

Csokoládétermék gyártó

Képzés

Részszakma azonosító száma: 3 0721 05 02

Szereted a kerek csokoládét, a szögletes csokoládét, a hosszú csokoládét, a rövid csokoládét, a gömbölyű csokoládét, a lapos csokoládét, a tömör csokoládét, a lyukas csokoládét ..., amit csak készítenek a világon? Itt a helyed!

Azt mondják, csokoládéval foglalkozni nem is szakma, hanem egy életérzés. Egy biztos: ha ezt a hivatást választod, nem csak a saját, hanem mások napjait is megédesíted majd! A Klasszisznál kiváló alapot szerezhetsz mind gyakorlati, mind elméleti téren. Ráadásul ebben a szakmában tényleg határ a csillagos ég, tovább képezheted magad cukrásznak, hogy aztán a híres magyar cukrászok nyomdokaiba léphess.

OKTATÓK

Zentay Hajnalka

„A legtöbb, amit gyerekeinknek adhatunk: gyökerek és szárnyak.” (Goethe) A legjobban ez az idézet jellemzi pedagógiai munkámat. 28 éve tanítok iskolarendszerű oktatásban, és iskolarendszeren kívüli képzéseken is. 21 évet abban az iskolában tanítottam, amelyikbe én magam is jártam. Tanárait a kollégáim lettek. Ez a szakmai, emberi, kapcsolati muníció az, ami mai napig végig kíséri szakmai és pedagógiai munkámat. Tanítás közben szeretem, ha diákjaim saját maguk élményszerűen tapasztalják meg a tananyag adta lehetőségen belül a tudást. Ezt nem csak gyakorlati foglalkozásokon, hanem elméleti tantárgyak tanítása esetében is fontosnak tartom.

Dr. Magyar Márton

A vendéglátás-turizmus (különösen a sport és egészség turizmus)területe mindig is közel állt hozzám, a mindennapokban is ez a szakterületem egyetemi adjunktusként. Feladatomban tekintem, hogy minél több érdeklődővel ismertessem meg ennek a szép szakmának a rejtelmét. Szívesen szervezek/veszek részt konferenciákon, új trendeket bemutató rendezvényeken, mert véleményem szerint ez egy dinamikusan változó szakma és fontos, hogy az érdeklődők naprakész ismeretekkel rendelkezzenek a "könyvszagú" tudás mellett.

Molnár Ferenc

Pedagógusként és cukrászként a legfontosabb feladatomban tartom, hogy a szakma szeretete mellett olyan gyakorlati tudást, biztos alapot adják át az érdeklődőknek, amit sikerrel tudnak akár a szakmában, akár otthon hasznosítani. Hiszem, hogy ebben a szakmában szükség van a folyamatos önfejlesztésre, hiszen mindig újabb és újabb technológiák, anyagok bukkannak fel, de aki erős alapokkal rendelkezik, annak ez sem okoz majd nehézséget.



A KÉPZÉS HOSSZA ÉS KÖLTSÉGE

Ütemezés	<u>Hagyományos:</u> Szombatonként vagy kéthetente szombat vasárnap <u>Hibrid:</u> Szombatonként vagy kéthetente szombat vasárnap <u>Online:</u> Szombatonként vagy kéthetente szombat vasárnap
Képzés időtartama	6 hónap
Képzési díj	165.000 Ft

MIT TARTALMAZ AZ ÁR?

- az előzetes tudásmérés díját
- az oktatói jegyzeteket
- az oktatás díját
- személyre szabott internetes felület biztosítását
- a gyakorlat helyszínének biztosítását
- a tananyagegységek záró vizsga díját

MI SZÜKSÉGES A KÉPZÉS MEGKEZDÉSÉHEZ?

- Alapfokú iskolai végzettség vagy a Dobbantó program elvégzése
- Foglalkozásegészségügyi alkalmassági vizsgálat

MIT JELENT AZ ELŐZETES TUDÁSMÉRÉS?

