



CUKRÁSZ

SZAKMAISMERTETŐ INFORMÁCIÓS MAPPA

Humánerőforrás-fejlesztési Operatív Program
(HEFOP) 1.2 intézkedés

„Az Állami Foglalkoztatási Szolgálat fejlesztése”



CUKRÁSZ

Feladatok és tevékenységek

A tejet és lisztet, a vaját és a tojásokat összekeverjük és összegyúrjuk, betesszük a sütőbe és már készen is van a sütemény? De nem a cukrásznál. Amit a cukrász a bolt vásárlói és a kávézó vendégei számára elővarázsol, azt inkább édes remekműnek lehet nevezni. A leveles, omlós vagy kelt tésztából készült édes és sós aprósütemények, torták, bonbonok és marcipán-készítmények mind, mind a cukrász keze munkáját dicsérik. De a fagylaltból készült édességek és italok láttán is összefut a nyál az édességet kedvelők szájában.

Ezeknek a finomságoknak az elkészítése igen sokféle tevékenység végzéséből áll. A nyersanyagokat - tojást, vaját, tejszínt, cukrot, gyümölcsöt, fűszereket - szakszerűen kell tárolni. A hozzávalókat a recept szerint pontosan le kell mérni és összekeverni. A gyümölcsöket meg kell hámozni, a mazsolát meg kell mosni, a tésztamasszát el kell készíteni, majd ki kell sütni. Szerencsére ma már sok olyan gép van, ami megkönnyíti a munkát. Nem lehet azonban mindent gépesíteni. A cukrász a sütemények töltéséhez és díszítéséhez még ma is a jól bevált nyomótasakat, ecsetet és kést használja. De a díszítések elkészítéséhez már sokkal szívesebben használja a félkész termékeket – cukoröntetet, nugát- és marcipán nyersmasszát, kész keverékeket –, amelyekkel sokkal gyorsabban megy a munka.

Mit csinál a cukrász?

A cukrász legfontosabb tevékenységi területei a következők:

- ◆ a nyersanyagok és félkész termékek ellenőrzése és szakszerű tárolása,
- ◆ előkészítő munkálatok,
- ◆ a tészták és masszák elkészítése formázása, sütése és feldolgozása,
- ◆ torták és desszertek készítése,
- ◆ marcipán- és nugát termékek készítése,
- ◆ csokoládé- és cukorkészítmények előállítása,
- ◆ fagylalt és fagylaltitalok készítése,

- ◆ egyéb feladatok.

A nyersanyagok és félkész termékek ellenőrzése és szakszerű tárolása

A sokféle alapanyaggal végzett munka különös körültekintést és szakértelmet igényel. Néhány nyersanyag minősége csak speciális tárolási feltételek mellett őrizhető meg. Az ilyen élelmiszereket jól szellőző, száraz, hűvös és szagmentes helyen kell tárolni. Ezt a célt szolgálják a megfelelő raktárhelyiségek és hűtőberendezések, melyek szakszerű ellenőrzése, gondozása a cukrász feladata.

Előkészítő munkálatok

Ide a következő műveletek tartoznak:

- ◆ a tepsik, gépek, műszerek, berendezések előkészítése, gondozása és karbantartása (ezt a munkát végezhetik kisegítők is),
- ◆ a sütő előmelegítése, gondozása és karbantartása,
- ◆ a recept alapján az alapanyagok kimérése,
- ◆ a liszt és a cukor átszitálása (speciális lisztkeverékek felhasználása esetén az átszitálás elmarad),
- ◆ a tojás részeinek elkülönítése,
- ◆ a friss gyümölcsök meghámozása, héjának lehúzósa és kimagozása,
- ◆ a mandula, mogyoró és dió pirítása,
- ◆ a mazsola megmosása és kiválogatása.

