

Cukrász mester

073-12 Cukrászati tevékenység alapjai

(Vizsgarészhez rendelt követelménymodul azonosítója, megnevezése)

073-12-1

- A.) A cukrászati nyers anyagok jellemzői, felhasználási lehetősége***
- B.) Minőségbiztosítási vagy fogyasztóvédelmi ismeretek alkalmazása***

(Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat száma és megnevezése)

Szóbeli vizsgatevékenység

Szóbeli vizsgatevékenység időtartama: *45 perc*

Elérhető pontszám: *100 pont*

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat száma, megnevezése:

073-12 Cukrászati tevékenység alapjai

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat:

A.) A cukrászati nyers anyagok jellemzői, felhasználási lehetősége

B.) Minőségbiztosítási vagy fogyasztóvédelmi ismeretek alkalmazása

1.

A.) Mutassa be a malomipari termékeket, ismertesse a cukrászatban való felhasználásukat!

B.) Mutassa be a cukrászműhely létesítésének általános élelmiszerbiztonsági követelményeit!

2.

A.) Mutassa be a természetes édesítőszereket, ismertesse a cukrászatban való felhasználásukat!

B.) Mutassa be az alapanyagok beszerzésére, tárolására és előkészítésére vonatkozó élelmiszerbiztonsági szabályokat, ismertesse a HACCP rendszer szerepét az anyagbeszerzésben és áruátvételben!

3.

A.) Mutassa be a mesterséges édesítőszereket, ismertesse a cukrászatban való felhasználásukat!

B.) Mutassa be a cukrászműhely egyes helyiségeinek berendezéseit!

4.

A.) Mutassa be a zöldségeket és a hazai gyümölcsöket, ismertesse a cukrászatban való felhasználásukat!

B.) Mutassa be a cukrászműhely higiéniai követelményeit, ismertesse a takarítás, tisztogatás, mosogatás, fertőtlenítés szabályait!

5.

A.) Mutassa be a déli gyümölcsöket, ismertesse a cukrászatban való felhasználásukat!

B.) Mutassa be az allergiát okozó anyagokat (allergének), ismertesse jelölésüket!

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat száma, megnevezése:

073-12 Cukrászati tevékenység alapjai

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

1. vizsgafeladat:

A.) A cukrászati nyers anyagok jellemzői, felhasználási lehetősége

B.) Minőségbiztosítási vagy fogyasztóvédelmi ismeretek alkalmazása

6.

A.) Mutassa be az olajos magvakat, ismertesse a cukrászatban való felhasználásukat!

B.) Mutassa be a fagylalt előállításának és forgalmazásának élelmiszerbiztonsági szabályait!

7.

A.) Mutassa be a növényi eredetű olajokat és zsiradékokat ismertesse a cukrászatban való felhasználásukat!

B.) Mutassa be az élelmiszerbiztonsági szempontból kiemelt figyelmet igénylő cukrász technológiai lépéseket, nyersanyagok előkészítését (hús, tojás, zöldség, gyümölcs)!

8.

A.) Mutassa be az állati eredetű zsiradékokat és olajokat, ismertesse a cukrászatban való felhasználásukat!

B.) Mutassa be a cukrászatban használatos adalékanyagokat!

9.

A.) Mutassa be a borokat, ismertesse a cukrászatban való felhasználásukat!

B.) Mutassa be a cukrászati termékek előállításához vezetendő dokumentumokat!

10.

A.) Mutassa be a szeszesital-ipari készítményeket, ismertesse a cukrászatban való felhasználásukat!

B.) Mutassa be a csomagolóanyagokkal és az élelmiszerrel rendeltetésszerűen érintkező felületekkel szemben támasztott élelmiszerbiztonsági követelményeket!

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat száma, megnevezése:

073-12 Cukrászati tevékenység alapjai

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

I. vizsgafeladat:

A.) A cukrászati nyers anyagok jellemzői, felhasználási lehetősége

B.) Minőségbiztosítási vagy fogyasztóvédelmi ismeretek alkalmazása

11.

A.) Mutassa be az alkoholmentes italokat, ismertesse a cukrászatban való felhasználásukat!

B.) Mutassa be a HACCP-t, ismertesse a módszer eredetét, értelmezését, lényegét!

12.

A.) Mutassa be a tejet, ismertesse a cukrászatban való felhasználását!

B.) Mutassa be a mikrobiológiai alapismeretek legfontosabb elemeit!

13.

A.) Mutassa be a tejkészítményeket, ismertesse a cukrászatban való felhasználásukat!

B.) Ismertesse a mikrobák káros tevékenységeit!

14.

A.) Mutassa be a tejszínt, ismertesse a cukrászatban való felhasználását!

B.) Ismertesse az élelmiszerek jelölését!

15.

A.) Mutassa be a tejtermékeket, ismertesse a cukrászatban való felhasználásukat!

B.) Ismertesse a személyzettel szemben támasztott higiénias követelményeket!

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat száma, megnevezése:

073-12 Cukrászati tevékenység alapjai

Vizsgarészhez rendelt vizsgafeladat megnevezése:

I. vizsgafeladat:

A.) A cukrászati nyers anyagok jellemzői, felhasználási lehetősége

B.) Minőségbiztosítási vagy fogyasztóvédelmi ismeretek alkalmazása

16.

A.) Mutassa be az ízesítőszereket és a fűszereket, ismertesse a cukrászatban való felhasználásukat!

B.) Ismertesse a kiegészítő tevékenységek szerepét, jelentőségét!

17.

A.) Mutassa be a kávé és a teát, ismertesse a cukrászatban való felhasználásukat!

B.) Mutassa be a hűtést, ismertesse a hűtőszekrényekkel szemben támasztott követelményeket!

18.

A.) Mutassa be a kakaót, ismertesse a cukrászatban való felhasználását!

B.) Mutassa be a Vásárlók könyve használatának és az abba történt bejegyzések elintézésének szabályait!

19.

A.) Mutassa be a csokoládét és a kakaóvaját, kakaómasszát, bevonó masszát, ismertesse a cukrászatban való felhasználásukat!

B.) Mutassa be a szavatosság és jótállás a fogyasztói reklamációk intézésének módját!

20.

A.) Mutassa be a tojást, ismertesse a cukrászatban való felhasználását!

B.) Mutassa be a fogyasztóvédelmi szabályokat a cukrászatban!