CULINARY INSTITUTE OF EUROPE



Cukrász Művészetek Program

P.A.P. 8

Tájékoztató

2027-2028

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 hétköznapokban 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 polcról 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. Érdemes lesz követni az elméleti órákat és bejárni a gyakorlati órákra, hiszen nemcsak a tálalás művészetét sajátítjátok el, hanem táplálkozástudományi ismereteket is kaptok. Természetesen az improvizatív főzés kulisszatitkaiba is betekintünk és megtanuljátok a helyes késhasználatot, a tészta-, kenyér- és fagylaltkészítés 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, “mikrós” 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 kapcsolatrendszereteket és hogy sikerül-e megvalósítani az álmaitokat 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 részszakma 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 egyéves program magyar nyelven zajlik és államilag elismert akkreditált cukrászsegéd részszakma képesítés megszerzésével végződhet. Ehhez 450 óra 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, 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 alaptechnikákat, és azokat magas szinten használni tudod majd. Megismerheted a gasztronómia különböző kapcsolódó területeit és a gasztro 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. Ezt követően kapsz egy automatikus e-mailt a kérdőívhez vezető linkről. A kérdőív célja, hogy jobban megismerjünk téged és a motivációd. Ezután következik egy kb 30 perces online videós interjú, ahol kollégáinkkal együtt átbeszéljük Veled a legfontosabb tudnivalókat, az iskola elvárásait irányodba, és te is felteheted kérdéseidet. Az interjú után küldjük számodra a képzésre való jelentkezéshez szükséges 3 dokumentumot, melyet kitöltve, aláírva vissza kell küldened számunkra.

A három dokumentum neve a következő: 1) cukrász művészetek jelentkezési lap, 2) angol szakmai nyelv jelentkezési lap, és a 3) részszakma felnőttképzési szerződés.

FONTOS: a regisztráció csak a képzési dokumentumok kitöltésével és a képzési díj első részletének befizetésével válik érvényessé.

Képzési díj

A képzési díjat a legalább 3 éve itthon élő, érvényes magyar lakcímkártyával rendelkező magyar állampolgár veheti igénybe, minden más esetben a nemzetközi képzési díj irányadó. 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, sapka, szakács nadrág, konyharuha, fehér kötény, konyhai csúszásgátlós zárt cipő).



Hogyan történik a képzés?

A képzés négy részből áll: 1) elméleti rész: digitális és videós tananyag, 2) hétfőnként gyakorlati órák az első félévben, 3) záróvizsga, 4) 357 tanóra szakmai gyakorlat a második félévben.

1. **Elméleti tananyag:**

Hétfőtől - vasárnapig online bármikor elérhetőek a Google Classroomon keresztül. Fontos megjegyezni, hogy a gyakorlati órák látogatásának előfeltétele a heti témához kapcsolódó elméleti tananyag elolvasása és a kapcsolódó 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 kiajánlásra és megszervezésre, figyelembe véve a résztvevő egyéni teljesítményét, az oktatói visszajelzéseket és a pályaorientációs 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 a Google Classroom e-learning rendszer keretén belül oktatja az elméleti tananyagot, amely videó előadásokat és jegyzeteket tartalmaz. Nyomtatott 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 **résztvevő 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, laptopon vagy okostelefonon keresztül.

Receptek és otthoni gyakorlás

Az iskola szabályzata szerint minden diáknak saját zsebméretű jegyzetfüzetbe kell írni a recepteket, elkészítési útmutatókat. A diák az év végére saját “receptkönyvvel” fog rendelkezni. Fontos cél, hogy a diákok kiválóan tudják alkalmazni és módosítani a recepteket konyhai munkájuk során. Az iskolában nyomtatott 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. Hangsúlyozva kérjük, hogy minden gyakorlati óra után a diák **otthon saját maga főzze le amit tanult a gyakorlati órán**, ezzel is elmélyítve 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 csoporttársaival a következő hét során.

Mosogatás és takarítás

A takarítás és a tisztaság fenntartása alapvető követelmény minden konyhában dolgozó embertől. A maga után történő takarítás elvárt minden diáktól. Lesznek olyan gyakorlatok, amikor lesz mosogató kisegítő, 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 ráhímezik (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 beszerzendő

- fehér sapka
- szakács nadrág
- 3 db fehér konyharuha
- fehér kötény
- konyhai csúszásgátlós zárt cipő (erősített orr résszel)

Az iskolai **késkészletet** a CIE biztosítja, amelynek ára 90 000 Ft. A készlet árát az orientációs napon, a helyszínen, készpénzben szükséges kifizetni.

Jegyzetfüzet és toll (egyénileg 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?

2027. Március 1-én kezdődik az orientációval, amikor a diákok megismerkednek az iskolával, konyhai bejárást tartanak, átvehetik a megrendelt cukrászati eszközöket és munkaruházatot. Továbbá: a diákok megismerkednek az iskola vezető oktatóival, csoporttársaikkal, áttekintjük az iskola működési szabályzatát, és megtartjuk a tűzvédelmi oktatást.

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*

***az órarend és az oktató változtatásának jogát fenntartjuk.**

Sorszám	Dátum	Nap	Óra megnevezése	Óra típusa
1.	2027.03.01. 17:00-19:00	Hétfő	Orientáció, orvosi vizsgálat	GYAKORLAT
2.	2027.03.08. 17:00-21:00	Hétfő	Késtechnika	GYAKORLAT
3.	2027.03.15. 17:00-21:00	Hétfő	Alaptészták I.	GYAKORLAT
4.	2027.03.22. 17:00-21:00	Hétfő	Alaptészták II.	GYAKORLAT
5.	2027.04.05. 17:00-21:00	Hétfő	Alap krémek és töltelékek desszertekhez	GYAKORLAT
6.	2027.04.12.. 17:00-21:00	Hétfő	Paté a choux	GYAKORLAT
7	2027.04.19. 17:00-21:00	Hétfő	Cukor I.	GYAKORLAT
8.	2027.04.26. 17:00-21:00	Hétfő	Cukor II.	GYAKORLAT
9.	2027.05.03. 17:00-21:00	Hétfő	Csokoládé	GYAKORLAT
10.	2027.05.10. 17:00-21:00	Hétfő	Torták I.	GYAKORLAT
11.	2027.05.17. 17:00-21:00	Hétfő	Torták II.	GYAKORLAT
12.	2027.05.24. 17:00-21:00	Hétfő	Előděsszertek & petit four	GYAKORLAT
13.	2027.05.31. 17:00-21:00	Hétfő	Tányérdesszertek I.	GYAKORLAT
14.	2027.06.07. 17:00-21:00	Hétfő	Tányérdesszertek II.	GYAKORLAT
15.	2027.06.14. 17:00-21:00	Hétfő	Cukrászművészetek félévi gyakorlati vizsga	GYAKORLAT
16.	2028.02.02. 17:00	Kedd	A szakmai gyakorlat befejezésének végső határideje. A szakmai gyakorlat egyéni haladási naplójának benyújtási határideje a CIE irodába.	SZAKMAI GYAKORLAT
17.	2028.02.07. 16:00-17:00	Hétfő	Cukrászművészetek év végi gyakorlati vizsga	GYAKORLAT
18.	2028.02.07. 17:00-21:00	Hétfő	Cukrászsegéd részszakma év végi gyakorlati vizsga	GYAKORLAT
19.	2028.02.09. 17:00-21:00	Szerda	Cukrászsegéd részszakma év végi pótvizsga	GYAKORLAT