A tészták és masszák elkészítése formázása, sütése és feldolgozása

A cukrászkészítmények nagy részét olyan finomsütemények teszik ki, amelyek különféle tésztából vagy masszából készülnek. A tésztát a kívánt süteményfajtától függően gyúrnak, keverik vagy felverik. A felverésnél sok apró légbuborék kerül a masszába, ami ezáltal könnyű és laza szerkezetű lesz. Ez az egyik legfontosabb feltétele annak, hogy a sütemény később kifogástalan minőségben kerüljön ki a sütőből. A keményebb, sűrű szerkezetű

tésztákat simára vagy habosra kevert vajjal (omlós tészta), rétegenként bedolgozott vajjal (leveles tészta), élesztővel (kelt tészta) vagy különleges felfújó sóval (mézes tészta) lehet lazábbá, könnyebbé tenni. A cukrászok többféle technikát alkalmaznak munkájuk során. Kisebb mennyiségek esetében a termék elkészítése tisztán kézi munkával történik, nagyobb mennyiségek esetén a munkát megkönnyítő gépeket (felverő-, keverő-, gyúró- és nyújtógépek) is használnak.

A tészták feldolgozásánál és formázásánál többféle eljárást alkalmaznak. A rétestésztát egészen vékonyra nyújtják, a piskótatésztákat lekvárral vagy töltelékkel megkenik és összetekerik, a sütemények többségét - miután feldarabolták - porcukorral behintik, a kalácsokat fonják, a masszát puha állaga miatt legtöbbször sütőformába töltik, vagy a nyomótasakból kipréselve formázzák (képviselőfánk), az ostyaféleségeket a sütőlapon egyszerűen csak elkenik, és még lehetne sorolni a sokféle cukrászfogást.

Az egyes készítmények elkészítésének elengedhetetlen feltétele, hogy a cukrász mindig tudja, mit, milyen hőmérsékleten, mennyi ideig kell a sütőben tartania. Nem is olyan könnyű dolog ez, ha belegondolunk, hogy hányféle terméket kell egy cukrásznak nap mint nap változó összetételben, kikészítésben és darabméretben elkészítenie. Ismerni kell a sütő működését, kezelését és szakszerű előmelegítését is. Ezért a sütést mindig tapasztalt cukrásznak kell végeznie.

Torták és desszertek készítése

Az apró friss süteményeket a sütés után gyümölcsökkel kirakják, mázzal bevonják, megcukrozzák, majd valamilyen bevonattal vagy díszítéssel látják el. A tortalapokból és rolókból tartalékmennyiséget készítenek, és azt gondosan tárolják. Ezzel magyarázható az a boszorkányos gyorsaság, ahogy a cukrászok az ünnepi alkalmakhoz illő tortát, süteményformát vagy desszertszeletet elővarázsolják. A megrendelés felvétele után a tortával már nincs sok munka. A tortalapokat két vagy több szeletre vágják, a gondosan ízesített töltelékkel (tejszínhabbal, vajás krémmel, csokoládékrémmel, stb.) megkenik, majd ismét összeillesztik és a tetejét behúzzák.

A külső dekoráció megalkotása a megrendelő kívánsága szerint történik. A külső felületeket tejszínhabbal vagy krémmel vonják be, a torta tetejét és oldalát marcipánnal, csokoládé bevonattal vagy fondannal látják el. Az üzletben árusított tortaszeletek általában

lyukacsos kiöntővel készített egyszerű szeletdíszítést kapnak, az ünnepi tortát pedig megfelelő motívumdíszítéssel látják el.

A vevő bármilyen extra ötlettel előállhat egy zseniális cukrász pedig megvalósítja. Filmekhez is cukrászok készítenek „mű üvegeket”, melyeket széttörhetnek a szereplők fején, amelyen fájdalommentesen, könnyedén átugorhatnak a színészek vagy kaszkadőrök. A cukrászok számára ilyenkor lehetőség nyílik az önálló ötletek és egyéni elgondolások megvalósítására. Ehhez fantáziára, jó ízlésre, stílusérzékre és az alkotói munka szeretetére van szükség.

Marcipán- és nugát termékek készítése

A marcipán mandulából és cukorból készült nemeskészítmény. A vevők körében igen kedveltek a marcipánból formált figurák (állatok, gyümölcsök), a marcipángolyók és marcipánbonbonok. A marcipánt töltelékekhez, torták díszítéséhez és pralinék készítéséhez is felhasználják. A nugátot, amely dióból, mogyoróból, mandulából, cukorból valamint kakaómasszából készül, szintén szívesen használják a töltelékekhez, krémekhez, dekorációkhoz és a pralinékhoz.

