

Osztályozó vizsgák követelményei

Gyakorlati képzés

Sütő-Cukrászipari Szaktechnikus **Szakképesítés**

Gyártástechnológia gyakorlat:

Anyagismeret, tárolás, előkészítés
Gyártástechnológia szakaszai
Kenyérfélék gyártása
Péksütemények gyártása
Egyéb sütőipari termékek
Cukrászati nyersanyagok, előkészítő műveletek
Cukrászati félkész termékek
Cukrászati tészták, uzsonna sütemények
Kikészített sütemények, díszítés
Teasütemények
Fagylaltok, parfék, pohárkrémek

Cukrász szakképesítés **1/9 évfolyam**

Cukrászati szakmai gyakorlat:

Cukrászati alapozó ismeretek
Cukrászati félkész termékek
Uzsonnasütemények
Kikészített sütemények I.

2/10 évfolyam

Cukrász szakmai üzemi gyakorlat:

Cukrászati alapozó ismeretek
Cukrászati félkész termékek
Uzsonnasütemények
Kikészített sütemények I.
Kikészített sütemények II.

3/11 évfolyam

Cukrász szakmai üzemi gyakorlat:

Uzsonnasütemények
Kikészített sütemények I.
Kikészített sütemények II.
Teasütemények Hidegcukrászati készítmények, bonbonok, tányérdesszertek. Díszítés 45 óra
Munkaszervezési feladatok ellátása
Cukrászati termékek minősége, forgalomba-hozatala

Pék-Cukrász szakképesítés
1/9 évfolyam

Sütő-és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat:

Anyagismeret, gyártástechnológia szakaszai
Kenyérfélék gyártása
Péksütemények, finom-pékárak gyártása
Cukrászati nyersanyagok, előkészítő műveletek
Cukrászati félkész termékek
Cukrászati tészták, uzsonna sütemények

2/10 évfolyam

Sütő-és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat:

Anyagismeret, gyártástechnológia szakaszai
Kenyérfélék gyártása
Péksütemények, finom-pékárak gyártása
Cukrászati tészták, uzsonna sütemények
Kikészített sütemények
Teasütemények 62 óra
Fagylaltok, parfék, pohárkrémek 26 óra
Díszítés 10 óra

3/11 évfolyam

Sütő-és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat:

Anyagismeret, gyártástechnológia szakaszai
Kenyérfélék gyártása
Péksütemények, finom-pékárak gyártása
Egyéb sütőipari termékek
Cukrászati tészták, uzsonna sütemények
Kikészített sütemények
Teasütemények
Fagylaltok, parfék, pohárkrémek
Díszítés

Pék szakképesítés
1/9 évfolyam

Sütőipari szakmai gyakorlat I.:

Pékség működése
Nyersanyagok tárolása és előkészítése
Tésztakészítés
Tésztafeldolgozás
Kelesztés
Sütés
Késztermék kezelése, csomagolása, jelölése

2/10 évfolyam

Sütőipari szakmai gyakorlat II.:

Anyagismeret, tárolás, előkészítés

Gyártástechnológia szakaszai

Kenyérfélék gyártása

Péksütemények és finom-pékárúk

3/11 évfolyam

Sütőipari szakmai gyakorlat II.:

Kenyérfélék gyártása

Péksütemények és finom-pékárúk

Egyéb sütőipari termékek