



Cukrász Művészetek Program

P.A.P. 6

Tájékoztató

2025-2026

Köszöntő



A Culinary Institute of Europe nem más, mint egy nemzetközi kulináris tudás platform Budapest szívében, egy élő és fejlődő szakmai közösség, aminek aktív tagjai ti és mi, az oktatói gárda vagyunk. A gasztronómia olyan alaptudás, mint az írás, az internet ismerete, az úszás vagy a kerékpározás. Mindenkinek fontos és az élete múlhat rajta. Ezért nagy körültekintéssel úgy alakítottuk ki a gasztronómiai képzési programot, hogy a megszerezhető, naprakész tudást a hétköznapi és professzionális környezetben egyaránt használni tudd majd, itthon és külföldön egyaránt. Fontosnak tartom a kiegyensúlyozott és igényes táplálkozási szokások kialakítását. Az alapanyagok beszerzésénél a fenntarthatóság is kiemelt szerepet kap, az intézmény oktatói nem csak sokrétű kulináris tudást, hanem egy szemléletmódot is szeretnének átadni. Hadd mondjak egy példát: a piac egy életteli hely, egészen más piacozni, mint leemelni a polcra valamit egy hipermarketben. A piac intézménye fantasztikus. Sem

Párizsban, sem Londonban nem találsz ennyi, ilyen méretű, minden egyes nap nyitva tartó piacot, mint Budapesten és számos vidéki városunkban, és ráadásul ez teljesen magától értetődő. Érdekes lesz követni az elméleti órákat és bejárni a gyakorlati órákra, hiszen nemcsak a tálalás művészetét sajátíthatjátok el, hanem táplálkozástudományi ismereteket is kaptok. Természetesen az improvizatív főzés kulisszatitkaiba is betekintünk és megtanuljátok a helyes késhasználatot, a tészta-, kenyér- és fagyaltkészítés fortélyait is, és még sok minden mást!

Mi az, amire még érdemes lesz figyelmed tanulmányaid közben? A jó ételekhez energia kell, idő és szeretet. Sokszor lehet azt érezni, hogy sokkal jobb lett volna, ha egy kicsit több időt és energiát töltöttek volna az elkészítésével. Minden itt kezdődik: ha szeretem magam, olyat főzök, ami nemcsak finom, de jó is nekem. Jobb minőségű ételt veszek, többet főzök. Manapság túl sok a porból készült, "mikros" készétel. Ez is ugyanoda vezethető vissza, hogy mennyire tartjuk fontosnak, hogy jó ételeket tegyünk az asztalra.

Tanulni, felnőttként tanulni nem könnyű, de pozitív mintává válhattok a többiek számára. Kizárólag Rajtatok múlik, hogy mennyi tudást szívtok magatokba a következő egy év során, tudatosan építitek-e a kulináris kapcsolat rendszereteket, és hogy sikerül-e megvalósítani az álmaidat az iskola elvégzése után.

Remélem hamarosan találkozunk és elkezdhetjük a közös munkát!

Maki Stevenson
Alapító és CEO

Tartalom

- Milyen képesítést ad az iskola?
- Jelentkezés menete
- Képzési díj
- Hogyan történik a képzés?
- Elméleti tananyag és e-learning
- Receptek és otthoni gyakorlás
- Mosogatás / takarítás
- Szükséges felszerelés
- Mikor kezdődik a képzés
- Elérhetőségek
- Tervezett órarend

Milyen képesítést ad az iskola?

A CIE egy akkreditált felnőttképzési intézmény, engedélyszáma: E/2021/000123. A CIE az első és egyetlen felnőttképző Magyarországon, amely angol nyelvű szakács és cukrász részzakma képzési programokat kínál a legmagasabb szintű nemzetközi oktatási szabványoknak megfelelően. A jelentkezés során az elbírálás jogát fenntartjuk és indoklás nélkül elutasíthatjuk a jelentkezőt. Intézetünk fegyelmezett, a tanulást komolyan vevő és a csapatmunka iránt elkötelezett felnőtteket vár. Az egy éves program angol nyelven zajlik és államilag elismert akkreditált cukrászsegéd részzakma képesítés megszerzésével végződik. Ehhez 450 óra külsős gyakorlatot kell elvégezni a tanfolyam keretei között. Az állami szakmai képesítés és tanúsítvány megszerzése után meg fogsz felelni az állam által előírt új szakmai követelményeknek és bármilyen vendéglátóipari egységben dolgozhatsz és saját vállalkozásodat is az előírásokban foglalt részletek szerint üzemeltetheted.

