

Kompetencia-térkép felmérése a turizmus-vendéglátásban - Cukrász

GINOP-5.3.5-18-2019-00104

CUKRÁSZ KOMPETENCIA TÉRKÉP

A Baranya Megyei Vállalkozói Központ együttműködve a Pécsi Tudományegyetem Közgazdaságtudományi Kar Marketing és Turizmus Intézetével, valamint a Baranya megyei Kereskedők Egyesületével (KISOSZ) a GINOP-535-18-2019-00104 azonosítószámú projekt keretén belül kompetencia-kutatást végez a turizmus-vendéglátás öt szakmacsoportjához kapcsolódóan. Jelen kutatás a cukrász szakképzés során fejlesztendő, illetve kialakítandó kompetenciákról szól.

A projekt célja a turizmus-vendéglátás szektor munkavállalóinak és munkáltatóinak, az ezen a területen működő vállalkozások munkaerő-piaci alkalmazkodóképességének fejlesztése, társadalmi felelősségvállalásuk erősítése.

A kutatás végső célja, hogy a kompetencia-térképekbe rendszerezett követelmények beépüljenek a szakképzés, a felsőoktatási képzés, a felnőttképzés tananyagaiba, szakmai és vizsgakövetelményeibe.

A szakképzéshez szükséges kompetenciák az Innovatív Képzéstámogató Központ (IKK) képzési és kimeneteli követelményei (KKK) és programtantervei (PTT) alapján kerültek meghatározásra.

KÉPZÉS SORÁN SZERZETT KOMPETENCIÁK ALAPISMERETEK / DIGITÁLIS KOMPETENCIA (2. SZAKASZ)

A cukrász szakképzés kompetenciáit felmérő kérdőívben a válaszadóknak elsőként az alapkompentenciák, illetve a digitális kompetenciák fontosságát kellett felmérniük. A kutatás során 1-től 5-ig terjedő skálán kellett értékelniük, hogy a felsorolt kompetenciáknak, készségeknek mekkora hangsúlya van a szakképzésben (1: egyáltalán nem fontos; 2: nem annyira fontos; 3: fontos; 4: nagyon fontos; 5: nélkülözhetetlen)

Az alapkompentenciák, digitális ismeretek tekintetében 3 különböző készséget kellett értékelniük a kitöltőknek, majd eldönteniük, hogy szerintük hangsúlyozni kéne bármilyen egyéb jellemzőt a szakképzésben.

Az 1. ábra azt vizsgálja, hogy a kitöltők szerint mennyire fontos, hogy egy végzett cukrász készségszinten tudja használni az olyan irodai alapszoftvereket, mint a táblázatkezelő, szövegszerkesztő programok. A válaszolók 84%-a szerint fontos (36,1%), rendkívül fontos (31,1%) vagy akár nélkülözhetetlen (14,8%) a készség megléte. A válaszok átlaga 3,43, amely alapján elmondható, hogy a többség fontos kompetenciaként értékeli.

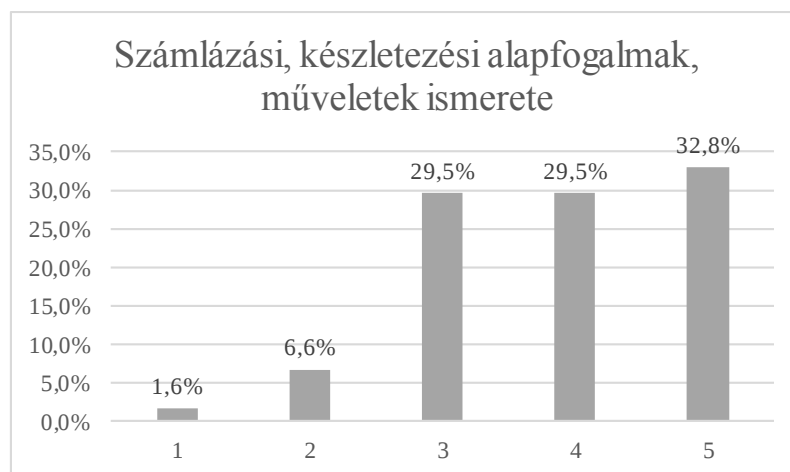
1. ábra: Képes Irodai alapszoftvereket (táblázatkezelő, szövegszerkesztő) készségszinten használni (n=61)



Forrás: Saját szerkesztés

Az előző ábrához hasonlóan, a következőn (2. ábra) is hasonló eredmények születtek. A készség, melynek a fontosságát felmértük, hogy egy kezdőnek mennyire lényeges, hogy ismerje a számlázási, készletezési alapfogalmakat és műveleteket, illetve hogy képes legyen használni az üzletben használt számítógépes programokat. A válaszadók 91,8%-a szerint fontos vagy rendkívül fontos (29,5-29,5%), akár elengedhetetlen (32,8%) az ilyen jellegű ismereteknek az ismerete. A válaszok átlaga 3,85, amely alapján elmondható, hogy a többség fontos kompetenciaként értékeli.

