

CUKRÁSZ MESTERVIZSGA KÖVETELMÉNYEI

I. A Cukrász mestervizsgára jelentkezés feltételei

1. A Cukrász mestervizsgához szükséges szakképesítési feltételek

A Cukrász mestervizsgára jelentkezéshez az alábbi szakképesítések (szakmák), szakképzettségek egyikével kell rendelkeznie a mesterjelöltnek.

A szakképesítés (szakma), szakképzettség	
megnevezése	azonosító száma
Cukrász	33 811 01 1000 00 00
Pék-cukrász	33 541 05 1000 00 00
Vendéglátó szakmenedzser	55 812 01 0010 55 02
Üzleti szakoktató vendéglátó szakirányban	

Megjegyzés: Elfogadhatók a fentiekkel egyenértékű jogelőd valamint jogutód szakképesítések (szakmák), szakképzettségek is.

2. A Cukrász mestervizsgára jelentkezéshez szükséges szakmai gyakorlat

A szakma munkaterületén a szakirányú képesítés megszerzését követően az alábbiakban meghatározott szakmai gyakorlat igazolása szükséges.

A szakmai gyakorlat	
szakiránya	időtartama (év)
Cukrász szakmai gyakorlat, cukrász vagy pék cukrász bizonyítvánnyal középszintű szakképesítéssel	5 év
Cukrász szakmai gyakorlat, vendéglátó szakmenedzser vagy üzleti szakoktató vendéglátó szakirányban felsőfokú szakképesítéssel	5 év

Megjegyzés: A szakmai gyakorlat részeitől is összeállhat, de az utolsó időszak nem lehet egy évnél rövidebb, és a vizsgára jelentkezés időpontjában az utolsó igazolt szakmai gyakorlat nem lehet egy évnél régebbi.

Adott szakirányú munkaterületen eltöltött gyakorlat és munkaviszony igazolása fogadható el.

A gyakorlati időbe nem számítható be a GYED, illetve a sor- vagy tartalékos katonai, valamint polgári szolgálat ideje.

II. A Cukrász mester munkaterülete, a mestercímhez kapcsolódó tevékenységek

1. A Cukrász mester munkaterületének leírása

A hatályos rendeletek betartása mellett önállóan készíti a cukrászati termékeket

A saját előállítású termékeit értékesíti, forgalmazza

A termék előállításánál figyelembe veszi a felhasználásra kerülő anyagok biológia, kémiai, fizikai tulajdonságait, megmunkálás közbeni viselkedését

A feladat elvégzéséhez, alkalmassá teszi a nyersanyagokat, eszközöket, gépeket

A cukrászati termékeket saját, vagy hagyományos receptúrák alapján készíti

Receptúra alapján kiszámítja, ellenőrzi az anyagszükségletet

A technológiai szabályok betartásával kimagasló minőségben cukrásztechnológiai alpműveleteket végez, cukrászati félkész termékeket: tésztákat, töltelékeket, bevonó anyagokat, tartós gyümölcskészítményeket készít

A technológiai szabályok betartásával kimagasló minőségben különféle uzsonna süteményeket, kikészített süteményeket, teasüteményeket, bonbonokat, tányérdesszerteket, fagyaltokat, pohárkrémeket és egyéb édesipari termékeket készít

Különleges táplálkozási igényeknek megfelelő diétás cukrászati termékeket állít elő

Alkalmi rendelésekhez esztétikus ötletes díszmunkákat, díszeket készít marcipán, karamell, csokoládé stb. felhasználásával

Betartja és betartatja a cukrász tevékenységre vonatkozó higiéniai, élelmiszerbiztonsági, munkavédelmi és fogyasztóvédelmi szabályokat

Szervezi és irányítja a munkatevékenységeket

Szervezi és irányítja a hozzá beosztott dolgozók (tanulók) tevékenységét

Értékeli és minősíti a végzett munkát

A cukrászati termékek receptúrája alapján kalkulációt, árajánlatot, számlát, gyártmánylapot készít

