

KÉPZÉSI ÉS KIMENETI KÖVETELMÉNY SZAKMAI VIZSGÁRA VONATKOZÓ KIVONATA

Szakmai vizsga megnevezése: **Cukrász szaktechnikus**

Szakma azonosító száma: 5 1013 23 02

Ágazat megnevezése: Turizmus-vendéglátás

A szakmai vizsga leírása, mérésének, értékelésének szempontjai

Szakmai vizsgára bocsátás feltétele: valamennyi előírt képzési évfolyam és az egyfüggő szakmai gyakorlat eredményes teljesítése.

Szakmához kötődő további sajátos követelmények: -

Központi interaktív vizsga

A vizsgatevékenység megnevezése: A vendéglátó gazdálkodással, vezetéssel és marketingtevékenységgel összefüggő feladatok

A vizsgatevékenység leírása

A vizsgafeladatban az üzleti menedzsment, marketing és protokollhoz kapcsolódó ismereteket méri.

- Jövedelmezőségi tábla elemzése
- Anyag-, eszközgazdálkodás
- Létszám és bérgazdálkodás
- Elszámoltatás
- Bizonylatkezelés
- Árképzés
- Vezetés a gyakorlatban
- Marketing
- Viselkedés és üzleti protokoll

A vizsgafeladat megoldása akkor eredményes, ha végrehajtása legalább 40 %-osra értékelhető.

A teljes vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 60 perc

A vizsgatevékenység aránya a teljes szakmai vizsgán belül: 25%

A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai:

1.) Jövedelmezőségi tábla elemzése	feleletalkotó feladat számítás	15%
2.) Anyag-, eszközgazdálkodás	feleletalkotó feladat számítás	5%
3.) Létszám és bér gazdálkodás	feleletalkotó feladat számítás	5%
4.) Elszámoltatás	feleletalkotó számítás	10%
5.) Bizonylatkezelés	feleletválasztós feladat, többszörös választás, választások illesztése	10%
6.) Árképzés	feleletalkotó számítás	10%
7.) Vezetés a gyakorlatban	feleletválasztós feladat, többszörös választás, választások illesztése	15%
8.) Marketing	feleletválasztós feladat, többszörös választás, választások illesztése	15%
9.) Viselkedés és üzleti protokoll	feleletválasztós feladat, többszörös választás, választások illesztése	15%

A vizsga százalékos aránya a vizsgatevékenységen belül: 100%

A vizsgatevékenység akkor eredményes, ha a tanuló a megszerzhető összes pontszám legalább 40%-át elérte.

Projekt feladat

A vizsgatevékenység megnevezése: Cukrász szaktechnikus projekt feladat

A vizsgatevékenység leírása

A vizsgatevékenység két részből áll:

A.) Vizsgarész: Portfólió

B.) Vizsgarész: Gyakorlat helyszínén végzett tevékenység, vizsgaproduktum készítése

A) Vizsgarész Portfólió a tanuló haladásáról és eredményeiről, munkáiból összeállított, a mentoráló gyakorlati oktató vagy szaktanár által hitelesített dokumentum.

Tartalma: (kötelezően tartalmazza a következő terület mindegyikére vonatkozóan elkészített dokumentumokat)

- A tanuló szakmai fejlődését alátámasztó dokumentum tartalmazza a szakmai oktatás során végzett legalább 4 cukrászati termékcsoporthoz egyéni feladatmegoldásait, szakmai észrevételeit, a tanuló által készített termékek bemutatását. Minden terméket képekkel kell illusztrálni;
- A tanuló szakmai rendezvényeken, versenyeken, kiállításokon versenyzőként vagy segítőként való részvételének bemutatása, dokumentálása. Minimum 3 rendezvény.
- Kedvenc szakterületen végzett munka képekkel történő bemutatása.
- 1 db reflexiót tartalmazó dokumentum, mely értékeli saját fejlődését a képzés során. A dokumentum tapasztalati szakmai összeggel záruljon.

Formája: PDF dokumentum összeállítása szöveges anyagokból, képekből.

Terjedelem: Minimum 12, maximum 15 db A4-es oldal, fedlap (téma megnevezése, készítő neve, dátum), tartalomjegyzék és mellékletek nélkül. A képek mellékletben szerepeltethetők a minimum terjedelmen felül, ezeket a szöveg megfelelő helyén kell meghivatkozni. Betűforma és nagyság: Times New Roman betűtípus 12-es betűnagyság.

A portfólió elkészítésére rendelkezésre álló idő: 6 hónap. A portfólió leadási határidejét a vizsgaszervező határozza meg.

