Zalaegerszegi SZC Keszthelyi Vendéglátó Technikum, Szakképző Iskola és Kollégium

Szakmai vizsga - Ksz/12. évfolyam
2021-2022. tanév február hó

4 1013 23 01 CUKRÁSZ

SZAKMAI VIZSGA

PROJEKTFELADAT

a) Vizsgarész: PORTFÓLIÓ

Készítette:

[redacted]

Ksz/12.F osztály

Elfogadta:

……

Papp Andrea oktató

BEVEZETÉS

Az édességkészítés története valószínűleg egyidős az édes ízű anyagok megismerésével és fogyasztásával. Az emberiség az édes ízt már a történelem előtti idők óta ismeri. Ez az ismeret a méz édes ízéből ered, amelyet a vad méhek készítettek a gyümölcsökből, nyír- és juharfa levéből. Az emberek elsőként a mézet, a mézből készült csemegéket fogyasztották, majd a szacharóz megismerése nyomán bővült a választék. Igen korán felismerték, hogy az édességek felfrissítik a nehéz fizikai munkát végzőket.
Az első kenyér a neolitikus korban tűnt fel, az első palacsintát gabonamagvakból készítették. A bronzkorban kerámia edényeket készítettek a sütemények, kenyerek készítésére. Az emberek elkezdtek mézet hozzáadni a kenyerekhez, fánkokhoz, megformálva az első tészta/fánk kenyereket.
Az édességek készítése évezredeken keresztül házi és manufakturális tevékenység volt. Az első, eladásra is termelő édességkészítők a mézeskalácsosok voltak. Később jelentek meg a finomsütők, majd a gyógyszerészek. Az utóbbiak kiemelkedő tevékenységet végeztek, ők szállították a cukrot és a belőle készített csemegéket a nagy udvartartásoknak. A 17. század végéig ők töltötték be a cukrászda szerepét.
A magyarországi édesipart a 18. században bevándorló itáliai és svájci szakemberek alapították Pesten és Budán. Ezek a mesterek voltak a mai cukrászok elődei.

Én magam eddigi pályafutásom során egy teljesen más szférában, a közigazgatásban – ezen belül a rendészeti területen – dolgoztam. A rendészet olyan közigazgatási tevékenység, amely a (köz)biztonság védelmét sajátos intézkedésekkel, kényszerintézkedésekkel, titkos eszközök alkalmazásával és adott esetben legitim kényszerintézkedésekkel biztosítja[1]. A közigazgatás, mint társadalmi funkció szintén nem újkeletű dolog, már az ókori társadalmakban megjelent.

Bár a cukrászat és a közigazgatás egyaránt társadalmi szükségleteket elégít ki, az állampolgárok – érthető módon – máshogy viszonyulnak a két tevékenységhez. Míg a cukrászat élvezeti cikkeket szolgáltat, a rendészet sok esetben korlátoz, néha kényszerít is. Sokévnyi rendészeti szolgálat után fogalmazódott meg bennem az igény, hogy olyan tevékenységet folytathassak, ami másoknak örömet okoz, nekem pedig sikerélményt nyújt. Ezért is jelentkeztem a cukrász szakképzésre, hogy ennek a mesterségnek az alapjait elsajátítsam, mindezt olyan közegben, ahol felkészült szakemberek tanítják, ellentétben a manapság oly divatos internetes fórumokkal. Első sikerem a tananyag "belépő" süteményének, az islernek elkészítése volt. Csupán egyórányi munka után jól esett hallani az elismerő szavakat, mely inspiráció azóta is, minden süteménykészítéskor ott van bennem. Különösen örültem, mikor megtudtam, hogy egy általam személyesen nem ismert Zala megyei kolléganőm indult a Mestercukrász televíziós versenyen, ahol első helyezést ért el. Sikere szintén motiválóan hatott rám, előrevetítve azt, hogy jelenlegi foglalkozásom és újonnan elsajátított szakmám jól összeegyeztethetők, utóbbi akár másodállásként, idővel esetleg még főállásként is funkcionálhat.
Szakmai gyakorlati jártasságom megszerzéséhez színvonalas, modern képzőhelyet sikerült találnom Balatonlellén. A cukrászda bemutatására a portfólióban részletesen kitérek, annyit azonban elárulhatok, hogy az itt tapasztaltak újabb lendületet adtak számomra a cukrászmesterség minél magasabb színvonalú elsajátításához. A tanulás a vizsga eredményes teljesítésével nem ér véget, de megfelelő alapot biztosít ahhoz, hogy cukrászként dolgozhassam és képezhessem magam tovább.