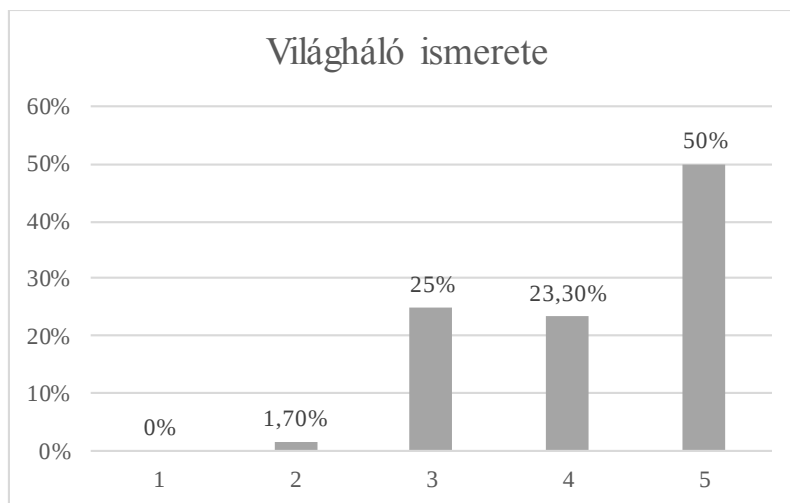
2. ábra: Megismeri a számlázási, készletezési alapfogalmak, műveleteket. Képes használni az üzletben használt számítógépes programokat. (n=61)



Forrás: Saját szerkesztés

A kitöltők fele úgy gondolta, hogy az, hogy egy cukrász ismerje a világhálót, egyenesen elengedhetetlen a szakmája szempontjából. További 23,3% szerint rendkívül fontos, míg további 25% szerint fontos az ismeret megléte. (3. ábra) A válaszok átlaga 4,22, amely alapján elmondható, hogy a többség rendkívül fontos kompetenciaként értékeli.

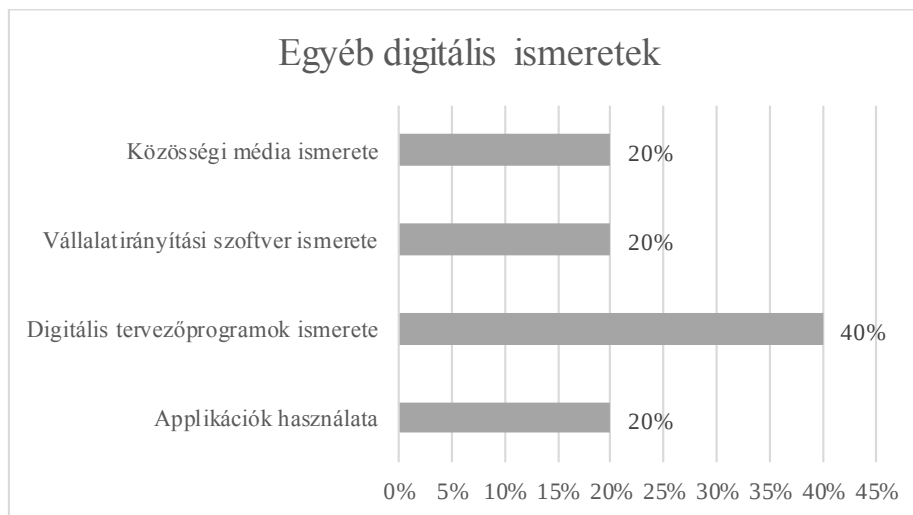
3. ábra: Képes használni a világhálót (n=60)



Forrás: Saját szerkesztés

A megkérdezetteknek lehetőségük volt további, számukra lényeges kompetenciákat megadni, amelyek az alapkompentenciák/digitális kompetenciák körébe tartoznak. A következő válaszok érkeztek: a különböző digitális tervezőprogramok ismerete (40%), közösségi média ismerete (20%), vállalatirányítási szoftver ismerete (20%), illetve a különböző applikációk használatának ismerete (20%).

4. ábra: Ön szerint a fentiekén kívül milyen egyéb digitális ismeret, tudás szükséges a szakács munkakör magas színvonalú ellátásához? (n=5)



Forrás: Saját szerkesztés

Az alapkompentenciák/ digitális kompetenciák szakasz ismereteiről elmondható, hogy a cukrász szakképzéshez a legfontosabb kompetenciának a világháló ismeretét tartják a kitöltők, de hasonlóan fontos az 1. és a 2. ábrán megjelenített ismeret is, mivel a felső három skálára együttesen 80%-ot meghaladó válaszok érkeztek.

