

<b>Javítóvizsga anyaga cukrászati ismeretek gyakorlat 2020-2021 tanév</b>	
1	Az áru útja, nyomon követési rendszer
2	A cukrászati gépek és eszközök használatának kezelése
3	A vonatkozó munka-, tűz-, és balesetvédelmi előírások
4	A cukrászati termelés élelmiszerbiztonsági követelményei
5	Környezetvédelmi előírások a cukrászműhelyben és a termelés folyamatában
6	Cukrászati nyersanyagok előkészítése és kezelése, hulladékkezelés
7	Előkészítő és alapműveletek
8	Cukrásztechnológiai alapműveletek és termékcsoportok bemutatása.
9	Töltelékek. Édes töltelékek
10	Cukrászati alaptészták
11	Élesztős tészták
12	Vajas és leveles tészta
13	Omlós tészták
14	Forrázott tészta
15	Felverték
16	Mérési műveletek gyakorlása. Tömeg
17	Mérési műveletek gyakorlása. Űrtartalom
18	Mérési műveletek gyakorlása. Mértékegységek átváltása
19	Mérési műveletek gyakorlása. Tárázás