

**HEVES VÁRMEGYEI SZC SÁRVÁRI KÁLMÁN TECHNIKUM,
SZAKKÉPZŐ ISKOLA ÉS KOLLÉGIUM**

3300 Eger, Pozsonyi utca 4-6. sz.

OM azonosító: 203035

KÉPZÉSI PROGRAM

TURIZMUS-VENDÉGLÁTÁS ÁGAZAT

SZAKKÉPZÉS

NAPPALI RENDSZERŰ

Cukrász 4 1013 23 01

Közismereti Kerettanterv: 2020

A szakképzésről szóló 2019. év LXXX. törvény (Szt.). A szakképzésről szóló törvény végrehajtásáról szóló 12/2020. (II. 7.) Korm. rendelet (Szkr).

Hatályos 2020. szeptember 1-től

A SZAKMA ALAPADATAI

Az ágazat megnevezése: Turizmus-vendéglátás

A szakma megnevezése: Cukrász

A szakma azonosító száma: 4 1013 23 01

A szakma szakmairányai: —

A szakma Európai Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 4

A szakma Magyar Képesítési Keretrendszer szerinti szintje: 4

Ágazati alapoktatás megnevezése: Turizmus-vendéglátás ágazati alapoktatás

Kapcsolódó részsakmák megnevezése: Cukrászsegéd

2024/25

Tartalom

SZAKMAI KÉPZÉS	5
Összesített óraszámok 10. és 11. évfolyamon	5
Összesített szakmai óraszámok 10. és 11. évfolyamon	6
10. évfolyam	7
Előkészítés	7
Cukrászati berendezések, gépek ismerete, kezelése, programozása	8
10. évfolyam (2 óra)	8
Cukrászati termékek készítése	9
10. évfolyam (14 óra)	9
Cukrászati termékek befejezése, díszítése	13
10. évfolyam (3 óra)	13
Anyaggazdálkodás-adminisztráció-elszámoltatás	15
10. évfolyam (3+1 óra)	15
Munkavállalói idegen nyelv	17
10. évfolyam (0 óra)	17
11. évfolyam	18
Előkészítés	18
11. évfolyam (2 óra)	18
Cukrászati berendezések, gépek ismerete, kezelése, programozása	19
11. évfolyam (2 óra)	19
Cukrászati termékek készítése	20
11. évfolyam (14 óra)	20
Cukrászati termékek befejezése, díszítése	25
11. évfolyam (2 óra)	25
Anyaggazdálkodás-adminisztráció-elszámoltatás	27
11. évfolyam (3+1 óra)	27
Munkavállalói idegen nyelv	28
11. évfolyam (2 óra)	28
Turizmus-vendéglátás ágazat CUKRÁSZ szakmai vizsga	29
A gyakorlati képzés idején elsajátított cukrászati termékek listája (nyersanyagkosarakhoz)	31

Szakképző iskola 2020 Cukrász 2020-as programtervhez																				
Tantárgyak	2/10. évf.										3/11. évf.									
	Gyakorlat (%)	PTT éves óraszám	Szabad órából	36 hét	PTT heti óraszám	szabad órából	heti órasz.	elm	Belső gyakorlat	Duális	Gyakorlat (%)	PTT éves óraszám	Szabad órából	31 hét	PTT heti óraszám	szabad órából	heti órasz.	elm	Belső gyakorlat	Duális
Munkavállalói idegen nyelv											0%	62	62	2		2	2			
Az álláskeresés lépései, álláshirdetések												11								
Önéletrajz és motivációs levél												20								
„Small talk” – általános társalgás												11								
Allásinterjú												20								
Szakirányú oktatás (25)		819	81	900	23		25	7	0	18		717	58	775			25	5	2	18
Előkészítés	0%	108		108	3		3	3		0	100%	62		62	2		2		2	0
Cukrászati anyagok technológiai szerepe, anyagok, eszközök előkészítése, anyaghányadok kiszámítása		108										62								
Munkafolyamatok előkészítése																				
Cukrászati berendezések-gépek ismerete, kezelése, programozása	100%	72		72	2		2			2	100%	62		62	2		2			2
Cukrászati berendezések, gépek és készülékek kezelése		72										62								
Cukrászati termékek készítése	93%	495	9	504	14		14	1		13	100%	407	27	434	13,5		14			14
Töltelékek, krémek készítése, gyümölcsök, zöltségek tartósítása		38										18								
Tészták és uzsonnasütemények készítése		120																		
Tészták és sós teasütemények készítése		92																		
Krémes készítmények előállítása		74																		
Édes teasütemények, mézesek készítése		91																		
Felverték és hagyományos cukrászati termékek készítése		80										74								
Nemzetközi cukrászati termékek készítése												160								
Bonbonok készítése												62								
Hidegcukrászati termékek készítése												62								
Különleges táplálkozási igények figyelembevételével készülő cukrászati termékek előállítása												31								
Cukrászati termékek befejezése, díszítése	100%	72	36	108	2		3			3	100%	62		62	2		2			2
Bevonatok készítése, alkalmazása		18										18								
Cukrászati termékek egyszerű díszítése, tálalása		54										18								
Cukrászati termékek tervezése, különleges díszítése												26								

Évfolyamok	9. évfolyam	10. évfolyam	11. évfolyam
Tanítási hetek száma	36	36	31
Közismereti összes éves óraszám	648	324	279
Közismereti óraszám	17	7	7
Közismereti éves óraszám	612	252	217
Szabad közismereti óraszám	1	2	2
Szabad közismereti éves óraszám	36	72	62
Ágazati alapoktatás	16	0	0
Szakirányú oktatás	0	25	25
Szakmai éves óraszám	576	900	775
PTT szerinti éves óraszám	576	819	717
Szabad szakmai éves óraszám	0	81	58
Ebből felhasznált éves óraszám	0	81	58
Még felosztható éves óraszám	0	0	0
Éves össz óraszám	1224	1224	1054

SZAKMAI KÉPZÉS

Összesített óraszámok 10. és 11. évfolyamon

	10. évfolyam			11. évfolyam		
	közismereti képzés	szakmai oktatás	összes óraszám	közismereti képzés	szakmai oktatás	összes óraszám
heti óraszám	8	26	34	8	26	34
2 heti/ciklus óraszám	16	52	68	16	52	68
éves óraszám	288	936	1224	248	806	1054

	10. évfolyam					11. évfolyam				
	közismereti képzés	szakmai oktatás		összes óraszám		közismereti képzés	szakmai oktatás		összes óraszám	
		intézményi oktatás	duális képzőhely	intézményi oktatás közismerettel	duális képzőhely		intézményi oktatás	duális képzőhely	intézményi oktatás közismerettel	duális képzőhely
heti óraszám	8	8	18	16	18	8	8	18	16	18
		26		34			26		34	
2 heti/ciklus óraszám	16	16	36	32	36	16	16	36	32	36
		52		68			52		68	
éves óraszám	288	936		1224		248	806		1054	

