

# KÉPZÉSI PROGRAM

Készült: a felnőttképzésről szóló 2013. évi LXXVII. törvény 12. §-a alapján

## CUKRÁSZ MŰVÉSZETEK

**BELSŐ NYILVÁNTARTÁSI SZÁM: PAP 2. VERZIÓ**

Budapest, 2026.02.25.

## KÉPZÉSI PROGRAM

### 1. A képzési program alapadatai

1.1.	Képzés megnevezése:	<b>Cukrász művészetek</b>
	angol nyelven:	Pastry Arts Program
	német nyelven:	Ausbildungsprogramm in Konditoreikunst
1.2.	A képzés célja:	A képzés célja, hogy a résztvevő elsajátítsa a klasszikus és modern cukrászati alapanyagok, tészták és desszertek készítésének alapvető technikáit, a dekoráció és esztétika elemeit, valamint a higiéniai, élelmiszerbiztonsági és alapvető vállalkozási ismereteket, hogy önállóan és kreatívan tudjon cukrászati termékeket előállítani és bemutatni.
1.3.	A képzés célcsoportja:	A képzés célcsoportját jelenti minden olyan személy, aki a képzési programmal elérhető ismeretek, készségek és kompetenciák megszerzését tűzte ki célként maga elé.
1.4.	A képzés során megszerezhető kompetenciák:	A képzés elvégzését követően a résztvevő képes: <ul style="list-style-type: none"><li>• különböző alap cukrászati tészták (leveles, omlós, égetett, briós) szakszerű elkészítésére és felhasználására,</li><li>• klasszikus és modern cukrászati termékek (pl. mille feuille, éclair, torták, petit fours, tányérdesszertek) elkészítésére és esztétikus kivitelezésére,</li><li>• karamellkészítési és gyümölcs-feldolgozási (kandírozás, gyümölcspaté) technológiák alkalmazására,</li><li>• különböző csokoládétípusok szakszerű felhasználására és alapvető dekorációk készítésére,</li><li>• torták alap- és dekorációs technikáinak önálló alkalmazására,</li><li>• élelmiszerbiztonsági és higiéniai előírások (HACCP) betartására a cukrászati munkavégzés során,</li><li>• cukrászati termékek alapvető marketing szempontú bemutatására,</li><li>• a cukrászati tevékenység alapvető vállalkozási és működtetési szempontjainak felismerésére és alkalmazására.</li></ul>

### 2. A képzésbe való bekapcsolódás és részvétel feltételei

2.1.	Iskolai végzettség:	Nem szükséges.
2.2.	Szakmai végzettség:	Nem szükséges.
2.3.	Szakmai gyakorlat:	Nem szükséges.
2.4.	Egészségügyi alkalmasság:	Nem szükséges.
2.5.	Előzetesen elvárt ismeretek:	Nem szükséges.
2.6.	Egyéb feltételek:	Nincs.

### 3. Tervezett képzési idő

3.1.	A képzés óraszám:	50 óra
------	-------------------	--------

#### 4. A képzés tananyagegységei

	A képzés tananyagegységeinek megnevezése: <sup>1</sup>	Óraszám:
4.1.	Cukrász művészetek	50 óra

##### 4.1. Tananyagegység

4.1.1.	Megnevezése:	Cukrász művészetek
4.1.2.	Célja:	A képzés célja, hogy a résztvevő elsajátítsa a klasszikus és modern cukrászati alapanyagok, tészták és desszertek készítésének alapvető technikáit, a dekoráció és esztétika elemeit, valamint a higiéniai, élelmiszerbiztonsági és alapvető vállalkozási ismereteket, hogy önállóan és kreatívan tudjon cukrászati termékeket előállítani és bemutatni.
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;  csoportos képzés.
4.1.4.	Megvalósítása során alkalmazott képzési módszerek:	A képzési módszerek alkalmazkodnak a tananyag tartalmához, jellegéhez: előadás, magyarázat, szemléltetés, megbeszélés, rendszerezés, megfigyelés, (gyakorlati) feladatmegoldás.
4.1.5.	Óraszám:	50 óra
4.1.6.	Beszámítható óraszám*:	50 óra
4.1.7.	Tartalma:	Leveles tészta, invert leveles tészta Briós Pâte brisée, Pâte sablée, Pâte sucrée Choux paste, choux with craquelin, éclairs, chouquettes Mille feuille, tropézienne, pithiviers Kemény és lágy karamell, karamell szósz Kandírozott gyümölcsök, gyümölcs paték Csokoládé – étcsokoládé Csokoládé – tej-, fehér- és ruby csokoládé Torták – alapok Torták – dekoráció Elődesszertek & petit fours Tányérdesszertek HACCP Gasztromarketing Vállalkozásindítás és fejlesztés
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.