A képzés során betekintést nyerhetsz a magas szintű ételkészítés elméleti és gyakorlati részébe, elsajátíthatod a különböző cukrász alapttechnikákat, és azokat magas szinten használni tudod majd. Megismerheted a gasztronómia különböző kapcsolódó területeit és a gasztró vállalkozás beindításának és fejlesztésének lehetőségeit. A cukrászsegéd a meleg és hidegkonyhai munka során kiegészítő és segítő munkát végez. Feladata a cukrászok munkájának segítése. Napi munkatevékenységét felettesei utasítása alapján végzi. Konkrét feladatai közé tartozik a vendéglátó termelés során használt alapanyagok és nyersanyagok tisztítása és előkészítése, és alapvető sütési folyamatok végzése a cukrász irányításával. Felelőssége a konyha tisztántartása, higiénia előírások betartása. Munkáját és feladatait minden esetben nagy odafigyeléssel és pontossággal végzi.

Jelentkezés menete

A jelentkezés első lépése a weboldalon található jelentkezési űrlap kitöltése. Ezután kapsz egy automata emailt, amiben benne lesz ez a tájékoztató füzet és egy link a kérdőívhez amit szintén ki kell tölteni. Ennek célja, hogy jobban megismerjünk téged és céljaid. Ezután következik egy kb 30 perces online video interjú, ahol kollégáinkkal átbeszéljük a legfontosabb tudnivalókat, az iskola elvárásait irányodba, és te is felteheted kérdéseidet. Az interjú után kapod meg a 3 darab dokumentumot, amit kitöltve, aláírva vissza kell küldeni emailen. A három dokumentum neve a következő: 1) cukrász művészetek jelentkezési lap, 2) angol szakmai nyelv jelentkezési lap, és a 3) részszakma felnőttképzési szerződés.

A kinyomtatott és aláírt képzési dokumentumokat 2 példányban kérjük, hogy az első tanítási napon hozd magaddal. **FONTOS:** a regisztráció csak a képzési dokumentumok kitöltésével és a képzési díj első részletének befizetésével válik érvényessé.

Képzési díj

A képzés díj három részből épül fel, ami nem szétválasztható:

- 1) kulináris művészetek képzési szerződés: 127,000 Ft
- 2) angol szakmai nyelv képzés szerződés: 500,000 Ft
- 3) részszakma felnőttképzési szerződés: 673,000 Ft

A 1,300,000 Ft képzési díjat a legalább 3 éve itthon élő, érvényes magyar lakcímkártyával rendelkező magyar állampolgár veheti igénybe, minden más esetben a nemzetközi képzési díj irányadó ami 6,500 EUR. Részletfizetési lehetőség egyéni elbírálás alapján lehetséges kizárólag magánszemélyek számára. A képzési díj tartalmazza a gyakorlati órákat, a digitális oktatási tananyagot, a képzés során használt alapanyagokat, a pályaorientációs tanácsadást, és a szakmai gyakorlati hely biztosítását.

A gyakorlati órákhoz szükséges felszerelést egyénileg kell beszerezni (szakácskabát, késkészlet, sapka, szakács nadrág, konyharuha, fehér kötény, konyhai csúszásgátlós zárt cipő). A számlát a szerződés 1.számú mellékletében megadott cég névére és címre állítjuk ki. Késedelmes fizetés esetén a gyakorlati órák nem látogathatóak és a képzési szerződés felbontásra kerülhet.



Hogyan történik a képzés?

A képzés négy részből áll: 1) elméleti rész: digitális és videó tananyag, 2) minden második héten gyakorlati órák, 3) záróvizsga, 4) szakmai gyakorlat 357 óra.

1) Elméleti tananyag:

Hétfőtől-vasárnapig bármikor online elérhetőek a Google Classroomon keresztül. Fontos megjegyezni, hogy a gyakorlati órák látogatásának előfeltétele a a heti témához kapcsolódó elméleti tananyag elolvasása és a kvíz kitöltése. Ennek hiányában a gyakorlati óra nem látogatható.

2) Gyakorlati órák:

Minden hétfőn 17:00-tól 21:00-ig.

3) Záróvizsga:

A kurzus végi gyakorlati záróvizsga egy cukrásztermék elkészítéséből és szakmai beszélgetésből áll.