Összesített szakmai óraszámok 10. és 11. évfolyamon

Cukrász		10. évfolyam			11. évfolyam		
		intézményi oktatás	duális képzőhely	összes óraszám	intézményi oktatás	duális képzőhely	összes óraszám
Előkészítés	heti óraszám	3	0	3	2	0	2
	2 heti/ciklus óraszám	6	0	6	4	0	4
	éves óraszám	108	0	108	62	0	62
Cukrászati berendezések, gépek ismerete, kezelése, programozása	heti óraszám	0	2	2	0	2	2
	2 heti/ciklus óraszám	0	4	4	0	4	4
	éves óraszám	0	72	72	0	62	62
Cukrászati termékek készítése	heti óraszám	1	13	14	0	14	14
	2 heti/ciklus óraszám	2	26	28	0	28	28
	éves óraszám	36	468	504	0	434	434
Cukrászati termékek befejezése, díszítése	heti óraszám	0	3	3	0	2	2
	2 heti/ciklus óraszám	0	6	6	0	4	4
	éves óraszám	0	108	108	0	62	62
Anyaggazdálkodás- adminisztráció- elszámoltatás I.	heti óraszám	3	0	3	3	0	3
	2 heti/ciklus óraszám	6	0	6	6	0	6
	éves óraszám	108	0	108	93	0	93
Anyaggazdálkodás- adminisztráció- elszámoltatás II.	heti óraszám	1	0	1	1	0	1
	2 heti/ciklus óraszám	2	0	2	2	0	2
	éves óraszám	36	0	36	31	0	31
Munkavállalói idegen nyelv	heti óraszám	0	0	0	2	0	2
	2 heti/ciklus óraszám	0	0	0	4	0	4
	éves óraszám	0	0	0	62	0	62
ÖSSZES ÓRASZÁM	heti óraszám	8	18	25	8	18	25
	2 heti/ciklus óraszám	16	36	50	16	36	50
	éves óraszám	288	648	936	248	558	806

10. évfolyam

Előkészítés

A tantárgy tanításának célja

Az előkészítés tantárgy oktatásának célja, hogy a diákok megismerjék a technológiai műveletekhez alkalmazott anyagok szakszerű kiválasztásának módját, az anyagok technológiai szerepét, az előkészítő műveletek, a mérés és anyaghányad kiszámítását. A végzős évfolyamban gyakorolják az összetett technológiai műveletek előkészítését és a munkaterületek anyagszükségletének megállapítását

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Matematika, munkabiztonság és egészségvédelem

ÓRASZÁMOK ALAKULÁSA

Előkészítés	10. évfolyam			11. évfolyam		
	intézményi oktatás	duális képzőhely	összes óraszám	intézményi oktatás	duális képzőhely	összes óraszám
heti óraszám	3	0	3	2	0	2
2 heti/ciklus óraszám	6	0	6	4	0	4
éves óraszám	108	0	108	62	0	62

Szabad órakeretet ebben a tantárgyban nem használtunk fel.

DUÁLIS KÉPZŐHELY		
heti óraszám: 0 óra; éves óraszám: 0 óra		
ssz.	Témakör	Leírás
-	-	-

Cukrászati berendezések, gépek ismerete, kezelése, programozása

A tantárgy tanításának célja

A cukrászati berendezések és gépek ismerete, kezelése, programozása tantárgy oktatásának célja, hogy a diákok megismerjék a technológiai műveletekhez alkalmazott gépeket, berendezéseket és balesetmentes használatukat.

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Munkahelyi biztonság- és egészségvédelem, cukrászati termékek készítése

ÓRASZÁMOK ALAKULÁSA

Cukrászati berendezések, gépek ismerete, kezelése, programozása	10. évfolyam			11. évfolyam		
	intézményi oktatás	duális képzőhely	összes óraszám	intézményi oktatás	duális képzőhely	összes óraszám
heti óraszám	0	2	2	0	2	2
2 heti/ciklus óraszám	0	4	4	0	4	4
éves óraszám	0	72	72	0	62	62

Szabad órakeretet ebben a tantárgyban nem használtunk fel.

10. évfolyam (2 óra)

Tematikai egység címe	Órakeret	Intézményi oktatás	Duális képzőhely
Cukrászati berendezések, gépek és készülékek kezelése	72 óra	0	72
Az éves óraszám	72 óra	0	72

DUÁLIS KÉPZŐHELY

heti óraszám: 2 óra; éves óraszám: 72 óra

ssz.	Témakör	Leírás
1.	Cukrászati berendezések, gépek és készülékek kezelése 72 óra	Sütő-, hőközlő-, hűtő-, fagyasztóberendezések működésének ismerete, ápolási és tisztítási műveletek Aprító-, gyúró-, keverő-, habverő- és nyújtógépek, kisebb készülékek működésének ismerete, ápolása és tisztítása Berendezések, gépek és készülékek előkészítése Berendezések, gépek és készülékek – biztonsági előírásoknak megfelelő – kezelése és a technológiának megfelelő programozása Berendezések, gépek és készülékek hibáinak felismerése és a hibák jelentése

Cukrászati termékek készítése

A tantárgy tanításának célja

A cukrászati termékek készítése tantárgy tanulása során a diákok elsajátítják a cukrászati műveletek végrehajtását, a tészták és töltelékek elkészítését, feldolgozását, a termékek sütését. Megismerik továbbá az összetett cukrászati termékek összeállítását, töltését.

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

-

ÓRASZÁMOK ALAKULÁSA

Cukrászati termékek készítése	10. évfolyam			11. évfolyam		
	intézményi oktatás	duális képzőhely	összes óraszám	intézményi oktatás	duális képzőhely	összes óraszám
heti óraszám	1	13	14	0	14	14
2 heti/ciklus óraszám	2	26	28	0	28	28
éves óraszám	36	468	504	0	434	434

Szabad órakeretet ebben a tantárgyban 10. évfolyamon 9 órát, 11. évfolyamon 27 órát használtunk fel.

10. évfolyam (14 óra)

Tematikai egység címe	Órakeret	Intézményi oktatás	Duális képzőhely
Töltelékek, krémek készítése, gyümölcsök, zöltségek tartósítása	38 óra	5	33
Tészták és uzsonnasütemények készítése	113 óra	5	108
Tészták és sós teasütemények készítése	92 óra	2	90
Krémes készítmények előállítása	74 óra	2	72
Édes teasütemények, mézesek készítése	91 óra	4	87
Felverték és hagyományos cukrászati termékek készítése	89 óra	11	78
Nemzetközi cukrászati termékek készítése	2 óra	2	0
Bonbonok készítése	1 óra	1	0
Hidegcukrászati termékek készítése	3 óra	3	0

Különleges táplálkozási igények figyelembevételével készülő cukrászati termékek előállítása	1 óra	1	0
Az éves óraszám	504 óra	36 óra	468 óra