A vevők gyakran kérik, hogy jókívánságaikat marcipánnal írják rá a tortára. Egyre divatosabb a marcipánszobrászat, vagy a különleges alakú és formájú figurális torták, melyeket marcipánnal vonnak be, és egyéb színes édességekkel díszítenek, pl. süni, halacska, mozdony, stb.

Csokoládé- és cukorkészítmények, fagylalt és fagylaltitalok készítése

A pralinéket, tortákat, desszertszeleteket és süteményeket csokoládéval vonják be. Az ilyen csokoládé kakaóvaj tartalma magas, ezáltal felmelegítés után jól folytható és különleges öntési tulajdonságokkal rendelkezik.

A cukorkészítmények előállítása a cukor főzésével (finomított cukor, fondant, karamell) vagy száraz olvasztásával (így készül a grillázs) kezdődik. A karamell kedvelt dekorációs alap- és díszítőanyag. Használják még ezenkívül a bonbonok készítésénél, a sütemények és gyümölcsök bevonásához, valamint dekoratív, reklám céljára készített látványos mintadarabokhoz. A grillázs lehet kemény, puha vagy leveses massa, az utóbbit pralinékhez használják.

Sok cukrászat kávézót is üzemeltet, ahol a sütemények, a torta- és a desszertszeletek mellett különféle fagyaltspecialitásokat is kínálnak a vendégeknek. A cukrász a krém-, tejszín- és gyümölcsfagyaltokból fagyalttortákat, fagyaltbombákat, gyümölcsös fagyaltkelyheket és fagyaltitalokat készít. Mivel a fagyalt gyorsan romló élelmiszer, ezért a fagyaltkészítésnél a higiéniai előírásokat szigorúan be kell tartani.

Egyéb feladatok

A szakképzésben részt vevő egységekben előfordulhat, hogy a cukrásznak tanulókat kell felügyelnie és oktatnia. Kisebb üzemekben a termékek árusítása is a feladatai közé tartozhat.

Munkája során igen sokféle eszközt, szerszámot, gépet, anyagokat használ a cukrász. Az utóbbi évtizedekben egyre inkább gépesítetté válnak a nehéz fizikai munkát igénylő műveletek, így az alkotó jelleg és a kézműves tevékenységek a cukrászatban is egyre inkább felértékelődnek.

Munka során használt eszközök, szerszámok, anyagok

Mérőeszközök

Folyadékmérő edény, mérőrúd (a tészták, torták, stb. szétosztásához), hőmérő, cukororsó (az oldat koncentrációjának ellenőrzésére), diverz mérleg, óra (az idő ellenőrzése céljából).

Segédeszközök és szerszámok

Munkaasztal, tepsik, sütőformák, sütőformácskák, gyűrűk, sütőpapírok, csepegő, csepegtetőrács, edénytartó-lap, kiszaggató-formák, nyújtódeszka, nyújtófa, tésztaszaggató formák, kiöntőformák, fűszertartók, pralinévilla, különféle sziták, tálak és üstök, nyomótasakok és nyomócsőr, sablonok, kések és paletta, habverő és fa spatula, modellező rudacska és marcipáncsütemény, olló, kanál, villa, kenőkés, ecset, asztali és kézi seprű, mosogatók.

Gépek, készülékek, berendezések

Tésztagyúró-gép, gyúró-, keverő-, felverő gép, tésztakeverőgép, tejszínhab-készítő-gép, táblázógép, összekeverést, mixelést és aprítást végző gépek, tésztanyújtógép, kelesztőszekrények, kelesztést megszakító készülék, tojást szétválasztó készülék, masszát felvivő, felkenő gép, porciózógép, sütemény formagépek, sütők (kőből, téglából, acélból épített sütő, acélváz sütő, villany-, szintkeringető-, gázsütő, sütőszekrény, alagútsütő, stb.), kürtőskalács sütő, olajsütő, szárazsütő, hirtelen kisütő berendezés, ostyasütőlap, hűtőszekrény, tejszínszekrény, klímaszekrények és - készülékek, mélyhűtő berendezés, fagylaltgép, fagyasztó berendezés, forraló berendezés, speciális mosogatógépek, tepsi tisztító berendezés, csokoládé-bevonatot felvivő gép, temperáló berendezés, marcipán-, szalag-, csigaformázó gép, marcipánprés.

