

CUKRÁSZSEGÉD RÉSZSZAKMA képzési programja

2. verzió

Budapest, 2026.02.25.

1. Alapadatok

A képzési és kimeneti követelmény alapján szervezhető részszakmára felkészítő szakmai oktatás:		
1.1.	A részszakma megnevezése:	Cukrászsegéd
	angol nyelvű megnevezése:	Pastry Chef Assistant
	német nyelvű megnevezése:	Hilfskonditor/-in
1.2.	A szakma megnevezése:	Cukrász
1.3.	A szakma azonosító száma:	4 1013 23 01
1.4.	Ágazat megnevezése:	Turizmus-vendéglátás
1.5.	A részszakma besorolása az Európai Képesítési Keretrendszer (EKKR) szerinti szint:	3
1.6.	A részszakma besorolása a Magyar Képesítési Keretrendszer (MKKR) szerint szint:	3
1.7.	A részszakma besorolása a Digitális Kompetencia Keretrendszer szerinti szint:	2
1.8.	A részszakma legjellemzőbb FEOR száma és megnevezése:	9224 - Pultfeltöltő, árufeltöltő 9236 - Konyhai kisegítő, konyhalány
1.9.	A részszakma keretében ellátható legjellemzőbb tevékenység, valamint a munkaterület leírása: 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 mozgatásában segít. 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, kekszket, teasüteményeket bevonó anyagba mártani, szóró anyagba forgatni.	
1.10.	A képzés célja: A képzés célja, hogy a képzésben résztvevő sajátítsa el a Cukrászsegéd részszakma megszerzéséhez, kapcsolódó munkakör betöltéséhez szükséges elméleti és gyakorlati ismereteket, készségeket és kompetenciákat.	
1.11.	A képzés célcsoportja: A képzési program célcsoportját jelenti minden olyan személy, aki a belépési feltételeknek megfelel és a szakmai programmal elérhető ismeretek, készségek és kompetenciák megszerzését tűzte ki célként maga elé.	
1.12.	A képzés során megszerezhető kompetenciák: A képzésben résztvevő képes: <ul style="list-style-type: none"> • kiválasztani a cukrászati termékkészítéshez szükséges anyagokat, • kimérni a cukrász termékkészítéshez szükséges nyersanyagok mennyiségeit, előkészítő műveleteket végezni, • egyszerű tészta összeállító műveleteket végezni, keverni, dagasztani és habot verni, • megadott receptúra alapján töltelékeket előkészíteni, összeállítani, • különböző tésztákat formázni, alakítani a cukrászati technológiának megfelelően, • cukrászati termékek elkészítéséhez kapcsolódó sütési műveleteket végezni, • egyszerű kikészítő műveleteket végezni, • az elkészült süteményeket, cukrászati késztermékeket tálni, csomagolni. 	

<p>A képzésben résztvevő ismeri:</p> <ul style="list-style-type: none">• a cukrászat alapvető alapanyagait,• a mennyiségi egységek átváltását, a mérési műveleteket,<ul style="list-style-type: none">• alapszinten begyakorolt cukrászati részműveleteket,• az egyes töltelékek receptúra szerinti előkészítését, összeállítását,• alapszinten a tészta alakításának munkaműveleteit,• a sütő kezelésének technikáját,• a csokoládé melegítés szabályait,• a cukrászsütemények csomagolási és adagolási előírásait. <p>Képes:</p> <ul style="list-style-type: none">• munkakörnyezetének tisztántartására, tudatosan rendben tartani azt, figyelni a szelektív hulladékgyűjtésre,• törekedni a pontos, precíz munkavégzésre a receptekben előírt mennyiségek pontos kimérésére,• törekedni az elvárt tésztaminőség elérésére,• a töltelékeket a cukrászsütemény fajtának megfelelően elkészíteni,• törekedni az egyenletes, hulladékmentes tésztakialakításra,• figyelni sütés közben a termékekre,• törekedni a tiszta, igényes munkavégzésre,• törekedni a tiszta, egyenletes tálcára rakás, fóliázás, dobozolás elvégzésére.• a cukrásszal együttműködve kiválasztani a megfelelő anyagokat,• a cukrász utasításai alapján végzni a mérés, előkészítés műveleteit,• figyelni az anyagok tulajdonságaira és a cukrásztechnológiai szabályokra,• a munkavégzés során a rábízott nyersanyagot, félkész terméket felelősséggel izesíteni,• odafigyelni a cukrásztermékek minőségére, a méret és töltési súly egyenletességére,• betartani az elvárt sütési szabályokat,• segítséggel végrehajtani az egyszerű mártó feladatokat,• felügyelet mellett összerakni a cukrász termékeket a megrendelés és értékesítés szerint.