DUÁLIS KÉPZŐHELY heti óraszám: 13 óra; éves óraszám: 468 óra		
ssz.	Témakör	Leírás
1.	Töltelékek, krémek készítése, gyümölcsök, zöldségek tartósítása 33 óra	Krémek, töltelékek anyagainak kiválasztása és recept szerinti felhasználása Gyümölcstöltelékek, rétestöltelékek, készítése Gyümölcstartósítás: gyorsfagyasztás, vízelvonás, hőkezelés, vastag cukorban tartósítás, alkoholban tartósítás Zöldségtartósítás: gyorsfagyasztás, vízelvonás Olajos magvakból készült töltelékek (száraz és forrázott dió, mák, dióhab) készítése Túrótöltelékek készítése Sós töltelékek, készítése Tojáskrémek: angolkrém, sárgakrém, tojáshabkrém készítése Tartós töltelékek: párizsi krém, trüffelkrém készítése Vajkréms: fondános vajkrém, főzött krémmel készülő vajkrém, angol krémmel készülő vajréms készítése, hagyományörző magyar torták vajkrémjeinek készítése Tejszínskréms készítése, ízesítése Puncstöltelék készítése
2.	Tészták és uzsonnasütemények készítése 108 óra	Tészták, uzsonnasütemények anyagainak kiválasztása, és recept szerinti felhasználása Gyúrt élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése, gyúrt élesztős tészta gyúrésa, feldolgozása, töltött és töltetlen uzsonnasütemény készítése, sütése Kevert élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése, kuglóftészta készítése, feldolgozása, formában kelesztése, sütése Hajtogatott élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése, hajtogatott élesztős tészta (blundel, croissant) gyúrésa, hajtogatása, töltelékés tészta feldolgozása, töltése, kelesztése, sütése vagy sütés utáni töltése, díszítése Omlós élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése. Édes omlós élesztős tészta, pozsonyi tészta, zserbó tészta gyúrésa, tészta feldolgozása, töltése, uzsonnasütemények lekenése, kelesztése, sütése. Sós omlós élesztős pogácsa tészták gyúrésa, tészta feldolgozása, lekenése, szórása, kelesztése, sütése Omlós tésztából készült uzsonnasütemények készítése. Omlós tészta készítése, tészta feldolgozása, töltése, sütése, szeletelése Vajas tésztából készült édes és sós uzsonnasütemények készítése. Vajas tészta gyúrésa hajtogatása, feldolgozása, lekenése, sütése vagy sütés utáni töltése, díszítése. Töltött és töltetlen uzsonnasütemények készítése Nehéz felvertből gyümölcskenyér készítése
3.	Tészták és sós teasütemények készítése 90 óra	Sós teasütemények hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása Vajas tészta, forrázott tészta, sós omlós tészta készítése Töltött és töltetlen sós teasütemény készítése vajas tésztából

		Töltött sós teasütemények készítése forrázott tésztából Töltött és töltetlen sós teasütemény készítése omlós tésztából
4.	Krémes készítmények előállítása 72 óra	Krémes termékek hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása Vajas tésztából készült krémes és tejszínes sütemények: krémlap, sárgakrém, franciakermes készítése Forrázott tésztából készült krémes és tejszínes sütemények, forrázott tésztahüvely, sárgakrém, képviselőfánk, tejszínes képviselőfánk készítése
5.	Édes teasütemények, mézesek készítése 87 óra	Édes teasütemények hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása Omlós, felvert, hengerelt és egyéb tészták előállítása, nyomózsákkal alakítása, lappá kenése, formába töltés, sütése Töltetlen és töltött édes teasütemények készítése, töltése Gyors érlelésű mézeskalács-tészta gyúrása, feldolgozása, sütése
6.	Felverték és hagyományos cukrászati termékek készítése 78 óra	Torták, szeletek, tekercsek, minyonok, desszertek hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása Könnyű és nehéz felverték készítése, indiáner, felvert piskóta, Dobos, Esterházy Sacher, trüffel és vajas lap készítése, alakítása nyomózsákkal, lappá kenése, formába töltése, sütése Hagyományos alaptorták: Dobos-, Esterházy- puncs-, trüffel-, Sacher- és formában sült gyümölcstorta készítése Hagyományos tejszínes torták készítése: orosz krémtorta, Feketeerdő torta, tejszínes túrótorta és tejszínes joghurtorta készítése Üzleti specialitások, különleges ízesítésű torták készítése hagyományos technikával Szeletek, tejszínes szeletek készítése – Torták töltése szögletes alakban – Nyomózsákkal kialakított szeletek, pl. kardinális szelet készítése – Adagolt szeletek, pl. Somlói galuska készítése Felvert lapokból készült tekercsek készítése Minyonok, omlós tésztából készült desszertek készítése: minyonok esetén a készítési mód szerint fajtánként 1-1 alaptermék elkészítése felvert lapok, tésztahüvelyek felhasználásával. Omlós tésztából készült desszertek készítése

Cukrászati termékek befejezése, díszítése

A tantárgy tanításának célja

A cukrászati termékek befejező műveletei növelik a termék esztétikai értékét. A tantárgy oktatása során a tanulók elsajátítják a termékek bevonásával, díszítésével kapcsolatos technológiákat, megtanulják a termékek szeletelését, valamint elsajátítják a különleges díszítési technikák alapjait.

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Cukrászati termékkészítés

ÓRASZÁMOK ALAKULÁSA

Cukrászati termékek befejezése, díszítése	10. évfolyam			11. évfolyam		
	intézményi oktatás	duális képzőhely	összes óraszám	intézményi oktatás	duális képzőhely	összes óraszám
heti óraszám	0	3	3	0	2	2
2 heti/ciklus óraszám	0	6	6	0	4	4
éves óraszám	0	108	108	0	62	62

Szabad órakeretet ebben a tantárgyban 10. évfolyamon 1 órát használtunk fel.

10. évfolyam (3 óra)

Tematikai egység címe	Órakeret	Intézményi oktatás	Duális képzőhely
Bevonatok készítése, alkalmazása	36 óra	0	36
Cukrászati termékek egyszerű díszítése, tálalása	72 óra	0	72
Cukrászati termékek tervezése, különleges díszítése	0 óra	0	0
Az éves óraszám	108 óra	0	108

DUÁLIS KÉPZŐHELY

heti óraszám: 3 óra; éves óraszám: 108 óra

ssz.	Témakör	Leírás
------	---------	--------

1.	Bevonatok készítése, alkalmazása 36 óra	Bevonatok hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása Baracklekvár-bevonat, zselé készítése Fondán melegítése, hígítása Csokoládébevonat kiválasztása, hígítása, temperálása Nemzetközi cukrászati trend szerint készülő bevonatok, tükörbevonó, gourmand bevonó, kompresszorral fújtt csokoládébevonat készítése
2.	Cukrászati termékek egyszerű díszítése, tálalása 72 óra	Nyersanyagok és anyagok összeállítása a kinézetük és ízük kölcsönhatásának figyelembevételével Díszítési technikák alkalmazása, bevonás, szórás, felrakás, gyümölcs és egyéb díszítőelemekkel Uzsonnasütemények hintése, lekenése baracklekvárral, felrakása gyümölccsel, zselézés, bevonás fondánnal, csokoládéval Különböző fajta aprósütemények bevonása és díszítése csokoládéval Krémes termékek, bevonása fondánnal, szeletelése, szórása, forrázott tésztából készült termékek mártása dobos cukorba, fondánba, tejszínhabbal Hagyományos torták, szeletetek, tekercsek bevonása dobos cukorral, fondánnal, csokoládéval, zselével, saját krémmel, tejszínhabbal, díszítés egészben vagy szeletelés után Minyonok vágása, bevonása és fecskendezése fondánnal Nemzetközi cukrászati termékek bevonása tükörbevonó, gourmand bevonó, kompresszorral fújtt csokoládé bevonat alkalmazása Díszítőelemek: csokoládédíszek, meringue-díszek készítése svájci habbal, olasz habbal, mikrós szivacspiskóták készítése Nemzetközi cukrászati termékek díszítése, egészben vagy szeletelés után Hidegcukrászati termékek, fagylaltkelyhek, parfék díszítése Cukrászati termékek tálalása

Anyaggazdálkodás-adminisztráció-elszámoltatás

A tantárgy tanításának célja

A tantárgy tanításának fő célja, hogy a diákok megértsék a cukrászüzem gazdasági tevékenységét, megtanulják elvégezni a termeléshez kapcsolódó alapszámításokat, és megtanuljanak figyelni a cukrászüzem vagyonának megőrzésére.