2. A Cukrász mesterképesítéssel rokon mesterképesítések

A Cukrász mesterképesítéssel rokon mesterképesítés(ek) megnevezése
Pék mester

III. Szakmai követelmények

A szakmai követelménymodulok felsorolása:

A Cukrász megnevezésű mesterképesítés szakmai követelménymoduljainak	
azonosítója	megnevezése
001-11	Pedagógiai ismeretek
002-11	Vállalkozási ismeretek
071-12	Cukrászati termék előállítás
072-12	Cukrászati adminisztrálás
073-12	Cukrászati tevékenység alapjai

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

001-11 Pedagógiai ismeretek

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

- Ismeri és tudatosan kezeli a gyermek fejlődési fázisait, megismerési és kommunikációs szerepeit a tanulóképzésben
- Ismeri és alkalmazza a szakképzésen belül a gyakorlati képzés pedagógiai sajátosságait
- Tudatosan kezeli a szakképzés és pedagógiája (elmélet-műhely közeli tapasztalás - valós vállalkozási környezet) gyakorlatát
- A pedagógiai célokat és azok eléréshez szükséges feladatrendszert egymáshoz illeszti, megtervezi a szakmai gyakorlat pedagógiai folyamatát
- Kezeli a mai kor értékeit, értékviselkedését, és a mai kor társadalmi értékeit
- Ismeri a pozitív jövőképpel rendelkező életpályát, a proaktív életvezetés pedagógiai sajátosságait
- Megvalósítja az élményközpontú gyakorlati képzést és a pozitív, negatív visszacsatolások motivációját
- Ismeri és tudatosan használja a pedagógiai eszközöket a gyakorlati munkában és a tanulóképzésben
- Tudatosan használja a munkáltató foglalkozásokat a tanulóképzésben
- Megvalósítja a célorientált munkavégzésre törekvést
- Megvalósítja a hatékony és erőforrás-takarékos feladatvégzést
- Megvalósítja a munkavégzési önállóságot
- Kialakítja a szakmai problémamegoldás képességét
- Formálja a minőségi munkavégzés és az önellenőrző felelősségvállalás képességét
- Kreatívan megvalósítja a szakmai problémamegoldást (szükség esetén csapatmunkában)
- Képes a szakmai és együttműködési önfejlődésre
- Tudatosan kezeli a nevelés és személyes példamutatás jelentőségét és szerepét

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- D A gyermek fejlődési fázisainak, megismerési és kommunikációs szerepeinek tudatos kezelésének ismerete a tanulóképzésben
- D A szakképzésen belül a gyakorlati képzés pedagógiai sajátosságainak ismerete és alkalmazása
- D A szakképzés és pedagógiájának (elmélet –műhely közeli tapasztalás- valós vállalkozási környezet) gyakorlatának tudatos kezelése
- C A pedagógiai célok és azok eléréshez szükséges feladatrendszer illesztésének ismerete
- D A szakmai gyakorlat pedagógiai folyamatának megtervezési ismerete
- D A mai kor értékei, értékviselkedése, és a mai kor társadalmi értékeinek ismerete
- D A pozitív jövőképpel rendelkező életpálya, a proaktív életvezetés pedagógiai sajátosságainak ismerete
- D Az élményközpontú gyakorlati képzés és a pozitív, negatív visszacsatolások motivációs megvalósításának ismerete
- E A pedagógiai eszközök és tudatos használatuk ismerete a gyakorlati munkában és a tanulóképzésben
- D A munkáltató foglalkozások tudatos használatának ismerete a tanulóképzésben

