



Nemzeti Munkaügyi Hivatal
Szak- és Felnőttképzési Igazgatóság

Pályatükör

34 811 01 Cukrász szakképesítés



Nemzeti Munkaügyi Hivatal
Szak- és Felnőttképzési Igazgatóság

3. PÁLYATÜKÖR

3.1. A szakképesítéssel legjellemzőbben betölthető munkakör(ök), foglalkozás(ok)

	A	B	C
3.1.1.	FEOR száma	FEOR megnevezése	A szakképesítéssel betölthető munkakör(ök)
3.1.2.	5135	Cukrász	Fagylalkészítő
3.1.3.			Karamell cukrász
3.1.4.			Lágyfagylaltos
3.1.5.			Marcipánfigura készítő
3.1.6.			Süteménykészítő
3.1.7.			Tortakészítő

3.2. A szakképesítés munkaterületének rövid leírása:

A cukrász szakember a cukrászatban, cukrászüzemben, fagylaltozóban a termelési tevékenységeket végzi, felelős a technológiai, higiéniai, munkavédelmi szabályok betartásáért.

A szakképesítéssel rendelkező képes:

- saját munkáját megszervezni,
- élelmiszer előállítás higiéniai alapkövetelményeinek betartásával korszerű táplálkozáshoz mindjobban igazodó cukrászati terméket készíteni,
- cukrásztechnológiai alpműveleteket végezni,
- cukorkészítményeket előállítani,
- bevonó anyagokat készíteni, felhasználni,
- cukrászati félkész- és késztermékeket és bevonóanyagot készíteni,
- uzsonnasüteményeket készíteni,
- kikészített süteményeket készíteni,
- fagylaltokat készíteni,
- bonbonokat készíteni,
- alkalmi díszmunkákat a vendég kérésének megfelelően elkészíteni,



Nemzeti Munkaügyi Hivatal
Szak- és Felnőttképzési Igazgatóság

3.3. Kapcsolódó szakképesítések

	A	B	C
3.3.1.	A kapcsolódó szakképesítés, részsakképesítés, szakképesítés-ráépülés		
3.3.2.	azonosító száma	megnevezése	a kapcsolódás módja
3.3.3.	35 811 02	Vendéglátó-üzletvezető	szakképesítés-ráépülés