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Cukrászati termékkészítés

ÓRASZÁMOK ALAKULÁSA

Anyaggazdálkodás- adminisztráció- elszámoltatás	10. évfolyam				11. évfolyam			
	intézményi oktatás		duális képzőhely	összes óraszám	intézményi oktatás		duális képzőhely	összes óraszám
	I.	II.			I.	II.		
heti óraszám	3	1	0	4	3	1	0	4
éves óraszám	108	36	0	144	93	31	0	124

10. évfolyam (3+1 óra)

Tematikai egység címe	Órakeret	Intézményi oktatás		Duális képzőhely
		I.	II.	
Anyaggazdálkodás	72 óra	72	0	0
Cukrászati termékek kalkulációja	36 óra	36	0	0
Elszámoltatás	0 óra	0	0	0
Cukrászati termékek kalkulációja számítógépes szoftverek segítségével	36 óra	0	36	0
Az éves óraszám	144 óra	108	36	0

DUÁLIS KÉPZŐHELY heti óraszám: 0 óra; éves óraszám: 0 óra		
ssz.	Témakör	Leírás
-	-	-

Munkavállalói idegen nyelv

A tantárgy tanításának célja

A tantárgy tanításának célja, hogy a tanulók idegen nyelven is képesek legyenek álláshirdetésre jelentkezni, ismerjék az álláskeresés lépéseit, s nyelvi szintjüknek megfelelően hatékonyan és eredményesen meg tudják valósítani a kommunikációs célokat egy állásinterjú során.

Megértsék a munkájukhoz kapcsolódó idegen nyelvű álláshirdetéseket, képesek legyenek a munkavállaláshoz kapcsolódóan egyszerű formanyomtatványokat kitölteni, önéletrajzot írni és motivációs levelet megfogalmazni a formai és tartalmi követelményeknek megfelelően, nyelvi panelek és gyakori kifejezések segítségével.

Az állásinterjú során legyenek képesek idegen nyelven, a személyes és szakmai vonatkozást is beleértve bemutatkozni. Az állásinterjú bevezető részében, az általános társalgás során feltett kérdéseket egyszerű mondatokkal meg tudják válaszolni. Az interjú során tudjanak szándékaikról, elképzeléseikről, jövőbeli terveikről beszélni. Ki tudják fejezni erősségeiket, gyengeségeiket egyszerűbb mondatok, nyelvi szerkezetek segítségével. Rendelkezzenek megfelelő szókincssel ahhoz, hogy tanulmányaikról és munkatapasztalatukról be tudjanak számolni. Megértsék az adott cég/vállalat honlapján közzétett információkat, és ezzel kapcsolatosan fel tudjanak tenni munkájukat érintő egyszerűbb kérdéseket.

A tantárgy az utolsó évfolyamon kerül oktatásra, így épít a tanulók közismereti tantárgyak keretében elsajátított idegennyelv-tudására, alapvető mondatszerkesztési ismereteire, valamint a főbb igeidők ismeretére. A tantárgy tanulása során a tanuló ezen ismereteit aktiválja és a munkavállalói szókincset is alkalmazva gyakorolja.

Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

Idegen nyelvek

ÓRASZÁMOK ALAKULÁSA

Munkavállalói idegen nyelv	10. évfolyam			11. évfolyam		
	intézményi oktatás	duális képzőhely	összes óraszám	intézményi oktatás	duális képzőhely	összes óraszám
heti óraszám	0	0	0	2	0	2
2 heti/ciklus óraszám	6	0	0	4	0	4
éves óraszám	0	0	0	62	0	62

Szabad órakeretet ebben a tantárgyban nem használtunk fel.

10. évfolyam (0 óra)

11. évfolyam

Előkészítés

ÓRASZÁMOK ALAKULÁSA

Előkészítés	10. évfolyam			11. évfolyam		
	intézményi oktatás	duális képzőhely	összes óraszám	intézményi oktatás	duális képzőhely	összes óraszám
heti óraszám	3	0	3	2	0	2
2 heti/ciklus óraszám	6	0	6	4	0	4
éves óraszám	108	0	108	62	0	62

Szabad órakeretet ebben a tantárgyban nem használtunk fel.

11. évfolyam (2 óra)

Tematikai egység címe	Órakeret	Intézményi oktatás	Duális képzőhely
Cukrászati anyagok technológiai szerepe, anyagok, eszközök előkészítése, anyaghányadok kiszámítása	0 óra	0	0
Munkafolyamatok előkészítése	62 óra	62	0
Az éves óraszám	62 óra	62	0

DUÁLIS KÉPZŐHELY

heti óraszám: 0 óra; éves óraszám: 0 óra

ssz.	Témakör	Leírás
-	-	-

Cukrászati berendezések, gépek ismerete, kezelése, programozása

ÓRASZÁMOK ALAKULÁSA

Cukrászati berendezések, gépek ismerete, kezelése, programozása	10. évfolyam			11. évfolyam		
	intézményi oktatás	duális képzőhely	összes óraszám	intézményi oktatás	duális képzőhely	összes óraszám
heti óraszám	0	2	2	0	2	2
2 heti/ciklus óraszám	0	4	4	0	4	4
éves óraszám	0	72	72	0	62	62

Szabad órakeretet ebben a tantárgyban nem használtunk fel.

11. évfolyam (2 óra)

Tematikai egység címe	Órakeret	Intézményi oktatás	Duális képzőhely
Cukrászati berendezések, gépek és készülékek kezelése	62 óra	0	62
Az éves óraszám	62 óra	0	62

DUÁLIS KÉPZŐHELY		
heti óraszám: 2 óra; éves óraszám: 62 óra		
ssz.	Témakör	Leírás
1.	Cukrászati berendezések, gépek és készülékek kezelése 62 óra	Sütő-, hőközlő-, hűtő-, fagyasztóberendezések működésének ismerete, ápolási és tisztítási műveletek Aprító-, gyúró-, keverő-, habverő- és nyújtógépek, kisebb készülékek működésének ismerete, ápolása és tisztítása Berendezések, gépek és készülékek előkészítése Berendezések, gépek és készülékek – biztonsági előírásoknak megfelelő – kezelése és a technológiának megfelelő programozása Berendezések, gépek és készülékek hibáinak felismerése és a hibák jelentése

Cukrászati termékek készítése

ÓRASZÁMOK ALAKULÁSA

Cukrászati termékek készítése	10. évfolyam			11. évfolyam		
	intézményi oktatás	duális képzőhely	összes óraszám	intézményi oktatás	duális képzőhely	összes óraszám
heti óraszám	1	13	14	0	14	14
2 heti/ciklus óraszám	2	26	28	0	28	28
éves óraszám	36	468	504	0	434	434

Szabad órakeretet ebben a tantárgyban 10. évfolyamon 9 órát, 11. évfolyamon 27 órát használtunk fel.

