

Sütő és cukrászipari technikus

Élelmiszeripar ágazat 5 éves képzése, amely érettségivel és technikus szintű szakképzettség megszerzésével zárul. A sütő- és cukrászipari technikus képesítéssel rendelkező szakember rendelkezik a pék és a cukrász szakma alapjainak ismereteivel is. Keresett szakma, hiszen a vállalkozásoknak is nagy szükségük van a sokrétű szakmai tudással rendelkező szakemberekre. A technikus képesítés birtokában jó áttekintőképességgel, irányítóképességgel és az ehhez szükséges magasabb szintű szakmai tudással kell rendelkezni.

A szakképzettséggel rendelkező:

- cukrásztechnológiai alapl műveleteket végez;
- sütőipari és cukrászati késztermékeket készít;
- diétás és különleges táplálkozási igényű termékeket készít;
- sütőipari és cukrászati termékeket minősít;
- sütőipari és cukrásztechnológiai alapl műveleteket végez;
- péktermékeket készít;
- termeléstervezési és szervezési feladatokat végez;
- minőségbiztosítási dokumentumokat vezet;
- minőségbiztosítási ellenőrzéseket végez;
- gyártásközi fizikai, kémiai, érzékszervi vizsgálatokat végez, a késztermékeket ellenőrzi és minősíti;
- technológiai berendezéseket, gépeket beállít, üzemeltet;
- a termékgyártás víz- és energiagazdálkodását megszervezi;
- részt vesz a személyi és az üzemi technológiai higiénia ellenőrzésében;
- a melléktermékeket, hulladékokat kezeli, esetleg hasznosítja.