[1] Balla Zoltán: A rendészet fogalmának, tartalmának evolúciója (Belügyi Szemle, 2017/5)

Név

☎: [redacted]

✉ [redacted]

BETÖLTENI KÍVÁNT MUNKAKÖR cukrász

SZAKMAI TAPASZTALAT

2021.09.01. – jelenleg [redacted] igazgatásrendészeti osztályvezető-helyettes

2019.11.01. – 2021.08.31. [redacted] járőr- és őrszolgálati alosztályvezető

2017.05.01. – 2019.10.31. [redacted] közrendvédelmi osztályvezető

2013.01.01. – 2017.04.30. [redacted] őrsparancsnok

2003.01.01. – 2012.12.31. [redacted] őrsparancsnok

2000.04.01. – 2002.12.31. [redacted]

1997.07.01. – 2000.03.31. [redacted]

TANULMÁNYOK

2020. – jelenleg ZALAEGERSZEGI SZAKKÉPZÉSI CENTRUM KESZTHELYI VENDÉGLÁTÓ TECHNIKUM, SZAKISKOLA ÉS KOLLÉGIUM cukrász

2017. – 2019. NEMZETI KÖZSZOLGÁLATI EGYETEM – BUDAPEST rendészeti vezető (mesterképzés)

2002. – 2006. RENDŐRTISZTI FŐISKOLA – BUDAPEST bűnügyi szaknyomozó (főiskola)

1999. – 2003. KAPOSVÁRI EGYETEM – KAPOSVÁR művelődésszervező (főiskola)

1992. – 1996. MÁTYÁS KIRÁLY GIMNÁZIUM - FONYÓD gimnáziumi érettségi

SZEMÉLYES KÉSZSÉGEK

NYELVISMERET ANGOL: C1 típusú nyelvvizsga, Origo Nyelvvizsgaközpont, 2016.

MUNKÁVAL KAPCSOLATOS KÉSZSÉGEK jó kommunikációs-, problémamegoldó- és szervezőkészség, melyeket a különféle rendőri egységek vezetése során szereztem (napi szolgálatok irányítása, rendezvénybiztosítások)

EGYÉB KÉSZSÉG B kategóriás vezetői engedély hivatásos kisgéphajóvezetői képesítés

GYAKORLATI HELYEM: A GELETA CUKRÁSZDA

Az üzlet elhelyezkedése

A Geleta Cukrászda Balatonlellén, a Rákóczi út 269. szám alatt üzemel. Az út, amely mellett elhelyezkedik, a 7-es számú főút, a Balaton déli partjának legforgalmasabb útszakasza; különösen igaz ez a nyári hónapokban. A cukrászda a város közigazgatási-, idegenforgalmi- és bevásárló központjai által alkotott háromszög közepében található, frekventált, tömegközlekedéssel is jól megközelíthető helyen. A létesítmény előtt, valamint udvarában saját parkoló áll a gépkocsival érkezők rendelkezésére.

Az üzlet besorolása, tevékenysége

A Geleta Cukrászda termelő és értékesítő tevékenységet is folytató vendéglátó üzlet. Székhelye Balatonlellén, a Rákóczi út 269. szám alatt található. Üzemeltetője a Geleta Cukrász Korlátolt Felelősségű Társaság, melyet a Somogy Megyei Cégbíróság 2007.09.17-én jegyzett be. A cég tevékenysége: éttermi, mozgó vendéglátás, mint főtevékenység.