11. évfolyam (14 óra)

Tematikai egység címe	Órakeret	Intézményi oktatás	Duális képzőhely
Töltelékek, krémek készítése, gyümölcsök, zöldségek tartósítása	18 óra	0	18
Tészták és uzsonnasütemények készítése	7 óra	0	7
Tészták és sós teasütemények készítése	7 óra	0	7
Krémes készítmények előállítása	6 óra	0	6
Édes teasütemények, mézesek készítése	7 óra	0	7
Felverték és hagyományos cukrászati termékek készítése	74 óra	0	74
Nemzetközi cukrászati termékek készítése	160 óra	0	160
Bonbonok készítése	62 óra	0	62
Hidegcukrászati termékek készítése	62 óra	0	62
Különleges táplálkozási igények figyelembevételével készülő cukrászati termékek előállítása	31 óra	0	31
Az éves óraszám	434 óra	0 óra	434 óra

DUALIS KÉPZŐHELY heti óraszám: 2 óra; éves óraszám: 62 óra		
ssz.	Témakör	Leírás
1.	Töltelékek, krémek készítése, gyümölcsök, zöldségek tartósítása 18 óra	Krémek, töltelékek anyagainak kiválasztása és recept szerinti felhasználása Gyümölcstöltelékek, rétestöltelékek, készítése Gyümölcstartósítás: gyorsfagyasztás, vízelvonás, hőkezelés, vastag cukorban tartósítás, alkoholban tartósítás Zöldségtartósítás: gyorsfagyasztás, vízelvonás Olajos magvakból készült töltelékek (száraz és forrázott dió, mák, dióhab) készítése Túrótöltelékek készítése Sós töltelékek, készítése Tojáskrémek: angolkrém, sárgakrém, tojáshabkrém készítése Tartós töltelékek: párizsi krém, trüffelkrém készítése Vajkrémmel: fondános vajkrém, főzött krémmel készülő vajkrém, angol krémmel készülő vajkrémek készítése, hagyományörző magyar torták vajkrémjeinek készítése Tejszínikrémmel készítése, ízesítése Puncstöltelék készítése
2.	Tészták és uzsonnasütemények készítése 7 óra	Tészták, uzsonnasütemények anyagainak kiválasztása, és recept szerinti felhasználása Gyúrt élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése, gyúrt élesztős tészta gyúrása, feldolgozása, töltött és töltetlen uzsonnasütemény készítése, sütése Kevert élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése, kuglóftészta készítése, feldolgozása, formában kelesztése, sütése Hajtogatott élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése, hajtogatott élesztős tészta (blundel, croissant) gyúrása, hajtogatása, töltelékes tészta feldolgozása, töltése, kelesztése, sütése vagy sütés utáni töltése, díszítése Omlós élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése. Édes omlós élesztős tészta, pozsonyi tészta, zserbó tészta gyúrása, tészta feldolgozása, töltése, uzsonnasütemények lekenése, kelesztése, sütése. Sós omlós élesztős pogácsa tészták gyúrása, tészta feldolgozása, lekenése, szórása, kelesztése, sütése Omlós tésztából készült uzsonnasütemények készítése. Omlós tészta készítése, tészta feldolgozása, töltése, sütése, szeletelése Vajas tésztából készült édes és sós uzsonnasütemények készítése. Vajas tészta gyúrása hajtogatása, feldolgozása, lekenése, sütése vagy sütés utáni töltése, díszítése. Töltött és töltetlen uzsonnasütemények készítése Nehéz felvertből gyümölcskenyér készítése

3.	Tészták és sós teasütemények készítése 7 óra	Sós teasütemények hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása Vajas tészta, forrázott tészta, sós omlós tészta készítése Töltött és töltetlen sós teasütemény készítése vajas tésztából Töltött sós teasütemények készítése forrázott tésztából Töltött és töltetlen sós teasütemény készítése omlós tésztából
4.	Krémes készítmények előállítása 6 óra	Krémes termékek hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása Vajas tésztából készült krémes és tejszínes sütemények: krémlap, sárgakrém, franciakermes készítése Forrázott tésztából készült krémes és tejszínes sütemények, forrázott tésztahüvely, sárgakrém, képviselőfánk, tejszínes képviselőfánk készítése
5.	Édes teasütemények, mézesek készítése 7 óra	Édes teasütemények hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása Omlós, felvert, hengerelt és egyéb tészták előállítása, nyomózsákkal alakítása, lappá kenése, formába töltés, sütése Töltetlen és töltött édes teasütemények készítése, töltése Gyors érlelésű mézeskalács-tészta gyúrása, feldolgozása, sütése
6.	Felverték és hagyományos cukrászati termékek készítése 74 óra	Torták, szeletek, tekercsek, minyonok, desszertek hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása Könnyű és nehéz felverték készítése, indiáner, felvert piskóta, Dobos, Esterházy Sacher, trüffel és vajas lap készítése, alakítása nyomózsákkal, lappá kenése, formába töltése, sütése Hagyományos alaptorták: Dobos-, Esterházy- puncs-, trüffel-, Sacher- és formában sült gyümölcstorta készítése Hagyományos tejszínes torták készítése: orosz krémtorta, Feketeerdő torta, tejszínes túró torta és tejszínes joghurt torta készítése Üzleti specialitások, különleges ízesítésű torták készítése hagyományos technikával Szeletek, tejszínes szeletek készítése – Torták töltése szögletes alakban – Nyomózsákkal kialakított szeletek, pl. kardinális szelet készítése – Adagolt szeletek, pl. Somlói galuska készítése Felvert lapokból készült tekercsek készítése Minyonok, omlós tésztából készült desszertek készítése: minyonok esetén a készítési mód szerint fajtánként 1-1 alaptermék elkészítése felvert lapok, tésztahüvelyek felhasználásával. Omlós tésztából készült desszertek készítése

7.	Nemzetközi cukrászati termékek készítése 160 óra	Nemzetközi cukrászati termékek hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása Nemzetközi cukrászati termékek munkaszervezése, félkész termékek készítési sorrendjének meghatározása Tészták készítése: – Felverték készítése: dacquoise felvert, genoise felvert, marcipános csokoládéfelvert, jokonde felvert készítése, kikenése, sütése – Omlós tészták készítése: sablee-tészták, keksztészták gyúrása, pihentetése, fólia közt nyújtása, dermesztése – Francia forrázott tészta készítése, nyomózsákkal alakítása, sütése Betétek készítése: zselés betétek készítése pektinnel, zselatinnal – Roppanós rétegek készítése Krémek készítése – Ganache készítése tejszínnel vagy gyümölcspürével – Mousse készítése: gyümölcs mousse készítése olasz habbal, forró sziruppal kikevert tojássárgájával, csokoládé alapú mousse készítése angol krémmel, ganache-sal – Cremeux készítése: gyümölcs cremeux vajjal, cremeux csokoládéval – Vajkrémek készítése: francia vajkrém, olasz vajkrém készítése Nemzetközi trend szerint készülő monodesszertek készítése – Rétegelt vágott monodesszertek készítése – Formában dermesztett monodesszertek készítése – Tartlette készítése: francia forrázott tésztából készült desszertek készítése Nemzetközi trend szerint készül torták készítése: rétegelt torták készítése Minidesszertek készítése – Felvert, omlós, forrázott tészta felhasználásával készülő minidesszertek készítése – Macaron készítése Pohárdesszertek: rétegek, kiegészítők készítése, pohárba töltése
8.	Bonbonok készítése 62 óra	Bonbonok hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása Csokoládé temperálása Csokoládébonbonok, krémbonbonok, grillázsbonbonok, nugátbonbonok, gyümölcsbonbonok készítése
9.	Hidegcukrászati termékek készítése 62 óra	Fagylaltok, parfék hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása Fagylalt szárazanyag-tartalmának kiszámítása Fagylaltkeverékek készítése a megadott műveletek betartásával, a keverék fagyasztása. Tejfagylaltok, tejszínes fagylaltok, gyümölcsfagylaltok, citrusfagylaltok, zöldségfagylaltok, tejes gyümölcsfagylaltok, joghurt- és túrofagylaltok készítése Parfék készítése fagylalt és tejszínhab keverékéből, parfék készítése tejszínes fagylaltokból, Semifreddo készítése

10.	Különleges táplálkozási igények figyelembevételével készülő cukrászati termékek előállítása 31 óra	A különleges táplálkozási igények figyelembevételével készülő cukrászati termékek nyersanyagai és az előállítás követelményei Hozzáadott cukor nélküli cukrászati termékek készítése Hozzáadott glutén nélküli cukrászati termékek készítése Tejfehérjementes cukrászati termékek készítése Tejcukormentes cukrászati termékek készítése Mindenmentes és vegán, valamint szénhidrátcsökkentett cukrászati készítmények
-----	---	---

Cukrászati termékek befejezése, díszítése

ÓRASZÁMOK ALAKULÁSA

Cukrászati termékek befejezése, díszítése	10. évfolyam			11. évfolyam		
	intézményi oktatás	duális képzőhely	összes óraszám	intézményi oktatás	duális képzőhely	összes óraszám
heti óraszám	0	3	3	0	2	2
2 heti/ciklus óraszám	0	6	6	0	4	4
éves óraszám	0	108	108	0	62	62

Szabad órakeretet ebben a tantárgyban 10. évfolyamon 1 órát használtunk fel.