\*Kontaktórától eltérő munkaformaalkalmazása esetén, ha a képzés óraszámába beszámítható

#### 5. Csoportlétszám

5.1	Maximális csoportlétszám: (fő)	20 fő
-----	--------------------------------	-------

## 6. A képzésben részt vevő teljesítményét értékelő rendszer leírása

6.1.	<p>A képzésben közbeni fejlesztő értékelés szerepe, hogy a képzésben résztvevők fejlődését támogassa, a tanulási igényeket pontosítsa, az oktatók tanulásszervezési feladatait segítse. A fejlesztő értékeléshez nem tartozik minősítés, a tanulási és tanítási folyamatokat szolgálja, nem minősül számonkérésnek.</p> <p>A képzés közbeni fejlesztő értékelés módjai: visszakerdezés, gyakorlati feladatmegoldás, képzésben résztvevő visszajelzései, beszélgetés.</p> <p>A képzés közbeni számonkérésnek minősül a képzés időtartamának felénél megvalósított „félévi” vizsga. A „félévi” vizsga időpontját, feladatait a képző intézmény határozza meg.</p> <p>A számonkérés módja komplex, együttesen kerül értékelésre (100%):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- házi feladatok értékelése,</li> <li>- recept füzet vezetésének értékelése,</li> <li>- gyakorlati vizsga.</li> </ul> <p>A megszerezhető minősítések és a minősítésekhez tartozó követelményszintek:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Megfelelt: a záróvizsgán elért legalább 81%-os teljesítmény</li> <li>• Nem felelt meg: a záróvizsgán elért 81% alatti teljesítmény.</li> </ul> <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.</p> <p>A számonkérés módja, minősítése megegyezik a „félévi” vizsgáéval.</p> <p>Nem felelt meg minősítés esetén ügyvezetői döntéssel a képzésben résztvevő kizárható a képzésből.</p> <p>A képzés záróvizsgával zárul.</p> <p>A záróvizsgára bocsátás feltétele a képzésen való részvétel (a megengedett hiányzás mértékének figyelembevételével).</p> <p>A záróvizsga a képzés végén kerül megtartásra, feladatait a képző intézmény állítja össze.</p> <p>A számonkérés módja komplex, együttesen kerül értékelésre (100%):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- házi feladatok értékelése,</li> <li>- recept füzet vezetésének értékelése,</li> <li>- gyakorlati vizsga.</li> </ul> <p>A megszerezhető minősítések és a minősítésekhez tartozó követelményszintek:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Megfelelt: a záróvizsgán elért legalább 81%-os teljesítmény</li> <li>• Nem felelt meg: a záróvizsgán elért 81% alatti teljesítmény.</li> </ul> <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.</p> <p>A számonkérés módja, minősítése megegyezik a záróvizsgáéval.</p> <p>A képzés befejezésének feltétele a záróvizsgán való „megfelelt” minősítés elérése.</p>
------	--

## 7. A képzés zárása

7.1.	A képzés elvégzéséről szóló igazolás megnevezése:	<b>TANÚSÍTVÁNY</b> 2013. évi LXXVII. törvény 13/B. § 11/2020. (II. 7.) Korm. rendelet 22. § (1)
7.2.	A képzés elvégzéséről szóló igazolás kiadásának feltételei:	A képzés végi záró értékelés keretében a záróvizsga eredményes, megfelelő minősítésű teljesítése. A Felnőttképzési törvény 13/B. § (1)-nek megfelelően a Tanúsítvány a képzésben részt vevő személy kérésére kerül kiállításra.

## 8. A képzési program végrehajtásához szükséges feltételek

8.1.	Személyi feltételek:	A képzési program tartalmához illeszkedő felsőfokú végzettségű tréner/oktató vagy középfokú végzettséggel és a képzési program tartalmához illeszkedő legalább 3 éves szakmai tapasztalattal rendelkező tréner/oktató.
8.2.	Személyi feltételek biztosításának módja:	Megbízási szerződéssel, munkaszerződéssel vagy az oktató alkalmazását bizonyító egyéb szerződéssel.
8.3.	Tárgyi feltételek:	<p>Elméleti tananyag tartalomhoz:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- a résztvevők létszámának megfelelő oktatóterem a hozzá kapcsolódó berendezési tárgyak: flipchart tábla vagy kivetítő, tanulói és tanári létszámnak megfelelő asztal és székek, laptop/személyi számítógép, szoftverek, internetelérés.</li> <li>- képzésben résztvevő részéről: laptop/személyi számítógép, szoftverek, internetelérés.</li> </ul> <p>Gyakorlat orientált tananyag tartalomhoz:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- működő konyha, tankonyha: cukrász kéziszerszámok eszközök, rozsdamentes üstök, formák, mérőberendezések, munkaasztalok, főzőberendezések, gyúró-, keverő-, habverő gép, botmixer, aprító gép, sütő és kelesztő berendezések, hűtő, fagyasztó berendezések</li> <li>- munkaruházat: szakácskabát, fehér sapka, szakács nadrág, 3 db fehér konyharuha, fehér kötény, konyhai csúszásgátlós zárt cipő</li> <li>- 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</li> </ul>
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> <ul style="list-style-type: none"> <li>- A munkaruházatot, 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 eszközöket, laptop/személyi számítógép, szoftverek, internetelérés a képzésben résztvevő saját eszközeként biztosítja.</li> </ul>
8.5.	A képzéshez kapcsolódó egyéb speciális feltételek:	nincs
8.6.	A képzéshez kapcsolódó egyéb speciális feltételek biztosításának módja:	nincs