

Az ágazat megnevezése: Élelmiszeripar

A szakma azonosító száma: 07214014

A szakképesítés megnevezése: **Sütő-és cukrászipari szakember**

A szakképzésbe történő belépés feltételei:

- Iskolai előképzettség: alapfokú iskolai végzettség
- Egészségügyi alkalmassági követelmény: szükséges

A szakképesítés órakerete: 500 óra

A szakképesítés keretében ellátható legjellemzőbb tevékenység, valamint a munkaterület leírása: A sütő- és cukrászipari szakember kiszámolja és kiméri a szükséges nyersanyagokat, cukrásztechnológiai alpműveleteket végez, cukrászati félkész- és késztermékeket készít. Igényeknek megfelelően egyszerű díszítő műveleteket végez a termékeken. Kenyereket, péksüteményeket és finom pékárukat készít hagyományos és korszerű eljárásokkal. A korszerű technológiáknak megfelelően sütőipari termékeket fagyaszt, és kelesztést készletet. A munkájához szükséges technológiai berendezéseket és gépeket igény szerint beállítja, kezeli, tisztán tartja az élelmiszeriparban használható tisztító- és fertőtlenítőszer alkalmazásával, A hulladékokat a környezetvédelmi előírásoknak megfelelően kezeli, környezettudatos magatartással végzi a munkáját. Munkáját a gazdaságossági elvek, minőségbiztosítási, élelmiszerhigiéniai, technológiai, tűz- munka-és környezetvédelmi és egyéb vonatkozó előírások betartásával végzi.

A képzésben részt vevő személy kérésére **előzetes tudásmérést biztosítunk**, melynek keretében (a megszerzett gyakorlati tapasztalatai alapján) felmenthető a képzés tananyagegységeinek teljesítése alól.

Lehetőség van **előzetesen megszerzett tudás beszámítása** (dokumentummal igazolt – tanulmányainak beszámításának eredményeként) a képzés tananyagegységeinek teljesítése alól.

A képzés sikeres elvégzését követően **TANÚSÍTVÁNYT állítunk ki** a képzésben részt vevő személy részére.

A szakmai vizsga akkreditált vizsgaközpontba történik, melyhez az általunk kiadott TANÚSÍTVÁNY szükséges.