Alapanyagok

Tojás, tej és tejtermékek (tejszín, joghurt, túró, stb.), zsiradékok (vaj, disznózsír, növényi olajok, margarin, stb.), liszt, cukor (kristálycukor, kandírozó cukor, porcukor, méz, gyümölcszirup), különböző gyümölcsök, magvak, dió, mogyoró, mandula, pisztácia, szelídgesztenye, mazsola, gyümölcskészítmények (lekvárok, ízek, zselék, cukrozott citromhéj, cukrozott narancshéj, marcipán, nugát, kakaókészítmények, kakaópor, kakaóvaj, csokoládé, stb.), ízesítőszer (só, gyümölcsecet, likőr, fűszerek, köménymag, mák, vanília, édeskömény, fahéj, szegfűszeg, szerecsendió, fűszerkeverékek, stb.), adalékanyagok (élelmiszerszínezékek, aromák, eszenciák, stb.), a sütésnél használt anyagok, segédanyagok (puffasztó-szer, kelesztőszer, zseléalap, tejszínhabkeményítő-szer, frissentartó-szer, stb.), fagylalt-alapanyag, különféle félkész termékek és félkészanyagok, dekorációs- és díszítőanyagok.

Munkahely, munkakörnyezet

A cukrász zárt térben, cukrászüzemben vagy cukrászműhelyben, de mindig tiszta környezetben dolgozik. (Az élelmiszeripari területeknél különös hangsúlyt kell fektetni a tisztaságra, és a tiszta munkavégzésre!). Munka közben nem szabad dohányozni, mivel az

élelmiszerek a kellemetlen szagokat könnyen magukba szívhatják, és a dohányzás zavarja a cukrászt az ízek biztos felismerésében.

Gyakran túl meleg helyiségekben, elektromos kemencék mellett, de alkalmanként a hűtőházban dolgozik.

Kisüzemekben munkája igen változatos, mert sokféle feladatot kell végeznie, hogy gazdag választékot kínálhassanak vevőiknek. A nagyüzemekben sokszor csak egy részfeladatot lát el, vagy folyamatosan ugyanazt a terméket állítja elő. A szupermarketekben a látványpékségek mellett megjelentek a „látványcukrászok” is, akik félkész termékekből pillanatok alatt finom süteményeket varázsolnak a vevők szeme előtt.

Munkakörülmények

A gondosan válogatott alapanyagokat szigorú szabályok szerint dolgozzák fel, ügyelve a ruházat, a műszerek, a gépek és nem utolsósorban az összes üzemi helyiség tisztaságára. Ebből adódóan elengedhetetlen a gépek és berendezések naponta történő tisztítása, gondozása és karbantartása.

A kisebb cukrászati üzemekben gyakran egy kézben vannak a különböző tevékenységek, míg a nagyobb üzemekben a munkamegosztás, a csapatmunka a jellemző. Itt előre ki vannak osztva a szerepek a felvevőposzt, az omlótészta- és teasüteményposzt, a levelésészta poszt, a torta- és desszertposzt, a sütőposzt, a fagylalt- és tejszínposzt, a marcipán- és pralinéposzt. A cukrász a kijelölt poszttól és a rendelésállománytól függően kapja meg feladatát. A munka monoton jellege a posztok váltogatásával kerülhető el. Ehhez azonban megfelelő tapasztalatra és rugalmasságra van szükség, hogy a váltótárs a másik poszton folyó munkát azonnal át tudja venni.

Munkakapcsolatai

A munkafeladatok végzése egyedül történik, az üzem- vagy üzlet vezetőjével és a munkatársakkal való előzetes egyeztetés alapján. A cukrász indíthat saját vállalkozást vagy dolgozhat alkalmazottként.