Az üzlet általános (szakmai) bemutatása

A cukrászda saját készítésű cukrászati készítményeket, édesipari termékeket, továbbá alkoholos és alkoholmentes italokat értékesít. Kínálatuk a tortáktól a süteményeken, pogácsákon, sós- és édes aprósüteményeken át egészen a fagylaltokig terjed, de saját készítésű kézműves bonbonokat is értékesítenek. Az értékesített termékkategóriák mindegyikére jellemző a sokféleség, változatosság. Külön figyelmet fordítanak a speciális étrendet követő vendégekre, emiatt többféle cukormentes, palaeo terméket is forgalmaznak.
A modern kialakítású cukrászda jelenlegi helyén 2008. óta üzemel. 2017-ben bővítésen esett át, akkor nyerte el mostani arculatát. Az üzlet ízlésesen, minőségi bútorzattal berendezett, a mai kor elvárásainak megfelelő. A zárt vendégtér mellett tágas terasz áll a vendégek rendelkezésére. Az akadálymentes bejutás lehetősége is biztosítva van. Az értékesítés, illetve kiszolgálás a pultnál történik. Az értékesítést végző személyzet a cég arculatát tükröző, egységes, logóval ellátott formaruhát visel. Az idegenforgalmi övezetre tekintettel valamennyien beszélik a német nyelvet.
A cukrászda árképzése a fővárosi cukrászdákéhoz közelít, azonban a termékek minőségét, illetve esztétikumát figyelembe véve nem túlzó. Az üzlet értékelése a Google 5-ös skáláján a vendégek véleménye, szavazatai alapján 4.7, mely érték szintén színvonalas szolgáltatásra enged következtetni. Előzetes megrendelés alapján esküvők, családi- vagy egyéb rendezvények számára is készítenek cukrásztermékeket.

A vendéglátó üzlet helyiségei

A cukrászda alapvetően két részből áll: az értékesítési valamint a termelő részből. Az értékesítési rész, azaz a vendégtér, melyet pult oszt két részre. A hűtött és hűtés nélküli pultokban a termékeket tárolási előírásaiknak megfelelően helyezik el. A hűtés nélküli pultban találhatók a hűtést nem igénylő teasütemények, pogácsák. Hűtött pultban kapnak helyet a torták, sütemények, pohárkrémek, desszertek és a fagylaltok. A nagy üvegfelülettel ellátott pultokban a vendégek vásárlás előtt szemügyre vehetik a cukrászda kínálatát. Vásárlást követően pedig elfogyaszthatják a termékeket a vendégek részére berendezett, bútorozott részben. A pult mögötti részen dolgozik az értékesítő (pultos) személyzet, itt találhatók az értékesítéshez

szükséges eszközök (poharak, csészék, tányérok, evőeszközök, csomagolópapírok, dobozok, tálcák stb.), továbbá italhűtők, kávégép, mérleg, pénztárgép. A vendégtérből nyílik a vendégek részére kialakított mosdó helyiség.

A termelő rész jóval több helyiségből tevődik össze. Ezen egység raktárakból, előkészítőből, cukrászműhelyből, fagylaltkészítő helyiségből és kiegészítő helyiségből áll.

A nehéz- és szárazáru raktárban történik a kakaó, cukor, liszt, só, csokoládé stb. tárolása. Ez a helyiség száraz, hűvös, jól szellőző, fagymentes. Az egyes anyagokat polcokon, polcrendszereken helyezik el.
Hűtőraktárakban a hűtést igénylő, melegre érzékeny alapanyagokat tárolják. Egyes termékcsoportokat – mennyiségük okán – elkülönített hűtőszekrényben raktározzák (pl. friss gyümölcsök, tojáslé), míg másokat hűtőkamrában raktároznak (különféle tejtermékek). Földesáru raktárban helyezik el a zöldségeket, nagyobb méretű vagy kiszerelésű, hűtést nem igénylő gyümölcsöket. A helyiség hűvös, természetes fénnyel nem megvilágított, kissé párás légkörű.
Külön kézi raktár az üzemben nincs kialakítva, erre a célra a cukrászműhelyben egy szekrény és egyes fiókok szolgálnak.
A félkészáruk raktározására egyrészt egy külön helyiség van fenntartva, ahol a hűtést nem igénylő különféle tészták, süteménylapok elhelyezése történik, míg a hűtést igénylő félkész árukat hűtőkamrában tárolják.
Ugyanezen rendszer szerint zajlik a készáruk raktározása is. A hűtést nem igénylő termékeket külön száraz helyiségben tartják, míg a melegre érzékeny készárukat hűtőkamrában.
Az említett raktárakon felül még különféle eszközraktárak is találhatók az üzem területén. Ezek a fogyóeszköz raktár, a göngyöleg raktár és a tisztítószer raktárak.

