

Édességkészítő

Élelmiszeripar ágazat 3 éves képzése, amely szakképzettség megszerzésével zárul. Az édességkészítő az ember legkedvesebb élelmiszereit, az édességeket és a sós aprósüteményeket készíti. Neki köszönhetően élvezhetjük a csokoládék, a teasütemények, a kekszfélék, a drázsék, a bonbonok nyújtotta kellemes élményeket, és még sok-sok más termékük teszi élvezetesebbé mindennapjainkat. Az édességkészítő képes arra, hogy kézműves és ipari körülmények között is megfelelő édességeket készítsen.

A szakképzettséggel rendelkező:

- technológiai, illetve termelési számításokat végez;
- átveszi és előkészíti a gyártáshoz szükséges anyagokat;
- a munka megkezdése előtt ellenőrzi a gépeket, berendezéseket, eszközöket; kezeli a gépeket, berendezéseket;
- édesipari félkész és késztermékeket készít;
- a készterméket átadja a hűtő- vagy tároló raktárnak, illetve elvégzi a raktározást;
- a hatályos szabályozások szerint kezeli a képződő hulladékot;
- alapanyagot, készterméket vizsgál, illetve ellenőríz;
- gyártásközi vizsgálatokat végez.