2. A képzésbe való bekapcsolódás és részvétel feltételei

2.1.	Iskolai végzettség:	alapfokú iskolai végzettség vagy a Dobbantó program elvégzése
2.2.	Szakmai végzettség:	-
2.3.	Szakmai gyakorlat:	-
2.4.	Egészségügyi alkalmasság:	foglalkozás egészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges
2.5.	Pályaalkalmasság:	pályaalkalmassági vizsgálat: szükséges
2.6.	Előzetesen elvárt ismeretek:	-
2.7.	Egyéb feltételek:	-

3. Tervezett képzési idő

3.1.	A képzés óraszám:	600 óra
------	-------------------	---------

4. Tananyagegységek

A képzés tananyagegységeinek megnevezése:		Óraszám összesen:
4.1.	Cukrászati anyagok technológiai szerepe, anyagok, eszközök előkészítése, anyaghányadok kiszámítása	335 óra
4.2.	Cukrászati berendezések, gépek és készülékek kezelése	265 óra

4.1. Tananyagegység

4.1.1.	Megnevezése:	Cukrászati anyagok technológiai szerepe, anyagok, eszközök előkészítése, anyaghányadok kiszámítása
4.1.2.	Célja:	A tananyagegység célja, hogy a képzésben résztvevők megismerjék a cukrászati anyagok technológiai szerepét, elsajátítsák az anyagok és eszközök előkészítésének módját, az anyaghányadok kiszámítását.
4.1.3.	Megvalósítása során alkalmazott képzési formák: munkaformák:	A képzésben részt vevő személyes jelenlétét vagy interaktív és távolléti kapcsolattal megvalósuló jelenlétét igénylő (online) kontaktóra; egyéni és csoportos képzés.
4.1.4.	Megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek:	A tananyagegység/modul/témakör tartalmának, jellegének, a megvalósítás során alkalmazott munkaformának, valamint a csoport összetételének és igényeinek megfelelően a módszerek a következők lehetnek: előadás, magyarázat, szemléltetés, megbeszélés, rendszerezés, megfigyelés, együttes és önálló tananyag feldolgozás, csoportos feladatmegoldás, gyakorlati feladatok megoldása, projektmódszer, feladatlap kitöltése, írásbeli felelet, házi feladat.
4.1.5.	Óraszám:	335 óra
4.1.6.	Beszámítható óraszám:	50 óra
4.1.7.	A tananyagegység tartalma:	
1.	<ul style="list-style-type: none"> • A munkafeladat megismerése – 50 óra • Anyagok szakszerű kiválasztása a nyersanyagok technológiai szerepének ismerete alapján, a nyersanyagok hatása a termékkészítésre – 80 óra • Receptek, használati utasítások értelmezése, megadott anyaghányad kiszámítása – 80 óra • Anyagok, munkaeszközök megfelelő előkészítése recept alapján – 75 óra • Anyagok mérése – 50 óra 	
4.1.8.	A tananyagegység elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltétele(i):	A tananyagegység elvégzéséről nem kerül kiadásra külön igazolás. A 7.2. pontban meghatározott feltételek teljesítése esetén a képzés végén kerül kiadásra a tanúsítvány

¹ Megegyezik a 4. pontban megadott órásszámmal, és megegyezik a témakörök összórászámmal.

² Kontaktóráról eltérő munkaforma alkalmazása esetén, ha az a képzés órásszámba beszámítható - egyéb esetben nem releváns.

