

Cukrászsegéd

- **Ágazat megnevezése:** Turizmus-vendéglátás ágazat
- **Részzakma megnevezése:** Cukrászsegéd
- **Részzakma órakerete:** 600
- **Részzakma Európai Képesítési Keretrendszer (EKK) szerinti szintje:** 3
- **Részzakma Magyar Képesítési Keretrendszer (MKK) szerinti szintje:** 3
- **Részzakma Digitális Kompetencia Keretrendszer (DKK) szerinti szintje:** 2

Cukrászsegéd képzés munkaterülete

Cukrászsegéd felügyelet mellett képes a cukrász munkáját segíteni. Előzetesen megmutatott és begyakorolt munkaműveleti feladatokat végez, a cukrászeszközöket ismeri, alkalmazni tudja. Munkáját egyszerű szerszámok vagy berendezések használatával végzi. Felügyelettel gépek kezelését végzi. Cukrászati anyagok, eszközök mozgásában segédkezik.

Megismeri, megkülönbözteti az alapvető alapanyagokat, ismeri a tárolási követelményeiket. Irányítással előkészítő műveletekben segít, gyümölcsöt válogat, tisztít és darabol.

Receptek szerint, utasítás mellett mérési műveleteket végez.

Segít a tészta feldolgozási műveletekben, adagol, szúr, nyújt és tésztát formáz.

Sütési műveleteket végez, ismeri a munkavégzéshez szükséges munkavédelmi, balesetvédelmi előírásokat.

Képes egyszerű díszítő műveleteket elvégezni, díszítő elemeket ráhelyezni, kekszeket, teasüteményeket bevonó anyagba mártani, szóró anyagba forgatni.

Cukrászsegéd képzés megkezdésének feltételei:

- **Iskolai előképzettség:** alapfokú iskolai végzettség vagy a Dobbantó program elvégzése
- **Egészségügyi alkalmassági követelmény:** szükséges
- **Pályaalkalmassági vizsgálat:** szükséges