

Javítóvizsga tematika

Cukrásztermelés alapjai

- I. Cukrászüzemi ismeretek
 1. A cukrászüzem helységei
- II. A cukrászati termelés tárgyi feltételei
 1. A cukrászüzem berendezései
 2. A cukrászüzem gépei
 3. Munkaeszközök
- III. Cukrásztechnológiai alpműveletek
 1. Előkészítő műveletek
 2. Cukrászati félkésztermékek
 - Cukorkészítmények
 - Töltelékek
 - Bevonóanyagok
 - Tartós gyümölcskészítmények
 - Tészták előállítása
- IV. Ágazati alapvizsga tételei
 - Linzer koszorú
 - Néró teasütemény
 - Piskóta tekercs
 - Fánkocska ízesített tejszínhabbal