Az előkészítő tevékenység céljára a daráló, reszelő, magozó, hántoló stb. gépekkel felszerelt előkészítő helyiség szolgál.

A cukrászműhely alapvetően két részre osztott. Egyrészt a tésztasütő helyiségre, ahol a tésztakészítés és sütés történik, míg a másik részben a kikészítést (betöltés, díszítés, áthúzás, bevonás stb.) végzik.

A cukrászműhelyen kívül, elkülönítetten helyezkedik el a fagylaltkészítő helyiség. Itt külön történik a fagylaltkészítéshez szükséges alapanyagok hűtése, tárolása, illetve a fagylalt elkészítése. Az elkészült, de az értékesítő pultba azonnal nem kerülő termék tárolására külön háttérfagyasztó szolgál.

Külön nem részletezem az egyes kiegészítő helyiségeket, melyek a mosogató helyiség, a szociális helyiségek, illetve az iroda.

A vendéglátó üzlet dolgozói

A cukrászda dolgozóit alapvetően annak alapján soroljuk két fő kategóriába, hogy értékesítési vagy termelő munkát végeznek.

Értékesítési munkát végeznek a vendégeket kiszolgáló pultosok. Ők szervírozzák, adagolják az egyes cukrásztermékeket, fagylaltot és a különféle italokat. Felveszik az egyes rendeléseket, végzik az elvitelre értékesített termékek csomagolását, kezelik a pénztárgépet.

A termelő részlegen dolgozók közt több kategóriát különböztetünk meg. Szakmai képzettség szempontjából első helyen a cukrászok állnak. Amellett, hogy mindegyikük elég felkészült

ahhoz, hogy cukrásztársai bármelyikét helyettesítse, mégis egyfajta munkamegosztás alakult ki. Hárman legfőképpen az egyes tészták, lapok előállítását, sütését végzik. Másik három cukrász pedig az áthúzással, betöltéssel, mártással, díszítéssel foglalkozik.
Három fő cukrászati kisegítő munkakört lát el. Ők készítik elő az egyes nyersanyagokat, alapanyagokat a feldolgozáshoz, félkész termékeket állítanak elő, elvégzik az érkezett áruk raktárba helyezését, később onnan történő elővételét. Végrehajtják az üzem berendezéseinek takarítását, tisztítását továbbá az eszközök mosogatását.
A termelésben tanulók is részt vesznek. Képzett cukrászok irányításával ismerkednek a cukrász szakma gyakorlati fogásaival. Az különböző iskolákból érkező tanulók a hét más-más napjaira arányosan elosztva teljesítik szakmai gyakorlatukat. A cukrásztermékek előállításának folyamatában részfeladatot látnak el.
Az üzemben dolgozik továbbá egy fő takarító is, aki a termelő részlegen és a vendégtérben szükséges takarítási feladatokat végzi.
Végül kiemelném a cukrászda tulajdonosait, a Geleta házaspárt. A férj magasan képzett, elismert cukrászmester, aki felel a cukrászda cukrász szakmai irányításáért, felügyeli a termelésben résztvevők munkáját, ellenőrzi az elkészült termékeket, koordinálja a határidők betartását, továbbá egyszemélyben végzi a fagylaltkészítést.
Felesége az adminisztratív, logisztikai, személyzeti és ügyviteli teendőket látja el. Napi szinten végzi az árurendelést, beszerzést, a raktárkészlet ellenőrzését, lebonyolítja a számlázásokat, pénzügyi utalásokat, kifizetéseket, ütemezi és megrendeli a cukrászda berendezéseinek időszakos és soron kívüli karbantartási feladatait. Összeállítja a dolgozók éves szabadság ütemezését, kapcsolatot tart a könyvelőirodával, végzi a könyveléshez szükséges adatszolgáltatást.