- Amennyiben szeretnéd, előzetes tudásod/ismereteid beszámítjuk.
- Az előzetes tudásmérést és a képzési tanácsadást ingyenesen biztosítjuk.
- Az előzetes tudásméréssel számot adott ismereteid alapján felmentést kaphatsz a képzés egy része alól. Ezt írásbeli tesztekkel és oktatói elbeszélgetéssel mérjük fel.

MI TÖRTÉNIK, HA KÉRDÉSED VAN, KIHEZ FORDULHATSZ?

- Felmerülő kérdéseid ügyfélszolgálatunk 24 órán belül megválaszolja/megoldja.
- Ennek a tanfolyamnak a felelőse Bartha-Szekeres Gabriella, aki szintén melletted áll a képzés ideje alatt, telefonon és email-ben elérhető.

MILYEN KOMPETENCIÁKAT SZEREZHETSZ MEG A CSOKOLÁDÉTERMÉK GYÁRTÓ KÉPZÉS SO-RÁN?

- Átv teszi és előírásnak megfelelően tárolja a nyersanyagokat. Ismeri az átvétellel kapcsolatos adminisztrációs feladatokat. Megnevezi a raktárak fajtáit, tudja a raktárakkal szemben támasztott követelményeket, az édességkészítés nyersanyagai szakszerű tárolásának szabályait.

- Ismeri a kakaó tartalmú termékeket, azok tulajdonságait, típusait, felhasználhatóságát, elkészítésük módjait. Ismeri a termékek gyártása során felmerülhető hibákat, a gyártás technológiáját.
- Ismeri a megfelelő csomagolással szemben támasztott követelményeket, kiválasztja a megfelelő csomagolást, majd elvégzi a termékek csomagolását.
- Munkáját a megfelelő gyártási és higiéniai gyakorlat szerint végzi.
- Ismeri a HACCP rendszert, annak dokumentumait, ennek megfelelő dokumentumokat rendszeresen vezeti.
- Ismeri és megfelelően használja a munkája során szükséges gépeket, eszközöket. Ezeket tisztítja és balesetmentesen használja.
- Termékösszetételeket, nyersanyagszámítást ismeri, ezek alapján számításokat végez.
- termelőmunka során keletkező melléktermékeket, hulladékokat ismeri, azokat megfelelően kezeli.

MIÉRT MINKET VÁLASSZ CSOKOLÁDÉTERMÉK GYÁRTÓ VÉGZETTSÉGED MEGSZERZÉSÉHEZ?

- Olyan gyakorló szakemberek dolgoznak a csapatunkban, akik igazi Klasszisok a szakmájukban, ezáltal az elméletet és a gyakorlatot is könnyebb elsajátítani.
- A Csokoládétermék gyártó képzésen többféle időbeosztás közül választhatsz, így lehetőség van az életedbe leginkább beilleszthető megoldásra.
- Nálunk nem számít hány éves vagy, csoportjainkban mindenféle korosztály megtalálható.
- Jó egy olyan csapathoz tartozni, ahol abból építkeznek, ami örömet okoz!
- Kislétszámú csoportjainkban eredményesebb a tanulás, ráadásul családias a hangulat.
- A munkánk a szenvedélyünk. Nálunk a tanfolyami résztvevő áll a középpontban, és a lelkesedésünk ragadós :-)!

HOGYAN ZAJLIK A SZAKMAI VIZSGA?

A KÉPESÍTŐ VIZSGÁRA BOCSÁTÁS FELTÉTELE

- A részsakma követelményeinek teljesítéséről, a képző intézmény által kiállított tanúsítvány.

PROJEKTFELADAT

A vizsgatevékenység megnevezése: Csokoládétermék készítése

A vizsgatevékenység, vagy részeinek leírása: Csokoládétermék készítése és termékbemutató

A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 240 perc

A vizsgatevékenység aránya a teljes szakmai vizsgán belül: 100%

A vizsgatevékenység akkor eredményes, ha a vizsgázó a megszerzhető összes pontszám legalább 40%-át elérte.

Eredményes tanulást kívánunk!

A Klasszis Csapat