- E A célorientált munkavégzésre törekvés szerepének ismerete
- E A hatékony és erőforrás-takarékos feladatvégzés szerepének ismerete
- E A munkavégzési önállóság szerepének ismerete
- D A szakmai problémamegoldás képességének kialakítási ismerete
- D A minőségi munkavégzés és önellenőrző felelősségvállalás képességének formálási ismeretei
- E A szakmai problémamegoldás (szükség esetén csapatmunkában történő) kreatív módszereinek ismerete
- E A szakmai és együttműködési önfejlődés nyitottságának ismeretei
- E A nevelés és személyes példamutatás jelentőségének és szerepének ismeretei

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 4 Köznyelvi beszédkészség
- 4 Mennyiségérzék
- 4 Szakmai nyelvű beszédkészség
- 4 Olvasott szakmai szöveg megértése
- 4 Elemi számolási készség
- 3 Tervezési készség a feladatok megtervezéséhez, illesztéséhez
- 3 Tervezési készség a szakmai gyakorlat megtervezéséhez
- 3 Tervezési készség az életpálya tervezéshez és életvezetéshez
- 4 Az élményközpontú gyakorlati képzés vezetésének készsége
- 3 Motivációs készség
- 3 A gyermek tanulásának segítése
- 3 A pedagógiai módszerek használata
- 3 Pedagógiai beszédkészség
- 3 A szakképzési eszközök használata
- 4 A gyakorlati képzés módszertana
- 4 Oktatási eszközök használata
- 3 A valós vállalkozási környezetben történő gyakorlati eszközhasználat
- 3 A munkáltató foglalkozások használatának készsége
- 4 A célorientált munkavégzés készsége
- 4 A feladatok erőforrás-takarékos végzésének készsége
- 4 Az önálló munkavégzés készsége
- 3 A szakmai problémamegoldás képességének kialakítási készsége
- 3 A minőségi munkavégzés készsége
- 4 A szakmai probléma megoldási készsége
- 4 Fejlődési készség szakmai és együttműködés területein
- 3 A személyes példamutatás készsége

Személyes kompetenciák:

- Empátia
- Pozitív elvárások attitűdje
- Pozitív jövőkép kialakításának képessége
- Példamutatás a szakmai rutin területén
- Példamutatás a célorientált munkavégzés területén
- Példamutatás a szakmai problémamegoldás területén
- Példamutatás a minőségi munkavégzés területén
- Példamutatás a szakmai és együttműködési önfejlődés területén

Társas kompetenciák:

Kommunikációs nyitottság
Együttműködési képesség

Módszerkompetenciák:

- Történeti áttekintő képesség
- Módszertani strukturálás képessége
- A szakmai gyakorlat pedagógiai megtervezésének képessége
- Az élményközpontú gyakorlati képzés megvalósításának képessége
- A pedagógiai eszközök tudatos használatának képessége a tanulóképzésben
- A célorientált munkavégzés elsajátításának képessége
- A hatékonyság és az erőforrás-takarékosság elsajátításának képessége
- A munkavégzési önállóság elsajátításának képessége
- A szakmai problémamegoldás elsajátításának képessége
- A minőségi munkavégzés elsajátításának képessége
- A szakmai és együttműködési önfejlődés elsajátításának képessége
- A nevelés és személyes példamutatás képessége

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

002-11 Vállalkozási ismeretek

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Jogi ismeretek:

Tisztában van az alapvető jogi fogalmakkal és a jogrendszer felépítésével, amely alapján képes elvégezni az alábbi feladatokat:

- Elvállalja a vállalkozások alapításával kapcsolatos általános feladatokat
- Intézi a működési engedélyek beszerzését
- Jogi tanácsadást igényel, konkrét igényt fogalmaz meg
- Ellátja a vállalkozások megszűnésével kapcsolatos általános feladatokat
- Munkajogi szerződéseket készít (jogi felügyelettel), ellenőriz
- Vállalkozói szerződéseket készít (jogi felügyelettel), ellenőriz
- Figyelemmel kíséri a jogszabályi változásokat

Marketing ismeretek:

Tisztában van a vállalkozások piaci környezetével és ezek hatásaival. Ennek alapján az alábbi feladatokat képes elvégezni:

- Üzleti tervet készít
- Elvégzi a saját iparágának bemutatását és elemzését
- Meghatározza és kidolgozza a marketing-mix elemeit
- PR és kommunikációs tevékenységet végez

Adó-TB-pénzügyi-számviteli ismeretek:

Ismeri az alapvető adó- és pénzügyi szabályokat, valamint a gazdaság működési elveit. Ennek alapján az alábbi feladatokat képes elvégezni:

- Kitölti az adónyomtatványokat
- Főbb vonalakban ismeri az egyes adó-és kamatszámítási módszereket
- Ismeri a vállalkozások éves beszámolójának főbb egységeit és ezek lényeges elemeit, valamint ezen adatokból tájékozódni tud és következtetéseket von le
- Kialakítja és működteti a vállalkozás szervezetét
- Pénzügyi tervet készít
- Rezsioradíjat számol

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

Jogi ismeretek:

- A A gazdálkodás, vállalkozás fogalma, jellemzői
- B Egyéni vállalkozás
- B Egyéni cég
- C Gazdasági társaságok csoportosítása
- B Gazdasági társaságok működésének szabályai
- B Vállalkozási formák közötti választás szempontjai
- A Vállalkozások átalakítása és megszüntetése
- B Kötelmi jog elemei (szerződések)

Marketing ismeretek:

- B A vállalkozás makro- és mikrokörnyezete (gazdasági, politikai, jogi, marketing)
- C Piacgazdaság, piac
- C A vállalkozások erőforrásai
- C A vállalkozások reálszférája
- C A vállalkozás személyi feltételei
- A A vállalkozás beindításának alapfeltételei
- C Az elképzelés, az ötlet próbája
- B A vállalkozás beindításához szükséges eszközök listájának összeállítása és a munkaerő szükséglet felmérése
- B A vállalkozás székhelyének, telephelyének megválasztása, belső kialakítása
- B Kommunikáció és információátvitel

Adó-TB-pénzügyi-számviteli ismeretek:

- B A vállalkozás finanszírozása, pénzügyi terv készítése
- B A munkaviszony létrehozásával és megszüntetésével kapcsolatos feladatok
- B Számviteli rendszer kialakítása
- C A vállalkozás felelősségi rendszere
- B Az üzleti terv készítésének esetei és célközönsége
- B Az üzleti terv felépítése és részei
- B A vállalkozások beszámolási kötelezettségei
- B A mérleg és az eredménykimutatás szerepe, tartalma
- B A vállalkozás belső és külső finanszírozási forrásai, a vállalkozás fizetőképessége
- C Hitelezés és támogatás
- C Biztosítás, áru- és vagyonvédelem az üzleti életben
- B Adózás és társadalombiztosítás
- C A munkaszervezés alapjai
- B Az ellenőrzés alapelvei

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 4 Olvasott köznyelvi szöveg megértése
- 4 Köznyelvi szöveg fogalmazása írásban
- 4 Kézírás
- 4 Köznyelvi szöveg hallás utáni megértése
- 4 Köznyelvi beszédkészség

- 4 Olvasott szakmai szöveg megértése
- 4 Szakmai nyelvi íráskészség, fogalmazás írásban
- 4 Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
- 4 Szakmai nyelvű beszédkészség
- 4 Telefonálási technikák
- 4 Számítástechnikai ismeretek

Személyes kompetenciák:

Tisztesség, felelősségtudat
Megbízhatóság
Döntésképeség
Fejlődőképesség, önfejlesztés
Szervezőkészség
Önállóság
Kitartás
Rugalmasság
Elhivatottság, elkötelezettség
Kockázatvállalás

Társas kompetenciák:

Kapcsolatteremtő készség
Határozottság
Kommunikációs készség
Konfliktusmegoldó képesség
Irányítási készség
Kompromisszum készség

