

Cukrász mester

071-12 Cukrászati termékek előállítása

(Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése)

071-12-2 Cukrászati félkész termékek, késztermékek technológiájának, a készítés munkavédelmi előírásának bemutatása

(Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat száma és megnevezése)

Szóbeli vizsgatevékenység

Szóbeli vizsgatevékenység időtartama: *45 perc*

Elérhető pontszám: *100 pont*

2012

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése

071-12 Cukrászati termékek előállítása

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2. vizsgafeladat: Cukrászati félkész termékek, késztermékek technológiájának, a készítés munkavédelmi előírásainak bemutatása

1.

Ön a cukrászat tészta részlegén dolgozik, élesztős tésztákat és uzsonnasüteményeket készítenek.

Mutassa be az élesztős tészták, és az ebből készült uzsonnasütemények készítését, valamint a termékek előállításához alkalmazott kelesztő használatát, munkavédelmi előírásait!

2.

Ön a cukrászat tészta részlegén dolgozik, omlós tésztákat, ebből termékeket készítenek.

Mutassa be az omlós tészták, és az ebből készült uzsonnasütemények, teasütemények készítését, valamint a termékek előállításához alkalmazott univerzális konyhagép munkavédelmi előírásait!

3.

Ön a cukrászat tészta részlegén, és a krémfőző részlegén dolgozik.

Mutassa be a forrázott tészták, és az ebből készült krémes, tejszínes sütemények, sós teasütemények előállítását valamint a termékek előállításához alkalmazott elektromos sütő használatát, munkavédelmi előírásait!

4.

Ön a cukrászat tészta részlegén és a krémfőző részlegén dolgozik.

Mutassa be a vajas tészták, és az ebből készült uzsonnasütemények, krémes, sütemények, sós teasütemények készítését, valamint a termékek előállításához alkalmazott dagasztógépek munkavédelmi előírásait!

5.

Ön a cukrászat tészta részlegén dolgozik, felvert tésztákat készítenek.

Mutassa be a felvert tészták, és az ebből készült termékek készítését, valamint a termékek előállításához alkalmazott légkeveréses forgó kocsis sütő használatát és munkavédelmi előírásait!

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése

071-12 Cukrászati termékek előállítása

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2. vizsgafeladat: Cukrászati félkész termékek, késztermékek technológiájának, a készítés munkavédelmi előírásainak bemutatása

6.

Ön a cukrászat tészta részlegén dolgozik, hengerelt tésztákat készítenek.

Mutassa be a hengerelt tészták, és az ebből készült uzsonna és teasütemények készítését, valamint a termékek előállításához alkalmazott hengergép használatát és munkavédelmi előírásait!

7.

Ön cukrászati félkész termékeket készít.

Mutassa be a cukorkészítmények készítését, a bevonó anyagok helyes alkalmazását, a gyümölcsstartósítás módszereit, felhasználásukat valamint a technológiai folyamatok és a fondángép munkavédelmi előírásait!

8.

Ön egy cukrászatban a kikészítő részlegén dolgozik.

Mutassa a torták, szeletek, tekercek, általános jellemzőit, készítésüket valamint a termékek előállításához alkalmazott hűtőszekrények, kamrák használatának munkavédelmi előírásait!

9.

Ön egy cukrászatban a kikészítő részlegén dolgozik.

Mutassa a tejszínhabos készítmények általános jellemzőit, készítésüket valamint a termékek előállításához alkalmazott habfúvó gép használatának munkavédelmi előírásait!

10.

Ön egy cukrászatban a kikészítő részlegén dolgozik.

Mutassa be, a minyonok desszertek, készítését, valamint a töltelékeik előállításához alkalmazott krémfúvó gép használatát, munkavédelmi előírásait!

11.

Ön egy cukrászatban a kikészítő részlegén dolgozik.

Mutassa be a marcipános süteményeket, csemegéket, készítésüket, valamint a termékek előállításához alkalmazott univerzális konyhagép munkavédelmi előírását.

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése

071-12 Cukrászati termékek előállítása

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2. vizsgafeladat: Cukrászati félkész termékek, késztermékek technológiájának, a készítés munkavédelmi előírásainak bemutatása

12.

Ön egy cukrászatban a teasütemény részlegén dolgozik.

Mutassa be a felvert, hengerelt és egyéb tésztából készült édes teasüteményeket, valamint a termékek előállításához alkalmazott dresszírozó gép munkavédelmi előírásait!

13.

Ön egy cukrászat bonbonkészítő részlegén dolgozik.

Mutassa be a bonbonokat, készítésüket, valamint a termékek előállításához alkalmazott csokoládémelegítő és csokoládétemperáló munkavédelmi előírásait!

14.

Ön egy cukrászatban diétás cukrászati termékeket készít.

Mutassa be a diétás cukrászati termékeket, készítésüket, valamint a termékek előállításához alkalmazott gázszámoly használatát és munkavédelmi előírásait!

15.

Ön egy szállodában tányérdesszerteket, készít.

Mutassa be a tányérdesszerteket, készítésüket, valamint a termékek előállításához alkalmazott mikrohullámú melegítő munkavédelmi előírásait!

16.

Ön egy nemzetközi cukrászati termékeket készítő cukrászat dolgozója.

Mutassa be a nemzetközi cukrászati trendet követő torták desszerteket, készítését, valamint a termékek előállításához alkalmazott botmixer munkavédelmi előírásait!

17.

Ön a cukrászat fagylaltkészítő részlegén dolgozik, ahol fagylaltot készítenek.

Mutassa be a fagylaltokat, készítésüket, valamint a termékek előállításához alkalmazott fagylaltfőző, fagylalt fagyasztó használatát, munkavédelmi előírásait!

Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése

071-12 Cukrászati termékek előállítása

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

2. vizsgafeladat: Cukrászati félkész termékek, késztermékek technológiájának, a készítés munkavédelmi előírásainak bemutatása

18.

Ön a cukrászat fagylalkészítő részlegén dolgozik, ahol parfét és adagolt hidegcukrászati készítményeket készítenek.

Mutassa be a parfékat és az adagolt hidegcukrászati készítményeket, készítésüket, valamint a termékek előállításához alkalmazott sokkoló és mélyhűtő használatát, munkavédelmi előírásait!

19.

Ön egy cukrászatban hagyományőrző magyar cukrászati termékeket készít.

Mutassa be a hagyományőrző magyar cukrászati termékeket, készítésüket, valamint az olvasztott cukorkészítmény előállítás munkavédelmi előírásait!

20.

Ön a cukrászat befejező részlegén dolgozik, ahol díszítő műveleteket végeznek.

Mutassa be a díszítés műveletit, módszereit, valamint a díszítéshez alkalmazott inframelegítő, csokoládészóró kompresszor használatát, munkavédelmi előírásait!