4.2. Tananyagegység

4.2.1.	Megnevezése:	Cukrászati berendezések, gépek és készülékek kezelése
4.2.2.	Célja:	A tananyagegység célja, hogy a résztvevők megismerjék a technológiai műveletekhez alkalmazott gépeket, berendezéseket és balesetmentes használatukat.
4.2.3.	Megvalósítása során alkalmazott képzési formák; munkaformák:	A képzésben részt vevő személyes jelenlétét vagy interaktív és távolléti kapcsolattal megvalósuló jelenlétét igénylő (online) kontaktóra; egyéni és csoportos képzés.
4.2.4.	Megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek:	A tananyagegység/modul/témakör tartalmának, jellegének, a megvalósítás során alkalmazott munkaformának, valamint a csoport összetételének és igényeinek megfelelően a módszerek a következők lehetnek: előadás, magyarázat, szemléltetés, megbeszélés, rendszerezés, megfigyelés, együttes és önálló tananyag feldolgozás, csoportos feladatmegoldás, gyakorlati feladatok megoldása, projekt módszer, feladatlap kitöltése, írásbeli felelet, házi feladat.
4.2.5.	Óraszám : ³	265 óra
4.2.6.	Beszámítható óraszám : ⁴	25 óra
4.2.7	A tananyagegység tartalma:	
1.	<ul style="list-style-type: none"> • Sütő-, hőközlő-, hűtő-, fagyasztóberendezések működésének ismerete, ápolási és tisztítási műveletek- 60 óra • Aprító-, gyúró-, keverő-, habverő- és nyújtógépek, kisebb készülékek működésének ismerete, ápolása és tisztítása – 60 óra • Berendezések, gépek és készülékek előkészítése, üzembe helyezése – 50 óra • Berendezések, gépek és készülékek – biztonsági előírásoknak megfelelő – kezelése és a technológiának megfelelő programozása – 60 óra • Berendezések, gépek és készülékek hibáinak felismerése és a hibák jelentése – 35 óra 	
4.2.8.	A tananyagegység elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltétele(i):	A tananyagegység elvégzéséről nem kerül kiadásra külön igazolás. A 7.2. pontban meghatározott feltételek teljesítése esetén a képzés végén kerül kiadásra a tanúsítvány

5. Csoportlétszám

5.1.	Maximális csoportlétszám : ⁵	40 fő
------	---	-------

³ Megegyezik a 4. pontban megadott órásszámmal, és megegyezik a témakörök összórásszámával.

⁴ Kontaktortól eltérő munkaforma alkalmazása esetén, ha az a képzés órásszámba beszámítható - egyéb esetben nem releváns.

⁵ Zárt rendszerű elektronikus távoktatás esetén nem releváns.

6. A képzésben részt vevő teljesítményét értékelő rendszer leírása

6.1.	<p>Előzetes tudásmérés (diagnosztikus) értékelés:</p> <p>A résztvevő kérésére biztosított.</p>
6.2.	<p>Képzés közbeni (fejlesztő) értékelés:</p> <p>A fejlesztő értékelés szerepe, hogy a képzésben résztvevők fejlődését támogassa, a tanulási igényeket pontosítsa, az oktatók tanulásszervezési feladatait segítse. A képzés közbeni fejlesztő értékelés módjai lehetnek:</p> <ul style="list-style-type: none">• Visszakérdezés,• Gyakorlati feladatmegoldás,• Képzésben résztvevő visszajelzései,• Beszélgetés,• Feladatlap kitöltése,• Házi feladat ellenőrzése,• Írásbeli felelet. <p>A fenti fejlesztő értékeléshez nem tartozik minősítés, a tanulási és tanítási folyamatokat szolgálja, nem minősül számonkérésnek.</p> <p>A képzés közbeni számonkérésnek minősül a képzés időtartamának felénél megvalósított „félévi” vizsga. A „félévi” vizsga időpontját, feladatait a képző intézmény határozza meg. A számonkérés módja komplex, együttesen kerül értékelésre (100%):</p> <ul style="list-style-type: none">- házi feladatok értékelése,- recept füzet vezetésének értékelése,- gyakorlati vizsga. <p>A megszerzhető minősítések és a minősítésekhez tartozó követelményszintek:</p> <ul style="list-style-type: none">• Megfelelt: a záróvizsgán elért legalább 61%-os teljesítmény• Nem felelt meg: a záróvizsgán elért 61% alatti teljesítmény. <p>Amennyiben a képzésben résztvevő nem vesz részt a vizsgán vagy azon nem felelt meg minősítést ér el, a vizsga pótlására egyszer van mód a sikertelen vizsgát követő két héten belül a képző intézmény által meghatározott időpontban. A számonkérés módja, minősítése megegyezik a „félévi” vizsgáéval.</p> <p>Nem felelt meg minősítés esetén ügyvezetői döntéssel a képzésben résztvevő kizárható a képzésből.</p>
6.3.	<p>Résztvevő záró (szummatív) értékelése:</p> <p>A képzés záróvizsgával zárul. A záróvizsgára bocsátás feltétele a képzésen való részvétel (a megengedett hiányzás mértékének figyelembevételével). A záróvizsga a képzés végén kerül megtartásra, feladatait a képző intézmény állítja össze. A számonkérés módja komplex, együttesen kerül értékelésre (100%):</p> <ul style="list-style-type: none">- házi feladatok értékelése,- recept füzet vezetésének értékelése,- gyakorlati vizsga. <p>A megszerzhető minősítések és a minősítésekhez tartozó követelményszintek:</p> <ul style="list-style-type: none">• Megfelelt: a záróvizsgán elért legalább 61%-os teljesítmény• Nem felelt meg: a záróvizsgán elért 61% alatti teljesítmény. <p>Amennyiben a képzésben résztvevő nem vesz részt a vizsgán vagy azon „nem felelt meg” minősítést ér el, a záróvizsga pótlására egyszer van mód a sikertelen vizsgát követő két héten belül a képző intézmény által meghatározott időpontban. A számonkérés módja, minősítése megegyezik a záróvizsgáéval.</p> <p>A képzés befejezésének feltétele a záróvizsgán való „megfelelt” minősítés elérése.</p>

