



## **Cukrász**

**OKJ 34 811 01**

**Képzés nyilvántartásba vételi száma: E-001378/2015/A008**

### **A képzés megkezdésének feltételei:**

Iskolai előképzettség: alapfokú iskolai végzettség vagy iskolai előképzettség hiányában a Vendéglátás-turisztika szakmacsoportra meghatározott kompetenciák birtokában.

Egészségügyi alkalmassági követelmények: szükséges

Pályaalkalmassági követelmények: szükségesek

### **A szakképesítés tartalma**

A cukrász a higiéniai és munkavédelmi előírások betartása mellett cukrászsüteményeket, fagylaltokat, és más hidegcukrászati készítményeket állít elő, figyelemmel azok ízbeli változatosságára, esztétikai megjelenítésére, a vásárlási, megrendelési igényekre.

### **A képzés tervezett időtartama**

Óraszám: 960 óra

Összes oktatási napok száma: 132

### **Az oktatás tervezett időbeosztása, a képzés intenzitása**

Elméleti képzés naponta: 7.00 és 19.00 óra között, heti óraszám: 40 óra

Gyakorlati képzés naponta: 6.00 és 20.00 óra között, heti óraszám: 40 óra

**Komplex szakmai vizsgára bocsátás/záróvizsgára bocsátás feltételei:** valamennyi modulzáró vizsga eredményes letétele.

<b>A szakképesítés szakmai követelménymoduljainak</b>		
<b>azonosító száma</b>	<b>megnevezése</b>	<b>a modulzáró vizsga vizsgatevékenysége</b>
10045-12	Gazdálkodás	írásbeli
10044-12	Élelmiszer, fogyasztóvédelem	írásbeli
10046-12	Szakmai idegen nyelv	szóbeli
10043-12	Cukrászati termékkészítés	gyakorlati
11497-12	Foglalkoztatás I.	írásbeli
11499-12	Foglalkoztatás II.	írásbeli
11500-12	Munkahelyi egészség és biztonság	írásbeli

### **A szakmai képzés szervezője**

Intézmény neve: Ózdi Szakképzési Centrum Gábor Áron Szakképző Iskolája

Intézmény pontos címe: 3600 Ózd, Zrínyi Miklós út 1.

Intézmény neve: Ózdi Szakképzési Centrum Surányi Endre Szakgimnáziuma, Szakközépiskolája

Intézmény pontos címe: 3700 Kazincbarcika Irinyi J. út 1.

Képzési díj (tervezett): 544.000.- Ft, az elméleti és gyakorlati oktatás díja összesen  
OKJ vizsga díja: 60.000.- Ft