Saját szakmai tevékenység bemutatása, szakmai továbbfejlődés lehetőségei

A vendéglátó üzletben végzett tevékenységem meglehetősen sokrétű. Ez köszönhető egyrészt annak a körülménynek, hogy maga a cukrász szakma is meglehetősen összetett, strukturált munkafolyamatokra épül, másrészt pedig az irányomban tanúsított hozzáállásnak, amely lehetőséget biztosít, hogy ezen munkafolyamatok nagy részét végezhessem is. Számtalan esetben hallottam már, hogy sok helyen a tanulókat kifejezetten „segédmunkára” használják, velük takaríttatnak, érdemi cukrász munkát nem végeznek. Esetemben már az első naptól kezdődően produktív munkavégzés történt. Miután az üzlet felépítésével megismertettek, bemutatták a különféle helyiségeket – raktárakat, hűtő- és fagyasztó kamrákat, és az egyes munkafolyamatok végzésére szolgáló tereket – a tésztakészítéssel kapcsolatos feladatokat bízták rám. Az anyaghányad kimérést követően önállóan végezhettem a dagasztási, keverési, nyújtási feladatokat. Természetesen a munkához használt gépek kezelésével kapcsolatban is megfelelő oktatást kaptam. Jelenleg képes vagyok egyes össze-, illetve szétszerelést, tisztítást igénylő gépek (pl. tésztaadagoló gép) használatára, de a modern, előre programozott sütők kezelését is önállóan, természetesen kellő felügyelet mellett végzem. Ezt követően töltési, mártási, bevonási munkafolyamatokat is végezhettem. Megismertettek az ehhez szükséges eszközök használatával, az egyes felhasznált anyagokkal és azok tulajdonságaival, illetve a különféle szakmai fogásokkal, később bevonó anyagokat, glazúrokat is készíthettem.
Lehetőségem nyílt a fagylaltkészítés folyamatába betekinteni. Ez a terület szintén nagy vonzerő volt számomra abban, hogy a cukrász szakmát választottam. Gyakorlati helyemen különösen jó minőségű fagylaltok készülnek, klasszikus és a modern kor ízlésének megfelelő ízvilággal, korszerű gépek segítségével. Itt minden feltétel adott ahhoz, hogy a fagylalt előállításának tudományát magas szinten el lehessen sajátítani.

Amit még meg kell tanulnom: a tortadíszítés. A kreativitást és jó kézügyességet igénylő tevékenység férfiként nagy kihívás számomra, azonban bízom benne, hogy sok gyakorlás és kellő szakmai támogatás mellett ezzel a feladatkörrel is sikerrel megbirkózom, és esztétikus cukrászati termékek kerülnek majd ki a kezeim közül.

Példaképeim

Példaképeim az üzlet tulajdonosai, Balázs és Mónika, akik hatalmas energiával, kitartással és tudással, valamint folyamatos innovációs képességgel egy ilyen – széleskörben ismert és kedvelt – cukrászdát voltak képesek felépíteni, bővíteni és üzemeltetni. A megtermelt bevétel jelentős részét fordítják fejlesztésre, egyre korszerűbb berendezések és energiahatékony megoldások bevezetésére. Dolgozóikat megbecsülik. Mentorom, András már a kezdetektől náluk dolgozik, de több munkavállalójuk is van, akiknek évek óta a Geleta Cukrászda a munkahelye. A vendéglátó üzlet légköre jó, külön elismerést érdemel, hogy nem csak hajlandóak tanulókat fogadni, hanem hozzáállásukkal minden lehetőséget megadnak a legmagasabb szintű szakmai fejlődésükhöz.

2 CUKRÁSZATI TERMÉKCSOPORT BEMUTATÁSA

1. Omlós élesztős tészták

Ezt a termékcsoportot azért választottam, mert üzemi gyakorlatom során a torták, szeletek mellett a legtöbbet készítettem. Az omlós élesztős tészta átmenetet képez az élesztős és az omlós tészták között. Az omlós élesztős tészták zsiradéktartalma jelentős, viszont kevés élesztőt tartalmaznak. Az élesztő a sok zsiradékot tartalmazó tésztát nem képes kellően fellazítani, ezért sütés során a tészta kisebb térfogat növekedésen esik át, de állaga omlós, morzsalékos lesz.

Az omlós élesztősök – a nagyobb zsiradéktartalomnak köszönhetően – nehezebben száradnak ki, hosszabb ideig eltarthatók, még 5-6 nap után is élvezhetők.

Elkészítésük az alábbi főbb műveletekből áll:

- ✓ a nyersanyagok előkészítése,
- ✓ tésztakészítés,
- ✓ a tészta érlelése,
- ✓ a tészta alakítása,
- ✓ a kialakított tészta érlelése és kenése,
- ✓ sütés.