11. évfolyam (2 óra)

Tematikai egység címe	Órakeret	Intézményi oktatás	Duális képzőhely
Bevonatok készítése, alkalmazása	18 óra	0	18
Cukrászati termékek egyszerű díszítése, tálalása	18 óra	0	18
Cukrászati termékek tervezése, különleges díszítése	26 óra	0	26
Az éves óraszám	62 óra	0 óra	62 óra

DUÁLIS KÉPZŐHELY

heti óraszám: 2 óra; éves óraszám: 62 óra

ssz.	Témakör	Leírás
1.	Bevonatok készítése, alkalmazása 18 óra	Bevonatok hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása Baracklekvár-bevonat, zselé készítése Fondán melegítése, hígítása Csokoládébevonat kiválasztása, hígítása, temperálása Nemzetközi cukrászati trend szerint készülő bevonatok, tükörbevonó, gourmand bevonó, kompresszorral fűjt csokoládébevonat készítése

2.	Cukrászati termékek egyszerű díszítése, tálalása 18 óra	Nyersanyagok és anyagok összeállítása a kinézetük és ízük kölcsönhatásának figyelembevételével Díszítési technikák alkalmazása, bevonás, szórás, felrakás, gyümölcs és egyéb díszítőelemekkel Uzsonnasütemények hintése, lekenése baracklekvárral, felrakása gyümölccsel, zselézés, bevonás fondánnal, csokoládéval Különböző fajta aprósütemények bevonása és díszítése csokoládéval Krémes termékek, bevonása fondánnal, szeletelése, szórása, forrázott tésztából készült termékek mártása dobos cukorba, fondánba, tejszínhabbal Hagyományos torták, szeletetek, tekercsek bevonása dobos cukorral, fondánnal, csokoládéval, zselével, saját krémmel, tejszínhabbal, díszítés egészben vagy szeletelés után Mínyonok vágása, bevonása és fecskendezése fondánnal Nemzetközi cukrászati termékek bevonása tükörbevonó, gourmand bevonó, kompresszorral fűjt csokoládé bevonat alkalmazása Díszítőelemek: csokoládédíszek, meringue-díszek készítése svájci habbal, olasz habbal, mikros szivacspiskóták készítése Nemzetközi cukrászati termékek díszítése, egészben vagy szeletelés után Hidegcukrászati termékek, fagyaltkelyhek, parfék díszítése Cukrászati termékek tálalása
3.	Cukrászati termékek tervezése, különleges díszítése 26 óra	Munkarajz készítése tortákról és formákról az anyagok, színek és formák harmonizálásának figyelembevételével Virágminták és írásjelek tervezése, rajzolása, fecskendezése Csokoládévirágok készítése, plastik csokoládé formázása Marcipánfigurák modellezése, virágok készítése, színezése és díszítése, előre megadott vagy saját készítésű tervek alapján Cukor főzése, isomalt olvasztása, öntése és formázása, húzása, fújása Ünnepi, egyedi formájú torták készítése Díszmunkák tálalása

Anyaggazdálkodás-adminisztráció-elszámoltatás

ÓRASZÁMOK ALAKULÁSA

Anyaggazdálkodás-adminisztráció-elszámoltatás	10. évfolyam				11. évfolyam			
	intézményi oktatás		duális képzőhely	összes óraszám	intézményi oktatás		duális képzőhely	összes óraszám
	I.	II.			I.	II.		
heti óraszám	3	1	0	4	3	1	0	4
éves óraszám	108	36	0	144	93	31	0	124

11. évfolyam (3+1 óra)

Tematikai egység címe	Órakeret	Intézményi oktatás		Duális képzőhely
		I.	II.	
Anyaggazdálkodás	31 óra	31	0	0
Cukrászati termékek kalkulációja	31 óra	31	0	0
Elszámoltatás	31 óra	31	0	0
Cukrászati termékek kalkulációja számítógépes szoftverek segítségével	31 óra	0	31	0
Az éves óraszám	124 óra	93	31	0

DUÁLIS KÉPZŐHELY

heti óraszám: 0 óra; éves óraszám: 0 óra

ssz.	Témakör	Leírás
-	-	-

Munkavállalói idegen nyelv

ÓRASZÁMOK ALAKULÁSA

Munkavállalói idegen nyelv	10. évfolyam			11. évfolyam		
	intézményi oktatás	duális képzőhely	összes óraszám	intézményi oktatás	duális képzőhely	összes óraszám
heti óraszám	0	0	0	2	0	2
2 heti/ciklus óraszám	6	0	0	4	0	4
éves óraszám	0	0	0	62	0	62

Szabad órakeretet ebben a tantárgyban nem használtunk fel.

11. évfolyam (2 óra)

Tematikai egység címe	Órakeret	Intézményi oktatás	Duális képzőhely
Az álláskeresés lépései, állás-hirdetések	6 óra	6	0
Önéletrajz és motivációs levél	5 óra	5	0
„Small talk” - általános társalgás	6 óra	6	0
Állásinterjú	5 óra	5	0
Szakmai idegen nyelv	40 óra	40	0
Az éves óraszám	62 óra	62 óra	0 óra

DUÁLIS KÉPZŐHELY		
heti óraszám: 0 óra; éves óraszám: 0 óra		
ssz.	Témakör	Leírás
-	-	-

Turizmus-vendéglátás ágazat CUKRÁSZ szakmai vizsga

Központi interaktív vizsga

A vizsgatevékenység megnevezése: Cukrászati anyagok technológiai szerepe és gazdasági számítások

A vizsgatevékenység leírása

Cukrászati anyagok technológiai szerepe, cukrászati termékek anyaghányad számítása, cukrászati termékek kalkulációja, leltározás, elszámoltatás

- 1.) Cukrászati anyagok technológiai szerepének bemutatása
- 2.) Anyaghányad számítás különböző termékmennyiségek esetén
- 3.) Cukrászati termékek kalkulációja
- 4.) Leltáreredmény meghatározása, elszámoltatás

A rendelkezésre álló időtartam: 60 perc

A vizsgatevékenység aránya a teljes szakmai vizsgán belül: 20 %

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

Projektfeladat

A vizsgatevékenység megnevezése: Cukrászati termék előállítás

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:

- A szakmai oktatás során végzett legalább 2 cukrászati termékcsoporthoz egyéni feladatmegoldásait, szakmai észrevételeit, a tanuló által készített termékek bemutatását. Minden terméket képekkel kell illusztrálni
- Beszámoló munkahelyi rendezvényekről, versenyekről, kiállításokról szakmai továbbfejlődés lehetőségeiről fényképekkel szakmai leírással
- Önéletrajz
- Önreflexió az egész portfólióra vonatkozóan: jövőkép, saját tanulási folyamat önértékelése, erre reflektálás

Formája: PDF dokumentum összeállítása szöveges anyagokból, képekből.

