniszter hatáskörébe tartozó szakképesítések szakmai és vizsgakövetelményeiről szóló 27/2012. (VIII. 27.) NGM rendelet módosításáról Hatályos: 2016.09.01-től rendelet 3. számú mellékletében az Vendéglátás- turisztika szakmacsoportra meghatározott kompetenciák birtokában. Egészségügyi alkalmassági követelmények szükségesek. Pályaalkalmassági követelmények szükségesek.

**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 képzés időtartama:** 960 óra

### **Főbb témakörök:**

- 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.

### **A szakképesítéssel betölthető munkakörök:**

- Cukrász
- Süteménykészítő
- Tortakészítő
- Fagyaltkészítő
- Marcipánfigura készítő
- Karamell dísz készítő
- Bonbonkészítő