Munkája során a következő személyekkel kerülhet kapcsolatba:

- ◆ munkatársakkal, sütődevezetővel,
- ◆ kisegítőkkal, kürtöskalács készítőkkal,
- ◆ az üzem/vállalat/cukrászda tulajdonosával,
- ◆ szállítókkal,
- ◆ vevőkkel, vendégekkel,
- ◆ cukrásztanulókkal.

Követelmények

Ennek a szakmának csak az a cukrász lehet a mestere, aki nyitott az újdonságokra, aki hajlandó tanulni és keményen dolgozni. A tisztaság és a lelkiismeretesség is alapkövetelmény itt, különösen ami a diabetikus (cukorbetegek számára előállított) készítményeket illeti. Az alábbiakban egy-egy kérdésre koncentrálni még részletesebben megvizsgáljuk, hogy milyen követelményeknek kell megfelelni ebben a szakmában.

Fizikai igénybevétel, megterhelés a munkavégzés során

A munka jellege álló testhelyzetben végzett, sok mozgással, egész napos talpalással járó közepesen nehéz fizikai munka. A nagy erő kifejtést igénylő munkák ma már szinte teljesen gépesítettek, így ezt a szakmát lányok is gyakorolhatják. Jó fizikai erőnlétre azonban mindenképpen szükség van, mivel előfordul nagyobb tárgyak mozgatása (keverőüstök emelése, ürítése, stb.) is. Az egyes munkafolyamatok, a gyúrás, a formázás a kéz és a kar fokozott erő kifejtését igénylik. A mozgalmasan eltöltött műszakok jó állóképességet feltételeznek.

A munka változatos ugyanakkor előfordul, hogy olyankor is kell végeznie, amikor az emberek nagyobb része pihen vagy szórakozik, pl. több műszakban vagy hétvégén.

Környezeti ártalmak hátrányok a munkavégzés során

A cukrászatban csak egészséges személyek dolgozhatnak, hogy az állandó hőmérséklet-ingadozásokat - forróság a sütő mellett, hideg a fagyasztó helyiségekben - el tudják viselni, mert ez és a gőz egészségre közvetlenül ártalmas tényezők lehetnek. A magas páratartalom a szemüvegeseknek nehézséget jelenthet, mivel a lencsén lecsapódik a pára.

A lisztpor és a szakmában használt egyéb anyagok miatt a bőr, illetve a nyálkahártya fokozott igénybevételnek van kitéve, ami allergiás megbetegedésekhez vezethet.

A munkavédelmi előírások be nem tartása, a figyelmetlenség, óvatlanság baleseti veszélyt (égést, forrázást) jelentenek, ami figyelmes munkával elkerülhető.

A szakma gyakorlásához szükséges egészségügyi követelmények:

- ◆ egészséges gerinc, kar, és láb,
- ◆ egészséges légutak, szív, vérkeringés, bőr,
- ◆ szemmérték,
- ◆ átlagos látás és térlátás, kifogástalan színfelismerés,
- ◆ jó íz- és szagérzékelés.

Egészségügyi kizáró okok

A cukrász szakmát csak megfelelő egészségi állapotban lehet ellátni, az elhelyezkedést, illetve a beiskolázást minden esetben egy orvosi vizsgálat előzi meg, amelyeknél az alábbi okok miatt nem engedélyezik a szakma gyakorlását:

- ◆ fertőző betegségek,
- ◆ gyenge fejlettségű izomerő,
- ◆ kéz, láb, gerincoszlop elváltozásai, rendellenességei, betegsége, a láb vérellátási gondjai (visszér),
- ◆ a kezek fokozott izzadása,

- ◆ ingerképzési, vagy ingerületvezetési zavar,
- ◆ szívbetegek, és a keringési rendszer zavarai,
- ◆ légzőszervi megbetegedések, krónikus tüdőbetegség vagy légúti megbetegedések, hörgőtágulat és tüdőasztma,
- ◆ allergiás nyálkahártya,
- ◆ idült bőrbetegségek, krónikus ekcéma,
- ◆ cukorbetegség (egyéni elbírálás alapján),
- ◆ epilepszia,
- ◆ ízérzés- és szaglászavar,
- ◆ nem megfelelő látásélesség, látáskárosodás, egy szemmel való látás, szintévesztés,
- ◆ a beszéd megértését zavaró halláskárosodás,
- ◆ lelki zavarok és kedélybetegségek.