Módszerkompetenciák:

Logikus gondolkodás
Tervezés
Áttekintő és rendszerező képesség
Kreativitás, ötletgazdagság
Új ötletek, megoldások kipróbálása
Nyitott hozzáállás
Eredményorientáltság
Hibakeresés (diagnosztizálás)

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

071-12 Cukrászati termékek előállítása

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Munkájához alkalmazza az eszközöket, berendezéseket, gépeket
Betartja és betartatja a munkavédelmi előírásokat
Felméri és összekészíti a szükséges anyagokat, eszközöket
Cukrásztechnológiai alpműveleteket végez
Cukrászati félkész termékeket készít
Cukorkészítményeket készít
Töltelékeket készít
Gyümölcsöket tartósít
Bevonó anyagokat készít és/vagy alkalmassá teszi a felhasználáshoz

Tésztákat készít és feldolgoz
Cukrászati késztermékeket készít
Uzsonnasüteményeket készít
Teasüteményeket készít
Kikészített süteményeket készít
Eredeti technológiával készíti a hagyományörző magyar cukrászati termékeket
Nemzetközi cukrászat termékeit készíti
Fagylaltot főz, fagylaltkeveréket készít, fagyaszt, fagylaltkelyhet készít
Parfékat készít
Pohárkrémeket készít
Tányérdesszerteket készít, tálal
Csokoládét temperál, bonbonokat készít
Különleges táplálkozási igényeket kielégítő diétás cukrászati termékeket készít
Díszít, alkalmi dísz tortákat készít
Munkaszervezési feladatokat végez

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- A Cukrász szakma munkavédelmi előírásai
- A Cukrásztechnológiai alapl műveletek és termékcsoportok
- A Cukorkészítmények, töltelékek, bevonó anyagok
- A Gyümölcstartósítás
- A Tészták, sütési eljárással készült félkész termékek előállítás
- A Uzsonnasütemények
- A Édes és sós teasütemények
- A Torták, szeletek, tekercek
- A Minyonok, desszertek, csemegék
- A Krémes és tejszínes készítmények
- A Hagyományörző magyar cukrászati termékek
- A Nemzetközi cukrászat termékei
- A Fagylaltok
- A Parfék, pohárkrémek
- A Tányérdesszertek készítése
- A Diétás cukrászati termékek
- A Díszítés
- A Bonbonok készítése
- A Cukrászati készítmények minősége és forgalomba hozatala
- A Munkaszervezés

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 5 Mennyiségérzék
- 5 Elemi számolási készség
- 5 Kéziszerszámok, szeletelő, vágók, kiszúrók használata
- 5 Cukrászati gépek használata
- 5 Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
- 5 Szakmai nyelvű beszéd-készség
- 5 Köznyelvi szöveg hallás utáni megértése

Személyes kompetenciák:

Ízérzékelés

Pontosság
Kézügyesség

Társas kompetenciák:

Határozottság
Meggyőzőkészség
Kapcsolatteremtő készség

Módszerkompetenciák:

Ismeretek helyén való alkalmazása
Gyakorlatias feladatértelmezés
Problémamegoldás, hibaelhárítás

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

072-12 Cukrászati adminisztrálás

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Az áru tömegével kapcsolatos számításokat készít
Veszteségszámításokat végez
Receptúra alapján anyaghányadot számol, kalkulációt készít
Árajánlatot készít
Nyugtát, készpénzfizetési/átutalási számlát állít ki
Kiszámítja a cukrászati termékek tápanyag- és energiatartalmát

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek

- A Cukrászati termékek anyaghányad számítása
- A Cukrászati termékek kalkulációja
- A Bizonylat kiállítás szabályai
- B Cukrászati termékek gyártmánylapja

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 4 Olvasott szakmai szöveg megértése
- 4 Szakmai nyelvi íráskészség, fogalmazás írásban
- 5 Elemi számolási készség