7. A képzés elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltételei

7.1.	A képzés elvégzéséről szóló igazolás megnevezése:	TANÚSÍTVÁNY 2013. évi LXXVII. törvény 13/B. § 11/2020. (II. 7.) Korm. rendelet 22. § (1)
7.2.	A képzés elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltétele(i):	A képzés elvégzéséről szóló tanúsítvány kiadásának feltétele a záróvizsgán „Megfelelt” minősítés megszerzése.

8. A képzési program végrehajtásához szükséges feltételek

8.1.	Személyi feltételek:	Cukrász szakmai végzettségű, minimum 5 év termék-előállítási gyakorlattal rendelkező: • szakoktatói vagy • érettségivel és középfokú szakmai végzettséggel vagy • kamarai mestervizsgával rendelkező személy.
8.2.	Személyi feltételek biztosításának módja:	Az oktatót képző intézmény foglalkoztatja munkaszerződéssel, megbízási szerződéssel vagy az oktató alkalmazását bizonyító más szerződéssel.
8.3.	Tárgyi feltételek:	<p>A képzésben részt vevő személyes jelenlétét igénylő képzési rész esetén: A résztvevők létszámának megfelelő oktatóterem a hozzá kapcsolódó berendezési tárgyak: flipchart tábla vagy kivetítő, tanuló és tanári létszámnak megfelelő asztal és szék, oktatói laptop/személyi számítógép, szoftverek, internetelérés.</p> <p>A képzésben részt vevő interaktív és távolléti kapcsolattal megvalósuló jelenlétét igénylő, képzési rész esetén: • intézmény részéről: a képzési program megvalósításához szükséges számítástechnikai eszközök, internetelérés, a képzési programban alkalmazott szoftverek; • képzésben résztvevő részéről: a képzés elvégzéséhez résztvevői oldalról szükséges számítástechnikai eszközök (például laptop/személyi számítógép/tablet/okostelefon, mikrofon, webkamera) és internetelérés.</p> <p>Eszközjegyzék:</p> <ul style="list-style-type: none">• Cukrász kéziszerszámok, eszközök• Rozsdamentes üstök, - gyorsforralók, - formák• Műanyag tálak, mérőedények• Mérőberendezések• Rozsdamentes fém és fa munkaasztalok• Főzőberendezések,• Mikrohullámú melegítő, csokoládéolvastó berendezések• Asztali gyűrő, keverő, habverő, gép• Botmixer• Aprítógép• Hűtő, fagyasztó, sokkoló berendezések• Sütő, és kelesztő berendezések• Légkondicionáló <p>Képzésben résztvevő saját használatú munkaruhája és alapvető személyes eszközei:</p> <ul style="list-style-type: none">• Fehér sapka• szakács nadrág• 3 db fehér konyharuha• fehér kötény• konyhai csúszásgátló