Fizikai és pszichikai alkalmassági feltételek:

- ◆ ujj-ügyesség,
- ◆ biztoskezüség,
- ◆ figyelem összpontosítás,
- ◆ állóképesség,
- ◆ kreativitás,
- ◆ alkalmazkodó képesség,
- ◆ kapcsolatteremtő képesség,
- ◆ udvariasság,
- ◆ rend- és tisztaság szeretet,
- ◆ gyors és pontos munkavégzés (a receptek pontos betartása, hirtelen változó feladatok),
- ◆ felelősségtudattal járó munkavégzés (higiéniai előírások betartása),
- ◆ rugalmasság (változó feladatok és munkakörök),
- ◆ csapatmunkában való együttműködési készség,
- ◆ a kézzel végzett - alkotó - munka szeretete,

- ◆ a szín- és formaalkotás szeretete.

A gépekkel végzett munkától való idegenkedés ebben a szakmában inkább hátrányos.

Az alábbi tulajdonságok megléte kedvező ebben a szakmában:

- ◆ Az aprólékos, finom, de biztos ujjmozgás a díszítésben érvényesül.
- ◆ A szemmérték pontossága az anyag-előkészítés gyorsaságát eredményezi.
- ◆ A cukrász munkájában szükséges a két kéz jól irányított összehangolt mozgása.
- ◆ Többféle anyaggal dolgozik egyszerre, ezért a megosztott figyelem, arányérzék, a szaglás és az ízlelés érzékenysége szükséges a munkájában.
- ◆ A különféle termékek előállításához, díszítéséhez, kivitelezéséhez ötletgazdagság, forma- és színemlékezet, illetve térlátás kell.
- ◆ Az anyagok pontos felhasználása jó számolási készséget igényel.
- ◆ A megrendelések felvételéhez szükséges a halláson alapuló emlékezet, az udvariasság és a megbízhatóság.
- ◆ A díszítések formázásához fontos az aprólékos munka szeretete és a fokozott türelem.
- ◆ A nagyüzemi munka során specializálódás miatt előnyös az egyhangúság tűrése, és a közösséghez való alkalmazkodás, hiszen ott csapatmunka folyik egymást kiegészítő tevékenységekkel.
- ◆ A cukrászsütemények előállításakor az egészségügyi előírások megtartása elengedhetetlen követelmény.
- ◆ A munka feltétele a rendre és a tisztaságra való törekvés. A cukrász és környezete legyen mindig tiszta és ápolat.

Tantárgyak, amelyekben jó eredményt kell elérni:

- ◆ matematika (az anyagnormák kiszámításához),
- ◆ fizika,
- ◆ kémia,
- ◆ biológia.

Érdeklődés

Senki sem elégedett a szakmájával, ha az nem találkozik valamilyen mértékben az érdeklődésével. A szakemberek szerint a cukrász szakmához az alábbi 17 érdeklődési irányból a bejelöltek a legfontosabbak.

Szabadidőben végzett munka	Női öltözetekkel, állatokkal foglalkozni	Embereket közvetlenül dolgoztatni	Teszt erő kell hozzá	Formákkal, vonalakkal végzett munka	Kézi erővel, szerzőmunkával végzett munka	Technikai feladatokat ellátni	Irodában dolgozni	Embereket segíteni	Eladni, vásárolni	Tiszta környezetben dolgozni	Gépekkel összaszerezni és javítani	Automata gépekkel dolgozni	Fémekkel dolgozni	Elektronikus készülékekkel dolgozni	Építésiiparban dolgozni	Laboratóriumban dolgozni
			X	X	X					X						

Szakképzés

A cukrász képzés formái

Iskolarendszerű képzés keretében:

- ◆ 8 általános iskolai végzettség és az alapvizsga letétele után, nappali tagozaton két évfolyamos, 2700 órás szakképzésen, amely 40% elméleti és 60%-os gyakorlati képzésből áll. A képzésre való jelentkezés egyik feltétele, hogy az egészségügyi alkalmassági vizsgán megfeleljen.
- ◆ Érettségizettek a fentivel megegyező feltételek melletti képzésen szerezhetik meg a cukrász szakképesítést.