Terjedelem: Minimum 8, maximum 10 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.

B) Vizsgarész:

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.

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 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 vizsgázó a vizsga napján kihúzza a 4 nyersanyagkosárból az egyiket, és elkészíti a kosárhoz tartozó terméksort.

Időtartam: 400 perc

A vizsgázó a vizsgabizottság tagjaival szóbeli beszélgetést folytat cukrászati berendezések gépei, készülékei balesetvédelmi követelményeiről kezeléséről, Idegen nyelven bemutatja az általa elkészített terméket.

Időtartama: 20 perc

**A gyakorlati képzés idején elsajátított cukrászati termékek listája
(nyersanyagkosarakhoz)**

Termékcsoport neve	Termék neve	Megjegyzés
Uzsonnasütemények	csavart briós (16 db) ökörsem (16 db) ízes bukta (16 db)	gyúrt élesztős tészta felhasználásával
	vaníliás kuglóf márvány-kuglóf mazsolás kuglóf	kevert élesztős tészta felhasználásával
	túrósbatyu (16 db) kakaós csiga (16 db) diós csiga (16 db)	hajtogatott élesztős tészta felhasználásával
	Tirol-i túrós rétes (16 db) Tirol-i almás rétes (16 db) ízes levél (16 db) diós búrkifli (16 db) mákos búrkifli (16 db)	vajas/leveles tészta felhasználásával
	diós zserbó szelet (16 db) vajas pogácsa (16 db) sajtos pogácsa (16 db) diós beigli (2 db 250 g-os) mákos beigli (2 db 250 g-os)	omlós-élesztős/pozsonyi tészta felhasználásával
	Rákóczi-túrós lepény (16 db) almás lepény (16 db) túrós lepény (16 db)	omlós tészta felhasználásával
	Rotschild-piskóta (16 db)	felvert tészta felhasználásával
Hagyományos készítésű torták	csokoládétorta gyümölcs torta (vajkrémmel) puncstorta rokokó torta diótorta Stefánia torta Sacher torta legyező torta gyümölcs torta (vajslap-felvert formában sütve, főzött vanília krémmel, zselés gyümölcsberakással) gesztenye torta (vajkrémmel) kávétorta (vajkrémmel) tejszínes kávétorta tejszínes gesztenyetorta Eszterházy-torta (vajkrémmel) tejszínes Eszterházy torta Fekete-erdő torta oroszkrem torta tejszínes túró torta tejszínes gyümölcs torta	16 szeletes torták

	Kastély torta	
	Dobos torta	tradicionális Dobos-krémmel
Nemzetközi cukrászat termékei (különböző állagú rétegekből álló torták, vagy monodesszert)	monodesszert (málnás, citromos, gesztenyés, mogyorós, marcipános, étcsokoládés, túrós) tartlet (málnás, citromos, gesztenyés, mogyorós, marcipános, étcsokoládés, túrós)	8 db
	Opera szelet málnás ekler vaníliás ekler mille feuille (vaníliás, málnás)	16 db
	tarte (málnás, citromos, gesztenyés, mogyorós, marcipános, étcsokoládés, túrós) rétegezett torta (málnás, citromos, gesztenyés, mogyorós, marcipános, étcsokoládés, túrós)	16 szeletes
Krémes termékek	krémes franciakrémes képviselő fánk tejszínes képviselő fánk kávé ekler fánk gyümölcsös ekler fánk habroló málnahabos szelet női szeszély	16 db
Teasütemények	pathé csillag vaníliás pathé teasütemény gesztenyés pathé vaníliás néró csokoládés néró kis isler kis linzer koszorú angol félhold linzi kifli kis bécsi kocka macskanyelv passziánsz habcsók diós csók mandulás csók	500 g
	sajtos rolócska sajtos fánkocskák sajtos masni nehéz sós teasütemény (vágással, kiszúrással) túrópogácsa borsos pogácsa	500 g

	sajtos hasé sonkás hasé sonkás rudacska	
Hideg cukrászati termékek	Ínyenc eperkehely Peche Melba fagyaltkehely Szép Heléna fagyaltkehely	5 adag
	gyümölcs fagyalt főzött vanília fagyalt csokoládé fagyalt	1 kg
	Peche Melba fagyaltkehely Szép Heléna fagyaltkehely	5 adag
Bonbonok	Mártott vagy öntött technikával készülő bonbonok: étcsokoládés trüffelbonbon tejszokoládés trüffelbonbon fehér csokoládés trüffelbonbon rumos-diós trüffelbonbon csokoládés mogyoró bonbon ananász zselébonbon mézgrillázs bonbon narancsos marcipán bonbon kávés bonbon konyak meggy bonbon (mártott)	20 db
Különleges táplálkozási igény szerint (diétás) készülő torták	hozzáadott glutén és cukor nélküli tejszínes csokoládétorta laktózmentes tejszínes gyümölcstorta laktózmentes tejszínes túrótorta mindenmentes gyümölcstorta (laktóz-, glutén-, cukormentes)	16 szeletes
Dísz torták dekorálására alkalmas díszítő elemek	Kézzel formázott figurák, vagy virágok	Bevont tortaméretű lapra formázott díszítő elemek marcipánból, csokoládéból vagy grillázsból: gyümölcsök, figurák, virágok, levelek (1-3 db)

Nyersanyagkosár termékekkel
Cukrász, Cukrász szaktechnikus képzés

1.) Nyersanyagkosár

finomliszt	olaj	szódabikarbóna
rétesliszt	ráma margarin	kakaópor
keményítő	húzó margarin	dió
búzadara	krém margarin	alma
rozliszt	vaj	citrom
krémpor	sertés zsír	narancs
kristálycukor	tojás	eper
porcukor	tej	őszibarack
kockacukor	tejszín	étcsokoládé
barnacukor	növényi tejszín	fehércsokoládé
virágméz	tejföl	meggykonzerv
só	trappista sajt	zselatin
ecet	túró	fondán
rum	élesztő	málnadzsem
vaníliás cukor	sütőpor	marcipán

A.) Uzsonnasütemény	16 db csavart briós	gyúrt élesztős tészta felhasználásával
	16 db okoszem	
	1 db 500 g-os vanília kuglóf	kevert élesztős tészta felhasználásával
	1 db 500 g-os márvány-kuglóf	
	1 db 500 g-os mazsolás kuglóf	
	16 db túróbatyu	hajtogatott élesztős tészta felhasználásával
	16 db kakaós csiga	
	16 db diós csiga	
	16 db Tiroli túrós rétes	vajos leveles tészta felhasználásával
	16 db Tiroli almás rétes	
	16 db diós zserbó szelet	
	2 db 250 g-os diós beigli	omlós-élesztős/pozsonyi tészta felhasználásával
	2 db 250 g-os mákos beigli	
	16 db vajos pogácsa	
	16 db sajtos pogácsa	vajos leveles tészta felhasználásával
	16 db izes levél	
	16 db diós bürkös	
	16 db mákos bürkös	filvert tészta felhasználásával
	16 db Rotschild-piskóta	
	16 db Rákóczi-túrós lepény	
B.) Hagományos készítésű torták	16 db almás lepény	omlós tészta felhasználásával
	16 db túrós lepény	
	16 szeletes csokoládétorta	
	16 szeletes gyümölcs torta (vajalap-filvert formában sültve, filvert vanília krémmel, zselés gyümölcsberakással)	
	16 szeletes gyümölcstorta (vajkrémmel)	
	16 szeletes puncstorta	
	16 szeletes rokkó torta	
	16 szeletes diótorta	
	16 szeletes Dobos torta	
C.) Hideg cukrászati termékek	16 szeletes Stefánia torta	
	16 szeletes Sachertorta	
	16 szeletes legyező torta	
	1 kg gyümölcsgyálalt	
	5 adag ínyenc eperkehely	
D.) Kézzel formázott figurák, vagy virágok	1 kg filvert vanília gyálalt	
	1 kg csokoládé gyálalt	
	5 adag Pêche Merve gyálaltkehely	
	diázító elemek marcipánból, csokoládéból vagy gittikésből:	
	gyümölcsök, figurák, virágok, levelek (1-3 db)	