Az előkészítés körébe tartozik a nyersanyagok kimérése, továbbá a tojás fertőtlenítése, feltörése (fehérje-sárgája szétválasztása), az olajos magvak megőrlése, a liszt és a porcukor megszitálása, zsiradék megpuhítása. Élesztős tészta készítésének alapanyagai: liszt, tojássárgája, zsiradék, folyadék, cukor, só élesztő. Zsiradékként a vaj, margarin vagy sertészsír egyaránt felhasználható, az utóbbiból azonban arányosan kevesebbre van szükség, különben túl omlós lesz a tészta. Járulékos anyagként – tésztafajtánként eltérően – sokféle anyag felhasználható.

A tésztakészítést hűvös helyen kell végezni. Kovászt nem készítünk, az élesztőt langyos tejben elolvasztjuk. Az élesztőgombák serkentésére kevés cukrot oldunk a tejben.

A receptben előírt anyagokat ezután gyúrással egyneműsítjük. A tésztát gyorsan, de alaposan dolgozzuk ki. A gyúrást végezhetjük gyúrógépben vagy márványborítású munkaasztalon kézzel.

A tészta érlelése. A lisztezett üstbe helyezett tésztát liszttel vékonyan meghintjük, száraz ruhával letakarjuk, majd hideg helyen 15-20 percig pihentetjük.

A tészta alakítását darabolással kezdjük. A megfelelő nagyságú tésztákat ezután kinyújtjuk, töltjük, formázzuk.

A kialakított tészta felületét először simára kevert tojássárgájával kenjük meg, s langyos helyen érleljük. Ha a kenőanyag megszáradt, és a tészta felületén hajszálrepedések jelzik az élesztő lazító hatását, a süteményeket felületét másodszorra tojásfehérjével kenjük meg. Ezután a süteményeket hűvös helyen, pl. hűtőszekrényben pihentetjük, míg a fehérjeréteg meg nem szárad.

A tészta sütését 200-220 C°-os, enyhén gőzös kemencében végezzük.

Az általam készített termékek közül elsőként egy sós uzsonnasütemény, a sajtos pogácsa – üzemi körülmények között történő – elkészítését mutatom be.

A nyersanyagok előkészítését követően dagasztógépben történik az anyagok egyneműsítése (1. kép). A tészta érlelését követően a nyújtógéppel való alakítás következik (2. kép), utána pedig a kiszúrás (3. kép), majd a sütőlemezre történő kirakás (4. kép), a tojással történő kenés (5. kép) és a sajttal történő szórás (6. kép). Az így elkészített nyers pogácsákat kelesztőben érleljük (7. kép), sütjük, majd a sütőből kivéve regálra helyezzük (8. kép).

A sajtos pogácsa egy ízletes, rendkívül kedvelt – emiatt nagy tételben értékesített – uzsonnasütemény.

Másodikként egy édes – forrázott máktöltelékkel készített – uzsonnasütemény, a pozsonyi kifli kerül bemutatásra.

Az alapanyagok előkészítése után kézzel került sor a gyúrásra, azaz egyneműsítésre (9. kép). Érlelést követően a darabolás következik (10. kép), majd a kinyújtott tésztadarabokba az előkészített forrázott máktöltelék (11. kép) belehelyezése és felgöngyölése (12. kép). Tojássárgájával, később fehérjével történt megkenés után (13. kép) a nyers kifliket érleljük, majd kisütjük. Az elkészült kiflik akkor igazán tetszetősek, ha felületük fényes, márványos (14. kép).

2. Felvert tésztából készült szeletek

Egy cukrászda legkelendőbb termékei általában a kikészített sütemények csoportjába tartozó szeletek. Azon cukrászsütemények, melyek sütés után közvetlenül nem fogyaszthatók – csak különféle kikészítő eljárásokat követően válnak késztermékké –, a kikészített sütemények.

A kikészített sütemények alapja – az élesztősök kivételével – bármely tészta lehet. A sütemény fajtáját a felvágás és a betöltés határozza meg, súlyát és formáját pedig a szeletelés.