4) Kötelező szakmai gyakorlat:

A külső gyakorlati hely a CIE által kerül kijánlásra és megszervezésre figyelembe véve a résztvevő egyéni teljesítményét, az oktatói visszajelzéseket és a pályorientációs beszélgetésen elhangzottakat. A cukrászsegéd részszakma megszerzéséhez 357 tanóra (337 munkaóra) külsős gyakorlat elvégzése szükséges a képzés ideje alatt, illetve 20 óra belső gyakorlat, ami a CIE-ben teljesítendő.

Milyen hosszú az oktatás?

A képzés időtartama 1 év.

Hány fő vehet részt a gyakorlati oktatásban, milyen nyelven?

A gyakorlati órákon max. 15 fő vehet részt. A főzés külön-külön, kis csoportokban vagy egy nagy csoportban történik az adott témától függően - ezt végül a cukrász oktató dönti el. Figyeld az oktatót, ahogy dolgozik.

Elméleti tananyag

Iskolánk e-learning rendszer keretében belül oktatja az elméleti tananyagot amely videó előadásokat és jegyzeteket tartalmaz. Nyomatott tankönyvet nem használunk. Minden diák egyéni tanulási pálya útjának nyomon követésére az e-learning adminisztrációs felületen kerül sor. A gyakorlati órák látogatásának feltétele, hogy a **résztevő naprakész legyen az elméleti digitális tananyag elsajátításával és a modulokat záró teszt kitöltésével.** Tapasztalatunk szerint sok felnőttnek még új ez a tanulási forma, és nincsenek hozzászokva a heti rendszerességű tanuláshoz számítógépen, laptpon vagy okostelefonon keresztül.

Receptek és otthoni gyakorlás

Az iskolai szabályzata szerint minden diáknak saját zseb méretű jegyzetfüzetbe kell írni a receptet, elkészítési útmutatót. A diák az év végére saját "receptkönyvvel" fog rendelkezni. Fontos cél, hogy a diákok kiválóan tudják alkalmazni és módosítani őket konyhai munkájuk során. Az iskolában nyomatott recepteket nem adunk ki. A tanár az óra elején ismerteti a recepteket szóban, így a diákok le tudják jegyzetelni őket így eközben is tanulnak továbbá tudnak kérdezni. Amit hangsúlyozva kérünk, hogy minden gyakorlati óra után a diák **otthon saját maga főzze le amit tanult a gyakorlati órán**, ezzel is elmélyítse a gyakorlaton szerzett új és friss ismereteket. Az otthoni gyakorlás közben felmerülhetnek további kérdések, ötletek, gondolatok amiket meg tud osztani a diák a tanárával és csoport társaival a következő hét során.

Mosogatás és takarítás

A takarítás és a tisztaság fenntartása alapvető követelmény minden konyhában dolgozó embertől. A magad után történő takarítás elvárt minden diáktól. Lesznek olyan gyakorlatok amikor lesz mosogató kiségitő, de akkor is a saját területedet és az általad használt gépeket magadnak kell használat után tisztítani.



Szükséges felszerelés

Szakácskabát

Az egységes megjelenés érdekében kérnénk mindenkit, hogy a Palotás Munkaruha boltban rendeljék meg (helyszíni méretpróba is kell hozzá!) a szakácskabátokat - ajánlottan 2 darabot. Az üzlet munkatársának jelezzék, hogy a Culinary Institute of Europe diákjai, a nevet a mérettel együtt az üzlet munkatársai regisztrálják, készre varrás után az iskola logóját és a résztvevő nevét is ráhímzik (a kabátot az első tanítási napon vehetik majd át a CIE-ben). A kabát fazonját mindenki maga választhatja ki, ám a kabátnak fehérnek és hosszú ujjúnak kell lennie, rajta a CIE logó és a résztvevő neve. Az CIE hallgatók a végső árból 5% kedvezményt kapnak.