A vizsgarész akkor eredményes, ha a tanuló a megszerezhető összes pontszám legalább 40%-át elérte.

B.) Vizsgarész: A gyakorlat helyszínén végzett tevékenység, vizsgaproduktum elkészítése

A vizsgaszervező által meghatározott nyersanyag kosárból (meghatározott mennyiségben és témakörből), a vizsgázó a saját receptjei és technológiai leírásai alapján, 4 féle terméket tartalmazó terméksort készít, úgy, hogy azok négy különböző termékcsoporthoz kerüljenek összeállításra.

A vizsgaszervező összeállít négy db nyersanyagkosarat (1.; 2.; 3.; 4. számú), amelyek tartalmazzák a vizsgatermék elkészítéséhez szükséges alapanyagokat.

Ezen felül a vizsgaszervező meghatároz nyersanyagkosaranként 4 különböző termékcsoporthoz (A, B, C, D) az alábbiak szerint:

- A.) Uzsonnasütemény, vagy sós teasütemény vagy édes teasütemény, vagy krémes termékek.
- B.) Hagyományos készítésű torták, vagy nemzetközi cukrászat, különböző állagú rétegekből álló torták, vagy monodesszert, vagy különleges táplálkozási igény szerint (diétás) készülő torták.
- C.) Bonbonok, vagy hideg cukrászati termékek.
- D.) Kézzel formázott figurák, vagy virágok.

A vizsgaszervező a vizsga előtt 180 nappal tájékoztatja a vizsgázót és a munkáltatót a 4 különböző nyersanyagkosár (1.; 2.; 3.; 4.számú) tartalmáról és a kosaranként meghatározott termékcsoporthoz, továbbá a termékcsoporthoz elkészítendő termékfajták számáról.

A vizsgaszervező által meghatározott időpontig, az utasítások alapján a vizsgázónak össze kell állítani összesen 4 terméksort (terméksoronként 4 receptet) az alábbiak szerint:

1. számú nyersanyagkosárból elkészíthető 4 különböző termékcsoporthoz (A; B; C; D) tartozó 4 db termék receptje,
2. számú nyersanyagkosárból elkészíthető 4 különböző termékcsoporthoz (A; B; C; D) tartozó 4 db termék receptje,
3. számú nyersanyagkosárból elkészíthető 4 különböző termékcsoporthoz (A; B; C; D) tartozó 4 db termék receptje,
4. számú nyersanyagkosárból elkészíthető 4 különböző termékcsoporthoz (A; B; C; D) tartozó 4 db termék receptje

A vizsgázónak a vizsgatermékek elkészítéséhez szükséges technológiát úgy kell meghatároznia, hogy az elkészítés időtartama ne haladja meg a 400 percet.

A vizsgázó a vizsgaszervező részére megküldi a 4 db nyersanyagkosárhoz összeállított terméksor (4 x 4 db) receptjeit, a vizsgaszervező által előzetesen megjelölt időpontig.

A vizsgabizottság kiválasztja a vizsgázó által megküldött terméksorok egyikét, és a vizsga megkezdése előtt legalább 24 órával ismerteti döntését a vizsgázóval.

Időtartam: 400 perc

A vizsgázó a vizsgabizottság tagjaival szóbeli beszélgetést folytat az általa elkészített termékek munkafolyamatairól, azok munkaszervezési megoldásairól. A vizsgázó az által elkészített termékeket értékesíti a vizsgabizottság számára idegen nyelven. Időtartam: 20 perc

A vizsgarész akkor eredményes, ha a tanuló a megszerezhető összes pontszám legalább 40%-át elérte.

A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam:

A.) Vizsgarész: Portfólió

B.) Vizsgarész: Gyakorlat helyszínén végzett tevékenység, vizsgaproduktum készítése

A vizsgázó a vizsgabizottság tagjaival szóbeli beszélgetést folytat az általa elkészített termékek munkafolyamatairól, azok munkaszervezési megoldásairól. A vizsgázó az által elkészített termékeket értékesíti a vizsgabizottság számára idegen nyelven. Időtartam: 20 perc

Teljes vizsgatevékenység ideje: 420 perc

A vizsgatevékenység aránya a teljes szakmai vizsgán belül: 75 %

A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai

A.) Portfólió értékelésének szempontjai:

Portfólió tartalma	Értékelési szempontok	Elérhető százalék
A szakmai oktatás során végzett, legalább 4 cukrászati termékcsoporthoz egyéni feladatmegoldásait, szakmai észrevételeit, a tanuló által készített termékek bemutatása.	<ul style="list-style-type: none"> • 4 termékcsoporthoz bemutatása képes illusztráció • szakmai észrevételek • termékek bemutatása 	30%
A tanuló szakmai rendezvényeken, versenyeken, kiállításokon versenyzőként vagy segítőként való részvételének bemutatása, dokumentálása, minimum 3 rendezvény.	<ul style="list-style-type: none"> • Gyűjtőmunka folyamatossága • Rendszerezettség, Felépítettség • Minimum rendezvényszám • Saját munkájának bemutatása • Rendezvény szakmaisága 	30%
Kedvenc szakterületen végzett munka képekkel történő bemutatása.	<ul style="list-style-type: none"> • Szakmai tudatosság megvalósulása • képes illusztráció • Szakterület beazonosíthatósága • Munkavégzés leírása 	20%
Reflexiót tartalmazó dokumentum, mely értékeli saját fejlődését a képzés során.	<ul style="list-style-type: none"> • Fogalmazás szakmai tartalma alaposága • Célnak való megfelelés • Logikusság • Áttekinthetőség 	20%

B) Gyakorlat helyszínén végzett tevékenység, vizsgaproduktum készítésének értékelési szempontjai:

Termékcsoportok	Értékelési szempontok	Elérhető százalék
<p>A. uzsonnasütemény, vagy</p> <ul style="list-style-type: none"> - sós teasütemény, vagy - édes teasütemény, vagy - krémes termékek 	<ul style="list-style-type: none"> • Cukrász termékkészítés szakszerűsége • Cukrásztermék állaga, állománya, • Cukrásztermék íze, harmóniája • Cukrásztermék megjelenésének összbenyomása • Cukrászati termékkészítés rendezettsége higiénijája 	30 %
<p>B. hagyományos készítésű torták, vagy</p> <ul style="list-style-type: none"> - nemzetközi cukrászat, különböző állagú rétegekből álló torták, vagy - nemzetközi cukrászat, különböző állagú rétegekből álló monodesszertek vagy - különleges táplálkozási igény szerint készülő torták 	<ul style="list-style-type: none"> • Cukrász termékkészítés szakszerűsége • Cukrásztermék állaga, állománya, • Cukrásztermék íze, harmóniája • Cukrásztermék megjelenésének összbenyomása • Cukrászati termékkészítés rendezettsége higiénijája 	30 %
<p>C. csokoládé hüvelyes bonbonok, vagy</p> <ul style="list-style-type: none"> - mártott bonbonok - gyümölcs fagylaltból készített hidegcukrászati termék - tej fagylaltból készített hidegcukrászati termék 	<ul style="list-style-type: none"> • Cukrász termékkészítés szakszerűsége • Cukrásztermék állaga, állománya, • Cukrásztermék íze, harmóniája • Cukrásztermék megjelenésének összbenyomása • Cukrászati termékkészítés rendezettsége higiénijája 	20%
<p>D. - kézzel formázott figurák, vagy</p> <ul style="list-style-type: none"> - kézzel formázott virágok készítése 	<ul style="list-style-type: none"> • Figura vagy virágkészítés szakszerűsége • Figura vagy virágkészítés kreativitása • Figura vagy virágkészítés rendezettsége, higiénijája 	20%

A gyakorlati vizsga tárgyához kapcsolódó szakmai beszélgetés értékelési szempontjai:

- szakmai szókincs
- konkrét műveletek bemutatás
- munkafolyamatok munkaszervezésének ismertetése
- idegennyelv-használat nyelvhelyessége
- szakmai szókincs
- udvariasság
- termék bemutatása a vendég számára

A projekttevékenység vizsgarészeinek aránya:

Portfólió	20%
A gyakorlat helyszínén végzett tevékenység, vizsgaproduktum elkészítése	60 %
A gyakorlati vizsga tárgyához kapcsolódó szakmai beszélgetés	20 %

A vizsgatevékenység akkor eredményes, ha a tanuló a megszerezhető összes pontszám legalább 40%-át elérte.

A szakmai vizsga eredményébe az ágazati alapvizsgát az alábbi súlyarányal kell beszámítani:

Ágazati alapvizsga: 20 %, Szakmai vizsga: 80 %

A vizsgán használható segédeszközökre és egyéb dokumentumokra vonatkozó részletes szabályok: a vizsgázó a termékeket elkészítéséhez receptmappát, szakmai leírást használhat, mobiltelefon, internet használata nem megengedett.