Személyes kompetenciák:

Felelősségtudat
Megbízhatóság
Önállóság

Társas kompetenciák:

Irányítási készség
Közérthetőség
Kapcsolatfenntartó készség

Módszerkompetenciák:

Ismeretek helyén való alkalmazása
Áttekinthető képesség

Problémamegoldás, hibaelhárítás

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

073-12 Cukrászati tevékenység alapjai

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

Munkája során figyelembe veszi a felhasználásra kerülő anyagok, biológia, kémiai, fizikai tulajdonságait, megmunkálás közbeni viselkedését
Munkája során alkalmazza a korszerű táplálkozástudomány eredményeit
Alapanyagokat vizsgál és/vagy ellenőriz
Ellenőrzi a fogyaszthatósági, illetve minőség-megőrzési időket és az áruk minőségét
Az előírásoknak megfelelően alkalmazza a mintavételi szabályokat
Betartja és betartatja a HACCP előírásait
Betartja és betartatja a higiéniai, élelmiszerbiztonsági előírásokat
Magas fokú személyi higiéniát tart fenn az élelmiszer forgalmazás során
Az előírásoknak megfelelően tárolja az élelmiszereket
Betartja és betartatja a takarítás, tisztítás szabályait.
Betartja és betartatja a környezetvédelmi előírásokat
Betartja a fogyasztóvédelmi előírásokat
Betartja és betarttatja a szakmában elvárható magatartási követelményeket, emberi kapcsolattartás szabályait a vásárlóval, a munkatárssal és a tanulóval szemben.

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

- B Táplálkozástudományi alapismeretek
- A Élelmiszerek tápértékének megőrzése
- A Mikroorganizmusok jellemzői
- A Malomipari termékek
- A Természetes édesítőszeres, mesterséges édesítőszeres
- A Zsiradékok
- A Tej, tejtermékek
- A Tojás
- A Zöldségek, gyümölcsök
- A Édesipari termékek, koffein tartalmú élelmiszerek
- A Alkoholmentes italok, alkoholmentes italok
- A Fűszerek, ízesítőanyagok, adalékanyagok, kényelmi anyagok
- B Élelmiszer vizsgálat
- A A HACCP élelmiszerbiztonsági rendszer alapelvei
- A Személyi higiénia
- A Nyersanyagok beszerzési, átvételi, tárolási, előkészítési követelményei
- A Cukrász termék készítés, tárolás, szállítás, kiszolgálás kritikus pontjainak meghatározása
- A Cukrász műhely, eladótér higiénia, kritikus pontok ellenőrzése
- A Cukrász tevékenység környezetvédelmi előírásai
- B Fogyasztóvédelmi szabályok
- B Viselkedéskultúra, konfliktuskezelés

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

- 5 Olvasott köznyelvi szöveg megértése
- 5 Köznyelvi szöveg hallás utáni megértése
- 5 Olvasott szakmai szöveg megértése
- 5 Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
- 5 Szakmai nyelvű beszédképesség

Személyes kompetenciák:

- Pontosság
- Felelősségtudat

Társas kompetenciák:

- Határozottság

Módszerkompetenciák:

- Rendszerező képesség
- Problémamegoldás, hibaelhárítás
- Körültekintés, elővigyázatosság

IV. Mestervizsgáztatási követelmények

1. A mestervizsgára bocsátás feltételei

A mestervizsgára bocsátásnak a „I. A Cukrász .mestervizsgára jelentkezés feltételei” című fejezetben leírtakon kívül nincs más feltétele.