Iskolarendszeren kívüli képzés keretében:

- ◆ 8. osztály letétele után 1 éves intenzív tanfolyami képzések keretében, melynek vizsgáin a követelményrendszer ugyanolyan magas, mint a szakmunkásképzéseken, a

gyakorlat és elmélet aránya ugyanaz, mint a nappali tagozatos szakmunkásképzéseken (40% elmélet és 60% gyakorlat)

A szakma OKJ száma 33 7826 01

A képzés során a tanulók megismerik:

- ◆ a cukrászüzem feladatait, az üzem részeit,
- ◆ az üzemrészek technológiai kapcsolatát,
- ◆ az üzem berendezéseit, felszerelési tárgyait,
- ◆ a technológiai alapműveleteket, azok összefüggéseit,
- ◆ a hűtő- és sütőberendezések kezelését,
- ◆ a sütés célját, módszereit,
- ◆ a cukrásztészták csoportjait, fajtáit,
- ◆ az egyes tészták gyártásmenetét,
- ◆ a tésztafélék készítése során előforduló hibák kijavítását,
- ◆ a cukrásztechnológiai, befejező, kikészítő műveleteket,
- ◆ az üzemi és személyi higiénia követelményeit,
- ◆ a munka- és balesetvédelmi előírásokat.

Pék- cukrászképzés

Nyugat-európai minta nyomán az országban 3 helyen indították be ezt a képzést, amely két külön oktató szakma összekapcsolásával jött létre. A négyéves képzés két külön (pék és cukrász) szakmunkás bizonyítványt ad a tanulóknak, akik a hagyományos sütőipari és cukrász munkahelyeken kívül a szállodák, látványpékségek, szupermarketek pék-cukrász üzemeiben is elhelyezkedhetnek.

A szakmával kapcsolatos további információk részletesen a Nemzeti Szakképzési és Felnőttképzési Intézet: www.nive.hu honlapján található, Szakképzési dokumentumok címszó alatt.

Szakmai gyakorlat és szakmai továbbképzés az Európai Unióban

Az alábbi honlapon különböző nemzeti és nemzetközi oktatási-képzési pályázati programok találhatók. Így többek között az Európai Bizottság Socrates oktatási, és Leonardo da Vinci szakképzési programjai, valamint a felsőoktatásban résztvevők közép-európai CEEPUS programja.

A honlap információt nyújt a felsőoktatási rendszereket támogató Tempus III. és az Erasmus Mundus programokról, valamint az Európai Unió Kutatási és Technológiafejlesztési Keretprogramjának lehetőségeiről.

Elérhetőség: www.tka.hu

Kereseti lehetőségek:

Az egyes foglalkozások átlagkereseti statisztikáját – több évre visszamenőleg – az Állami Foglalkoztatási Szolgálat honlapján teszi közzé, a Statisztika menüpontban (egyéni bérek és keresetek statisztikája).

Elérhetőség: www.afsz.hu

Elhelyezkedési lehetőségekről tájékozódhat az Állami Foglalkoztatási Szolgálat kirendeltségein, a www.afsz.hu internetes elérhetőségen, vagy mobiltelefonon a <http://wap.afsz.hu> linken.

A cukrász foglalkozást bemutató **pályaismertető film** elérhető az Állami Foglalkoztatási Szolgálat www.afsz.hu, valamint a Nemzeti Pályainformációs Központ www.npk.hu, továbbá az e-pálya www.epalya.hu internetes elérhetőségeken.

A szakma jövőjéről készült tájékoztatás a <http://www.epalya.hu/munka/foglalkozas.php> weblapon érhető el, a foglalkozás megadásával.

Kiadja: Foglalkoztatási és Szociális Hivatal
Felelős kiadó: Pirisi Károly főigazgató

Készült 1999-ben. Aktualizálva 2008-ban az Európai Unió és a Magyar Állam társfinanszírozásával.
A jelen dokumentum tartalma nem feltétlenül tükrözi az Európai Bizottság a tárgyra vonatkozó hivatalos véleményét.