



KÓD 5323

**TURIZMUS-VENDÉGLÁTÁS ÁGAZAT
3 ÉVES SZAKKÉPZŐISKOLAI KÉPZÉS**

CUKRÁSZ

Turizmus-vendéglátás ágazat 3 éves képzése, amely szakképzettség megszerzésével zárul. A cukrász cukrászsüteményeket, fagyaltokat, bonbonokat és díszmunkát állít elő, ügyel az ízbeli változatosságra, esztétikus megjelenítésre, a megrendelők igényeire.

A szakmát azoknak a fiataloknak ajánljuk, akik fejleszteni szeretnék a kézügyességüket, esztétikai érzéküket és kreativitásukat. Folyamatosan fejlődni szeretnének, változatos munkára vágyanak.

KOMPETENCIAELVÁRÁS

Kreativitás, jó problémamegoldó-, stressz tűrő, együttműködő képesség, jó szervezőkészség, nagy terhelhetőség.

A SZAKKÉPZETTSÉGGEL RENDELKEZŐ

- felveszi a megrendeléseket;
- kiválasztja a szükséges alapanyagokat;
- kiszámítja és előkészíti az elkészítendő termékekhez a hozzávaló mennyiségeket;
- elkészíti a tésztákat, töltelégeket, bevonatokat;
- munkáját kézzel és gépekkel végzi pl. gyúró-, keverő nyújtógépet használ;
- sütési és főzési műveleteket végez;
- kéziszerszámok segítségével a termékeket megadott méretűre alakítja, formázza, díszíti;
- az összetettebb termékeknél, a kisült tésztákat krémekkel rétegezi, dermeszti, majd a terméket bevonja és díszíti;
- alkalmi megrendelésekre a megrendelő kívánsága szerint esztétikus, ötletes díszmunkákat készít;
- fagyaltokat főz és fagyaszt;
- csokoládéból bonbonokat, díszeket készít.