2. A mestervizsga részei

1. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

001-11 Pedagógiai ismeretek

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

A gyakorlati munka tanulásához szükséges pszichológiai fogalmak, alapok

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

szóbeli

Időtartama:

30 perc (felkészülési idő 15 perc, válaszadási idő 15 perc)

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

A szakmai gyakorlat tanítás-tanulási (pedagógiai) folyamatának jellemzői

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

szóbeli

Időtartama:

30 perc (felkészülési idő 15 perc, válaszadási idő 15 perc)

A hozzárendelt 3. vizsgafeladat:

A szakmai gyakorlat, mint munkavégzés általi tanulás módszertani feladatai

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

szóbeli

Időtartama:

30 perc (felkészülési idő 15 perc, válaszadási idő 15 perc)

A vizsgarész egyes feladatainak értékelése:

- | | |
|------------|---|
| 1. feladat | 0-60% Nem felelt meg, 61-100% Megfelelt |
| 2. feladat | 0-60% Nem felelt meg, 61-100% Megfelelt |
| 3. feladat | 0-70% Nem felelt meg, 71-100% Megfelelt |

2. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

002-11 Vállalkozási ismeretek

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Jogi ismeretek

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

szóbeli

Időtartama:

30 perc (felkészülési idő 15 perc, válaszadási idő 15 perc)

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

Marketing ismeretek

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

szóbeli

Időtartama:

30 perc (felkészülési idő 15 perc, válaszadási idő 15 perc)

A hozzárendelt 3. vizsgafeladat:

Adó-TB-pénzügyi-számviteli ismeretek

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

szóbeli

Időtartama:

30 perc (felkészülési idő 15 perc, válaszadási idő 15 perc)

A vizsgarész egyes feladatainak értékelése:

- | | |
|------------|---|
| 1. feladat | 0-60% Nem felelt meg, 61-100% Megfelelt |
| 2. feladat | 0-60% Nem felelt meg, 61-100% Megfelelt |
| 3. feladat | 0-60% Nem felelt meg, 61-100% Megfelelt |

3. vizsgarész

071-12 Cukrászati termékek előállítása

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

Központi tételsor alapján:

- A) Két különböző termékcsoporthoz meghatározott darabszámú cukrászati késztermék és a hozzájuk tartozó cukrászati félkész termék előállítása, munkavédelmi, higiéniai előírások betartása, munkaszervezési feladatok végzése. (A cukrászati késztermékeket az uzsonnasütemények, teasütemények, torták szeletek, tekercek, minyonok, desszertek, csemegék, krémesek, tejszínes készítmények, magyar hagyományőrző termékek,

nemzetközi trend szerint készülő termékek, fagyaltok, pohárkrémek, tányérdesszertek, diétás készítmények termékcsoporthól választhatók)

- | | |
|---|------|
| | 40 % |
| B) Meghatározott darabszámú bonbon és a hozzájuk tartozó töltelék készítése, csokoládé temperálása. | 20 % |
| C) Alkalmi dísz torta készítése | 40 % |

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:
gyakorlati

Időtartama: 480 perc

A hozzárendelt 2. vizsgafeladat:

Cukrászati félkész termékek, késztermékek technológiájának, a készítés munkavédelmi előírásának bemutatása.

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:
szóbeli

Időtartama: 45 perc (felkészülési idő 30 perc, válaszadási idő 15 perc)

A vizsgarész egyes feladatainak értékelése:

- | | |
|------------|---|
| 1. feladat | 0-74% Nem felelt meg, 75-100% Megfelelt |
| 2. feladat | 0-60% Nem felelt meg, 61-100% Megfelelt |

4. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

072-12 Cukrászati adminisztrálás

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

A 071-12 Cukrászati termékek előállítása szakmai követelménymodul gyakorlati vizsgán elkészített egyik termék receptúra alapján: meghatározott darabszámú cukrászati termék anyaghányadának, kalkulációjának kiszámítása, árajánlat készítése, nyugta, számla kitöltése, a cukrászati termék tápanyag és energiatartalmának kiszámítása.

