



KOMPETENCIAELVÁRÁS

Kézügyesség, állóképesség, ízérzékelés, színlátás, csapatmunka.

A SZAKKÉPZETTSÉGGEL RENDELKEZŐ

- cukrásztechnológiai alpműveleteket végez;
- cukrászati félkésztermékeket készít;
- cukrászati késztermékeket készít;
- díszítő műveleteket végez,
- fagylaltot, parfét készít;
- pohárkrémet készít;
- sütőipari nyersanyagokat előkészít;
- péksüteményeket és finom pékárukat készít;
- célzott táplálkozási igényt kielégítő termékeket készít;
- sütőipari és cukrászati termékeket minősít;
- minőségbiztosítási dokumentumokat vezet;
- minőségbiztosítási ellenőrzéseket végez;
- a technológiai berendezéseket, gépeket beállít, üzemeltet;
- gondoskodik a melléktermékek felhasználásáról;
- vállalkozást indít, működtet.

KÓD 5305

**ÉLELMISZERIPAR ÁGAZAT
3 ÉVES SZAKKÉPZŐ ISKOLAI KÉPZÉS**

PÉK-CUKRÁSZ

Élelmiszeripar ágazat 3 éves képzése, amely szakképzettség megszerzésével zárul. A pék-cukrász képesítéssel rendelkező szakember rendelkezik a pék és a cukrász szakma alapjainak ismereteivel. Jól látható, hogy a cukrászok is készítenek péktermékeket és a pékségek is cukrász termékeket. Ennek a kettős igénynek a kiszolgálására alkalmasak a pék-cukrász végzettséggel rendelkező szakemberek. Keresett szakma, hiszen a vállalkozásoknak is nagy szükségük van a sokrétű szakmai tudással rendelkező szakemberekre.

Ajánlott minden fiatal számára, akit érdekelnek az édességek, a süteménykészítés, a kenyérfélék és péksütemények előállítása.