<http://www.munkaruhapalotas.hu>

Cím: Budapest, XIII. kerület, Tüzér u. 1. Nyitvatartás: Hétfő

- péntek: 9.00 - 17.00

Telefon: +36 (1) 269-5726

A munkaruházat további részei (bárhonnan beszerezhető) -

Kötelezően beszerezendő

- fehér sapka
- szakács nadrág
- 3 db fehér konyharuha
- fehér kötény
- konyhai csúszásgátlós zárt cipő

Kötelezően beszerezendő eszközök:

- szakácskés
- tortakés
- kisméretű háztartási kés
- fenőacél, zöldség és gyümölcs hámozó eszköz
- microplane reszelő
- hajlított spatula
- szilikon spatula
- puha és kemény habkártya
- időzítő
- pici mérleg
- mosható habzsák és 3 alap nyomófej
- kenő ecset
- drót habverő
- tároló rolltáska

Ezeket az eszközöket több forrásból is be lehet szerezni, ezekről bővebb tájékoztatást a jelentkezés véglegesítése után adunk. Amennyiben valaki már rendelkezik a megadott késekkel és eszközökkel, vagy egyénileg kívánja beszerezni, kérjük, hozza magával az orientációs napra, hogy ellenőrizhessük azokat.

Jegyzetfüzet és toll (egyéniileg kell beszerezni) - az előadásokra és gyakorlatokra egyaránt kérjük magukkal hozni. Az iskolában a recepteket a diákoknak maguknak kell leírni minden gyakorlati órán, így év végére saját receptgyűjteménnyel fognak rendelkezni. Fontos cél, hogy a diákok saját maguk is megtanulják a receptírást és kiválóan tudják alkalmazni, módosítani a recepteket konyhai munkájuk során. Az iskolában nyomtatott recepteket nem adunk ki.

Mikor kezdődik a képzés?

2025. Szeptember 22-én kezdődik az orientációval, amikor a diákok megismerkednek az iskolával, konyhai bejárást tartanak, átvehetik a megrendelt cukrászati eszközöket és munkaruházatot és késtechnikai alapokkal zárul a nap. Továbbá a diákok megismerkednek az iskola vezető oktatóival, csoporttársaikkal, áttekintjük az iskola működési szabályzatát, tűzvédelmi oktatás, és az iskola biztonságos működéséhez szükséges COVID protokollt. Ezt közvetlenül követi az első kurzus.

Az iskola helyszíne:

Helyszín: CIE - 1088 Budapest, Bródy Sándor u. 44. [Térkép](#)

Elérhetőség jelentkezők számára

Oktatási program koordinátor

Telefon: +36 30 552 7430

Mail: edu@culinaryinstituteofeurope.com

Web: <http://www.culinaryinstituteofeurope.com/>

Facebook: <https://www.facebook.com/culinaryinstituteofeurope/>

Instagram: <https://www.instagram.com/culinaryinstituteofeurope/>

Felnőttképzési nyilvántartás száma: B/2020/001366

Felnőttképző engedély száma: E/2021/000123

Tanév tervezett órarend* - végleges verziót 2025 augusztusában publikálunk

*az órarend és a tanár változtatásának jogát fenntartjuk.

Sorszám	Dátum	Nap	Óra megnevezése	Óra típusa
1.	2025. 09.22. 16:30-21:00	Hétfő	Orientáció, orvosi vizsgálat, késtechnika	GYAKORLAT
2.	2025.09.29. 17:00-21:00	Hétfő	Basic doughs I.	GYAKORLAT
3.	2025.10.06. 17:00-21:00	Hétfő	Basic doughs II.	GYAKORLAT
4.	2025.10.13. 17:00-21:00	Hétfő	Basic creams and fillings for desserts	GYAKORLAT
5.	2025.10.20. 17:00-21:00	Hétfő	Paté a choux	GYAKORLAT
6.	2025.11.03. 17:00-21:00	Hétfő	Sugar I.	GYAKORLAT
7.	2025.11.10. 17:00-21:00	Hétfő	Sugar II.	GYAKORLAT
8.	2025.11.17. 17:00-21:00	Hétfő	Chocolate I.	GYAKORLAT
9.	2025.11.24. 17:00-21:00	Hétfő	Chocolate II.	GYAKORLAT
10.	2025.12.01. 17:00-21:00	Hétfő	Cakes I.	GYAKORLAT
11.	2025.12.08. 17:00-21:00	Hétfő	Cakes II.	GYAKORLAT
12.	2025.12.15. 17:00-21:00	Hétfő	Predesserts & petit four	GYAKORLAT
13.	2026.01.12. 17:00-21:00	Hétfő	Plated desserts	GYAKORLAT
14.	2026.01.26. 17:00-21:00	Hétfő	Záróvizsga	GYAKORLAT
	2026. augusztus 29.	Péntek	A szakmai gyakorlat befejezésének végső határideje. A szakmai gyakorlat előrehaladási naplójának benyújtási határideje a CIE-irodába.	SZAKMAI GYAKORLAT