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:
írásbeli

Időtartama: 120 perc

A vizsgarész egyes feladatainak értékelése:

- | | |
|------------|---|
| 1. feladat | 0-60% Nem felelt meg, 61-100% Megfelelt |
|------------|---|

5. vizsgarész

A hozzárendelt szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

073-12 Cukrászati tevékenység alapjai

A hozzárendelt 1. vizsgafeladat:

- A) A cukrászati nyers anyagok jellemzői, felhasználási lehetőségei
- B) Minőségbiztosítási, ételmiszerbiztonsági vagy fogyasztóvédelmi ismeretek alkalmazása a cukrászatban

A hozzárendelt jellemző vizsgatevékenység:

szóbeli

Időtartama: 45 perc (felkészülési idő 30 perc, válaszadási idő 15 perc)

A vizsgarész egyes feladatainak értékelése:

1. feladat 0-60% Nem felelt meg, 61-100% Megfelelt

3. A mestervizsga értékelése

A jelölt mestervizsgája Megfelelt minősítésű, ha minden vizsgarészen minden vizsgafeladatból Megfelelt minősítést szerzett.

Sikertelen a mestervizsga, ha a vizsgázó egy vagy több vizsgarészen egy vagy több vizsgafeladatból Nem felelt meg minősítést szerzett.

A jelöltnek javítóvizsgát abból a vizsgarészből kell tennie, amely vizsgarészen egy vagy több vizsgafeladatból Nem felelt meg minősítést szerzett.

4. A mestervizsgarészek alóli felmentés feltételei

A mestervizsga egyes részei alól felmentés adható annak, aki rokon szakmában az adott vizsgarészből két éven belül Megfelelt minősítést szerzett.

A Magyar Kereskedelmi és Iparkamara egységes szerkezetbe foglalt Mestervizsga Szabályzata szerint felmentés adható azon vizsgarészek alól, amelyeket a Vállalkozási ismeretek és a Pedagógiai ismeretek megnevezésű szakmai követelménymodulhoz rendeltek, annak, aki felsőfokú szakirányú végzettséggel rendelkezik, vagy két éven belül más mesterképzésből sikeres mestervizsgát tett.

A szakmai és vizsgakövetelményekben nem szabályozott kérdésekben a Magyar Kereskedelmi és Iparkamara Mesterképzési és –vizsga Szabályzatában foglaltak a mérvadók.

V. Eszköz- és felszerelési jegyzék

A képzési feladatok teljesítéséhez szükséges eszközök és felszerelések minimuma	Cukrász mester
Kéziszerszámok	X
Főző, sütő berendezések	X
Gyúró, keverő, nyújtó, berendezések	X
Hűtő, mélyhűtő, sokkoló,	X
Fagylalt gépek	X
Darálók	X
Rozsdamentes és márványlapos munkaasztalok	X
Karamell lámpák	X
Hőmérők	X
Mérlegek	X

Felkészülést segítő ajánlott szakirodalom

1. Borbély Béla: Bonbonkönyv Kiskapu kiadó 2007
2. Christian Teubner: Nagy csokoládé könyv Aréna 2000 Fraktúra Budapest 1997
3. Dr. Dunszt Károly: Cukrászati ismeretek Képzőművészeti Kiadó 2006
4. Földes- Ravasz: Cukrászat reprint Kereskedel fejlesztési és Tájékoztatási Központ Budapest 1988
5. Galambosné Goldfinger Erzsébet: Élelmiszer alapismeretek Képzőművészeti kiadó Kaposvár 2002
6. Kemény Andrásné: Cukrász szakmai ismeretek I Tankönyvmester Kiadó Budapest 2010
7. Kemény Andrásné: Cukrász szakmai ismeretek II: Tankönyvmester Kiadó Budapest 2010
8. Keményffi Gábor - Tóth Illés. Cukrászkönyv reprint kiadás Magyar Cukrász Iparosok Országos Ipartestülete Budapest 2011
9. Zoltai Anna: Útmutató a vendéglátás és étkeztetés jó higiéniai gyakorlatához Vidékfejlesztési Minisztérium Budapest 2012