		<ul style="list-style-type: none"> • zárt cipő (erősített orr résszel) • szakácskés • kisméret háztartási kés • fenőacél • zöldség- és gyümölcshámozó eszköz • tároló roll táska • microplane reszelő • csipesz, • cukrász spatula, • szilikon spatula, • időzítő, • kis méretű grammos mérleg, • 3 alap habzsák nyomófej, • santoku kés
8.4.	Tárgyi feltételek biztosításának módja:	<p>A képzéshez szükséges tárgyi feltételek, eszközök meglétét a felnőttképző tulajdonjog, használati jog, bérleti jogviszony vagy egyéb használatra irányuló jogviszony alapján biztosítja.</p> <p>A képzésben részt vevő interaktív és távolléti kapcsolattal megvalósuló jelenlétet igénylő képzési rész esetén a képzés elvégzéséhez résztvevői oldalról szükséges eszközöket, számítástechnikai eszközöket és internetelérést a képzésben résztvevő saját eszközeként biztosítja.</p> <p>Képzésben résztvevő saját használatú eszközeit a képzésben résztvevő saját magának biztosítja.</p>
8.5.	A képzéshez kapcsolódó egyéb speciális feltételek:	-
8.6.	A képzéshez kapcsolódó egyéb speciális feltételek biztosításának módja:	-

9. Szakmai vizsga

A részszakma megszerzésére irányuló szakmai vizsgát nem a képző intézmény szervezi és bonyolítja. A részszakmára felkészítő szakmai oktatáshoz kapcsolódóan a részszakma megszerzésére irányuló szakmai vizsgát akkreditált szakképzési vizsgaközpont szervezheti. A szakmai vizsga megszervezéséhez szükséges feltételek és a szakmai vizsga vizsgatevékenységeinek részletes leírása a <https://akkreditaltvizsgaztatas.ikk.hu/> weblapon érhető el a Képzési és kimeneti követelmények, Programtervek menüpontban.

A részszakma megszerzéséről kiállított szakmai bizonyítvány szakképesítést tanúsít és legalább egy munkakör betöltésére képesít.



A szakmai vizsgára bocsátás feltétele:

A részszakma megszerzésére irányuló képzés teljesítése, melyet a képző intézmény által a felnőttképzési adatszolgáltatási rendszerben kiállított tanúsítvány (7.1. pont) igazol.

Egyéb feltételek: -

10. Az előzetes minősítés ténye

WU

Szakértő nyilatkozata:	A képzési program előzetes minősítése megtörtént.
Az előzetes minősítés helye:	Budapest
Az előzetes minősítés időpontja:	2026.02.25.
Az előzetes minősítést végző felnőttképzési szakértő neve:	Dr. Kuttner Ádám
Az előzetes minősítést végző felnőttképzési szakértő nyilvántartási száma:	FSZ/2020/000047
Felnőttképzési szakértő aláírása/elektronikus aláírása:	
Felnőttképző intézmény képviselőjének aláírása/elektronikus aláírása:	

BLUEDOT STÚDIÓ Kft.
1088 Bp., Bródy Sándor utca 44.
Adószám: 13090984-2-42
Banksz.: 107003786938364551100005



SZAKÉRTŐI VÉLEMÉNY

Képzés (képzési program) megnevezése	Cukrászsegéd
Felnőttképző megnevezése és engedélyszáma:	BLUEDOT STÚDIÓ KFT. E/2021/000123
Szakértői megállapítások	
<p>1. A képzési program tartalma megfelel a felnőttképzésről szóló 2013. évi LXXVII. törvénynek és szakmai oktatás vagy szakmai képzés esetén a szakképzésről szóló törvénynek és a szakképzésről szóló törvény végrehajtásáról szóló kormányrendeletnek.</p> <p>2. A képzési programban meghatározott tartalommal, feltételekkel és módon, valamint a képzéssel érintett célesoport számára megszerezhető a képzési programban megjelölt kompetenciák.</p> <p>3. A képzési program minden oldala folyamatos oldalszámozással van ellátva, és papíralapú képzési program esetében az összefűzésre úgy került sor, hogy annak szétválasztására sérülésmentesen nincs lehetőség.</p>	
Szakértői vélemény kelte	Budapest, 2026.02.25.
Felnőttképzési szakértő neve, nyilvántartási száma	Dr. Kuttner Ádám FSZ/2020/000047
Felnőttképzési szakértő alírása/elektronikus aláírás	