



**Képzés megnevezése: Sütőipari és gyorspékségi munkás**

**OKJ azonosító: 21 541 02**

**Képzés helyszíne: Budapest**

**Óraszám: 480 óra**

**Elmélet és gyakorlat aránya:**











**144 (30%) elméleti; 336 (70%) gyakorlati óra**

**Nyilvántartási szám: E-000526/2014/A107**

A szakképesítés rövid leírása:

A sütőipari üzemekben irányítással sütőipari termékek előállításában vesz részt.

A szakképesítéssel rendelkező képes:

-  felkészülni a munkára,
-  előkészíteni a munkafolyamatokat,
-  alpméréseket végezni,
-  eszközöket használni, gépeket kezelni,
-  munkavédelmi előírásokat betartani,
-  irányítással feldolgozni a tésztát,
-  kelesztésnél elhelyezni a tésztát a kelesztőben, felületkezelést végezni,
-  irányítással vetési feladatokat ellátni, kisütetni a termékeket,
-  csomagolási feladatokat végezni,
-  alapszintű adminisztrációs munkát végezni.

A képzés moduljai:

11945-16 Sütőipari alapismeretek

11919-16 Élelmiszerelőállítási alapismeretek

Intenzitás: Elmélet: heti 30 (5\*6) óra, Gyakorlat: heti 40 óra (5\*8) óra

Bemeneti feltételek:

Iskolai előképzettség: befejezett iskolai előképzettséget nem igényel

Bemeneti kompetenciák iskolai előképzettség hiányában: igen/nem: -

Egészségügyi alkalmassági követelmények: szükségesek

Életkor: Betöltött 16. életév és tankötelezettség teljesítése

A résztvevők kiválasztásának a módja:

Írásbeli és szóbeli szakmai alkalmassági vizsgálat; foglalkozás egészségügyi alkalmassági vizsgálat.

***A tanfolyammal kapcsolatban érdeklődjön a lakóhelye szerinti területileg illetékes Járási Hivatal Foglalkoztatási Osztályán!***

Képző elérhetőségei:

E-mail: [nikolett.h@ioszia.hu](mailto:nikolett.h@ioszia.hu), WEB: [www.felnottkepzes.hu](http://www.felnottkepzes.hu), Telefon: +36 (30) 586-32-29