A szeletek töltött, díszített sütemények, melyek készítési módja a tortákéhoz hasonló. Szeletelés függvényében általában téglalap, háromszög, rombusz vagy négyzet alakúak. Készítésük fémkeretben történik. Omlós tésztából, roládlapból és más egyéb tésztákból is készülnek szeletek, de leggyakrabban felvert tészta az alapjuk. Betöltésükre valamennyi tortatöltelék használható, bevonóanyaguk a tészta és a töltelék ízének, valamint színének megfelelően kerül kiválasztásra. Eltarthatóságuk általában 2-3 nap.

Készítésük menete:

- ✓ előkészítés,
- ✓ töltés,
- ✓ díszítés,
- ✓ dermesztés,
- ✓ felvágás.

Előkészítés során a felvert tésztalapokat a keretből kivágjuk, széleiket egyenesre vágjuk, felületükről lehúzzuk a sütőpapírt.

Töltéskor az alsó tortalapot sült felével helyezzük az asztalra, majd habkártyával kiadagoljuk a tölteléket. Ennek elegyengetése kenőkéssel történik. Bármilyen töltelék, betét vagy tésztalap követi is egymást, minden újabb réteg esetében egyaránt fontos, hogy azok párhuzamosak legyenek egymással, illetve levegőréteg ne maradjon közöttük.

A díszítés első fázisa a bevonás, melyhez számtalan anyag (csokoládé, fondán, zselé, glazúr stb.) felhasználható. További díszítőeljárások a hintés, fecskendezés és díszítőelemek alkalmazása.

Felvágásig a süteményeket általában hűtőkamrában vagy hűtőszekrényben dermesztik, tárolják.

Értékesítést megelőzően történik az egyes „adagok” szerinti darabolás, azaz felvágás, majd az így kapott szeletek csomagolása vagyis vaxolása.

Szakmai gyakorlatom során számtalan szeletet készítettem, most a cukrászda legnépszerűbb terméke, a tripla belga csokiszelet előállítását ismertetem.

A csokis brownie lapot a keret aljába helyezzük (15. kép). Ezt követi az egyes csoki mousse rétegek (ét-, tej- és fehér) egymás utáni betöltése (16-18. kép). Dermesztés után étcsokoládés glazúrral vonjuk be a tetejét (19-20. kép), majd a szélek mentén körbevágjuk (21. kép) és leemeljük róla a keretet (22. kép). A kész süteményt (23. kép) felvágásig regálba helyezzük (24. kép) és hűtőkamrában tároljuk. A cukrászdában a felvágás magasnyomású vízsugárral működő géppel történik (25-27. kép). Ezt követően papír alátétre helyezzük az egyes szeleteket (28. kép), így kerülnek értékesítésre.

Általam készített további – felvert tésztából készült – szeletek: feketeerdő (29. kép), őrség zöld aranya (30. kép), feketeribizlis philadelphia (31. kép), epres szív (32. kép)

ÖNREFLEXIÓ

Az idegen szavak szótára alapján: „önreflexió során az ember semlegesen, kívülről vizsgálja önmagát.”
Három félévnyi elméleti és gyakorlati tanulást lezárásakor valóban szükség van egy önvizsgálatra. Hogy mit és hol tanultam, arra a gyakorlati hely bemutatásakor részben kitértem. Most a képzés tükrében értékelném az eltelt időszakot és szakmai fejlődésemet.

A cukrász szakképzést felnőttoktatás keretében, levelező rendszerben végeztem. Az első félév során kizárólag az iskolában folyt az oktatás, heti két napon, délutánonként. Az ágazati alapvizsgára való gyakorlati felkészítés már ekkor elkezdődött. Természetesen egy levelező képzés nem versenyezhet a nappali képzés nyújtotta lehetőségekkel, azonban a választott szakma alapjaira történő célirányos felkészítés az előbbi keretei között is megtörtént. Második és harmadik félévben került sor az üzemi gyakorlati képzésre. Az átlagosan heti egy munkanapot kitevő képzés ugyan lehetővé tette az egyes munkafázisok, folyamatok megismerését, azonban a cukrászati termelés teljes logisztikai folyamatának elsajátításához kevésnek bizonyult – már amennyiben egy kezdő cukrásznak erre szüksége van. A cukrászati gépek, eszközök, berendezések kezelésének megtanulására, a szakmai fogások megismerésére viszont ez az időtartam is elegendő volt. Az állandó felügyelet biztos hátteret, támogatást nyújtott ehhez, ami a képzés befejeztével megszűnik. A gépkocsivezetői tanfolyamhoz tudnám hasonlítani a helyzetet, amikor a vizsgát követően az oktató kiszáll a járművezető mellől. Az újdonsült sofőr jogosult lesz részt venni a közúti forgalomban, de a kezdeti bizonytalanság még sokáig elkíséri.
Így van ez esetemben is. Attól, hogy kézhez kapom a cukrász bizonyítványt, még nem érzem magam cukrásznak, ahhoz még nagyon sokat kell tanulni, gyakorolni. Az, hogy már nem figyelnek a mentor vigyázó szemei, még inkább elbizonytalanítja az embert. Főként olyan helyzetekben, amikor tisztában vagyok vele, hogy adott munkafázis nem tartozik az erősségeim közé.