2.) Nyersanyagkosár

finomliszt	ráma margarin	dió
rétesliszt	húzó margarin	kivi
keményítő	krém margarin	citrom
búzadara	vaj	szilva
rozsliszt	sertés zsír	mazsola
krémpor	tojás	mandula
kristálycukor	tej	gesztenyepüré
porcukor	tejszín	étcsokoládé
kockacukor	növényi tejszín	fehércsokoládé
barnacukor	tejföl	meggykonzerv
virágméz	trappista sajt	zselatin
só	túró	fondán
ecet	élesztő	konyak aroma
rum	sütőpor	nescafé
vanília cukor	szódabikarbóna	marcipán
olaj	kakaópor	
sárgabarack lekvár	málna	

A.) Édes teasütemény	500 g pathé csillag
	500 g vanília pathé teasütemény
	500 g gesztenyés pathé
	500 g vanília néro
	500 g csokoládés néro
	500 g kis isler
	500 g kis linzer koszorú
	500 g angol félhold
	500 g linzi kifli
	500 g kis bécsi kocka
	500 g macskanyelv
	500 g passziánáz
	500 g habcsók
	500 g diós csók
	500 g mandulás csók
B.) Hagyományos készítésű torták	16 szeletes gesztenye torta (vajkrémmel)
	16 szeletes kávé torta (vajkrémmel)
	16 szeletes tejszínes kávé torta
	16 szeletes tejszínes gesztenyétorta
	16 szeletes Eszterházy-torta (vajkrémmel)
	16 szeletes tejszínes Eszterházy torta
	16 szeletes Fekete-erdő torta
	16 szeletes oroszkrém torta
	16 szeletes tejszínes túrótorta
	16 szeletes tejszínes gyümölcstorta
C.) Bonbonok	20 db gesztenye szív
	20 db étcsokoládés trüffeligolyó
	20 db fehér csokoládés trüffeligolyó
	20 db narancsos marcipán bonbon
	20 db kávé bonbon
	20 db konyak meggy bonbon (mártott)
D.) Kézzel formázott figurák, vagy virágok	díszítő elemek marcipánból, csokoládéból vagy grillázból:
	gyümölcsök, figurák, virágok, levelek (1-3 db)

3.) Nyersanyagkosár

finomliszt	krém margarin	citrom
rétesliszt	vaj	mazsola
keményítő	sertés zsír	mogyoró
búzadara	sonka	gesztenyepüré
krémpor	tojás	narancs
kristálycukor	tej	étcsokoládé
porcukor	tejszín	fehércsokoládé
kockacukor	növényi tejszín	narancsdzsem
barnacukor	tejföl	zselatin
virágméz	trappista sajt	agar-agar
só	túró	pektin LM
ecet	sütőpor	fondán
rum	szódabikarbóna	konyak aroma
vanília cukor	kakaópor	nescafé
olaj	málna	marcipán
ráma margarin	ananasz	
húzó margarin	dió	

A.) Sós teasütemény	500 g sajtos rolócska
	500 g sajtos fánkocskák
	500 g sajtos masni
	500 g nehéz sós teasütemény (vágással, kiszúrással)
	500 g túrópogácsa
	500 g borsos pogácsa
	500 g sajtos hasé
	500 g sonkás hasé
	500 g sonkás rudacska
B.) Nemzetközi cukrászat, különböző állagú rétegekből álló torták, vagy monodesszert	8 db monodesszert (málnás, citromos, gesztenyés, mogyorós, marcipános, étcsokoládés, túrós)
	16 db Opera szelet
	16 szeletes tarte (málnás, citromos, gesztenyés, mogyorós, marcipános, étcsokoládés, túrós)
	8 db tartlet (málnás, citromos, gesztenyés, mogyorós, marcipános, étcsokoládés, túrós)
	16 szeletes rétegezett torta (málnás, citromos, gesztenyés, mogyorós, marcipános, étcsokoládés, túrós)
	16 db málnás ekler
	16 db vanília ekler
C.) Hideg cukrászati termékek	1 kg gyümölcsfagylalt
	5 adag Ínyenc eperkehely
	1 kg főzött vanília fagylalt
	1 kg csokoládé fagylalt
	5 adag Szép Heléna fagylaltkehely
D.) Kézzel formázott figurák, vagy virágok	diszító elemek marcipánból, csokoládéból vagy grillázsból
	gyümölcsök, figurák, virágok (1-3 db)

4.) Nyersanyagkosár

finomliszt	olaj	ananasz
rétesliszt	ráma margarin	dió
keményítő	húzó margarin	mák
búzadara	krém margarin	citrom
rozsliszt	vaj	mazsola
krémpor	sertés zsír	mogyoró
kristálycukor	tojás	étcsokoládé
porcukor	tej	fehércsokoládé
kockacukor	tejszín	sárgabarack lekvár
barnacukor	növényi tejszín	cukrozott narancshéj
nyírfacukor	laktózmentes tejszín	sonka
mesterséges édesítőszer	tejföl	szerámmag
mandulaliszt	burgonya	gluténmentes kakópor
rizsliszt	zabkorpá	zabliszt
teljes kiőrlésű búzaliszt	trappista sajt	kókuszreszelék
rizsliszt	laktózmentes túró	eritrit
gluténmentes lisztkeverék	élesztő	zselatin
virágméz	sütőpor	fondán
só	szódabikarbóna	konyak aroma
ecet	kakaópor	nescafé
rum	málna	marcipán
vaníliás cukor	eper	

A.) Krémes termékek	16 db krémes
	16 db franciakermes
	16 db képviselő fánk
	16 db tejszínes képviselő fánk
	16 db kávé ekler fánk
	16 db gyümölcsös ekler fánk
	16 db habroló
	16 db málnahabos szelet
	16 db női szeszély
B.) Különleges táplálkozási igény szerint (diétás) készülő torták	16 szeletes hozzáadott glutén és cukor nélküli tejszínes csokoládétorta
	16 szeletes laktózmentes tejszínes gyümölcstorta
	16 szeletes laktózmentes tejszínes túrótorta
	16 szeletes mindenmentes gyümölcstorta (laktóz-, glutén-, cukormentes)
C.) Bonbonok	Mártott vagy öntött technikával készülő bonbonok:
	20 db étcsokoládés trüffelbonbon
	20 db fehér csokoládés trüffelbonbon
	20 db rumos-diós trüffelbonbon
	20 db tejcsokoládé trüffelbonbon
	20 db ananász zselébonbon
	20 db mézgrillázs bonbon
D.) Kézzel formázott figurák, vagy virágok	20 db csokoládés mogyoró bonbon
	Bevont tortaméretű lapra formázott díszítő díszítő elemek marcipánból, csokoládéból vagy grillázsból: gyümölcsök, figurák, virágok, levelek (1-3 db)