Összességében úgy érzem, hogy a képzés nyújtotta lehetőségeket jól kihasználtam, az oktatás során – körülményeimhez mérten – keveset hiányoztam. A vizsgára való felkészülést biztosítottnak érzem, az azt követő rutin, önállóság és magabiztosság megszerzése már az én későbbi feladatom. Azt, hogy kézügyességet igénylő díszítő tevékenység nem tartozik az erősségeim közé, már a gyakorlati helyem bemutatásakor érintettem, e téren kétségtelenül fejlődnöm szükséges. Terveim közt szerepel, hogy tematikus, az adott területen jártas szakemberek által tartott tanfolyamokon, workshopokon vegyek részt a jövőben, ezzel is elősegítve szakmai fejlődésemet és önállóságomat. Jó pap holtig tanul – szokták mondani – és ez véleményem szerint a jó cukrászra is igaz.

FÉNYKÉPMELLÉKLET

Omlós élesztős tészták

Sajtos pogácsa

1. kép

2. kép

3. kép

4. kép

5. kép

6. kép

7. kép

8. kép

Mákos pozsonyi kifli

9. kép

10. kép

11. kép

12. kép

13. kép

14. kép

Felvert tésztából készült szeletek

Tripla belga csokiszelet

15. kép

16. kép

17. kép

18. kép

19. kép

20. kép

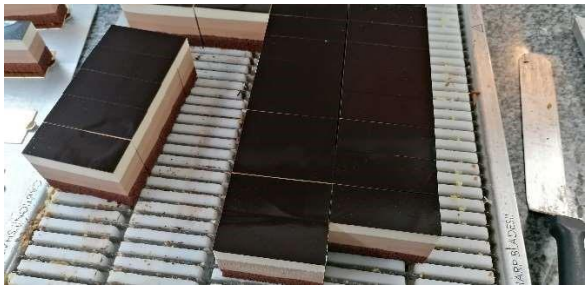
21. kép

22. kép

23. kép

24. kép

25. kép



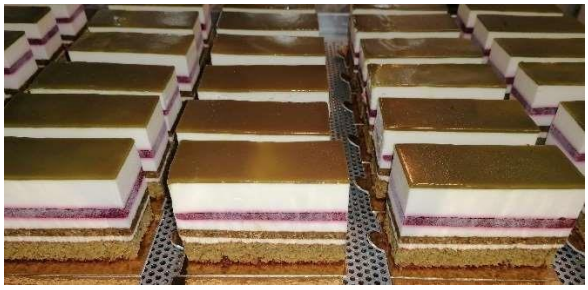
26. kép

27. kép

28. kép

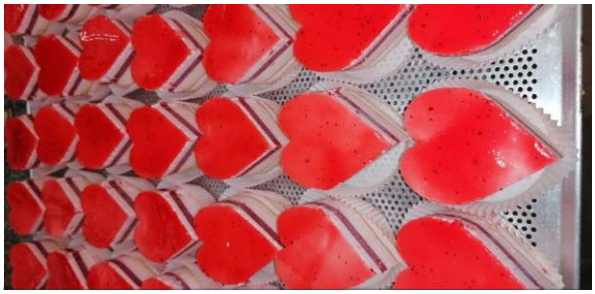
Felvert tésztából készült egyéb szeletek

29. kép



30. kép

31. kép



32. kép