KÉPZÉS SORÁN SZERZETT KOMPETENCIÁK / TERMELÉSI, ÉRTÉKESÍTÉSI ÉS TURISZTIKAI ALAPISMERETEK (3. SZAKASZ)

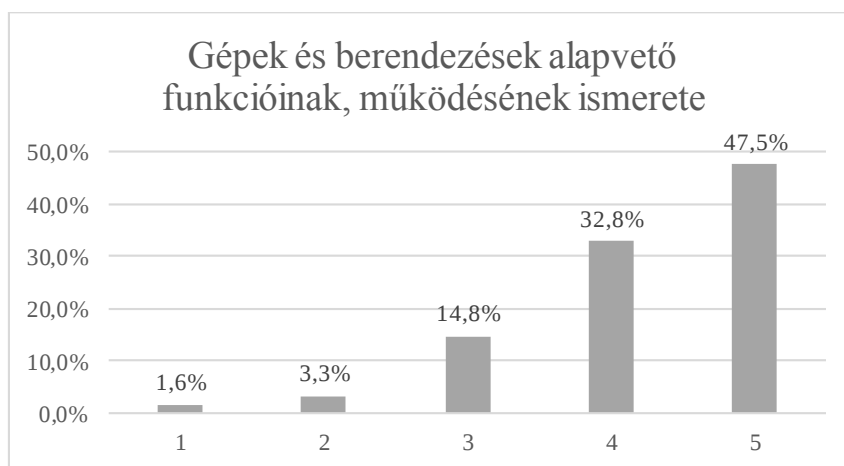
Az alapkompétenciákat és digitális kompetenciákat követően a kérdőívben arra kerestük a választ, hogy milyen termelési, értékesítési és turisztikai kompetenciákkal kell rendelkeznie egy jövőbeli cukrásznak.

10 különböző kompetenciát gyűjtöttünk össze, melyeket a már előbb is használt 1-5-ig terjedő skálán kellett értékelniük a válaszadóknak. Ezen kívül ebben a szakaszban is lehetőségük volt további, hangsúlyozandó kompetenciák megadására.

A szakasz első felméréndő kompetenciája, hogy mennyire fontos a vendégtérben és a termelőknél alkalmazott gépek és berendezések alapvető funkcióinak és működtetési módjának az ismerete. A válaszok alapján 47,5% szerint nélkülözhetetlen, 32,8% szerint rendkívül fontos, 14,8% szerint pedig fontos, hogy az egyén rendelkezzen ezekkel az ismeretekkel. (5. ábra) A válaszok átlaga 4,21, amely alapján elmondható, hogy a többség rendkívül fontos kompetenciaként értékeli.

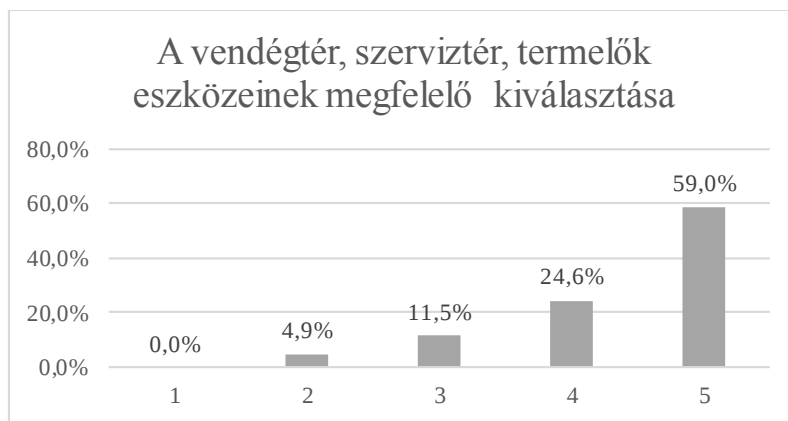
Hasonlóra kérdez rá a következő ábra is (6. ábra), ahol azt mértük fel, hogy mennyire fontos a kitöltők szerint, hogy egy cukrász ismerje a vendégtérben és a termelőknél alkalmazott gépek és berendezések alapvető funkcióit, hogy képes legyen működtetni, használni azokat. A kitöltők közel kétharmada (59%) szerint nélkülözhetetlen, és további 47,6% szerint pedig fontos vagy rendkívül fontos, hogy elsajátítsa ezeket egy szakképzésben tanuló. A válaszok átlaga 4,38, amely alapján elmondható, hogy a többség rendkívül fontos kompetenciaként értékeli.

5. ábra: Képes megnevezi és leírni a vendégtérben és a termelőknél alkalmazott gépek és berendezések alapvető funkcióit és működtetési módjait (n=61)



Forrás: Saját szerkesztés

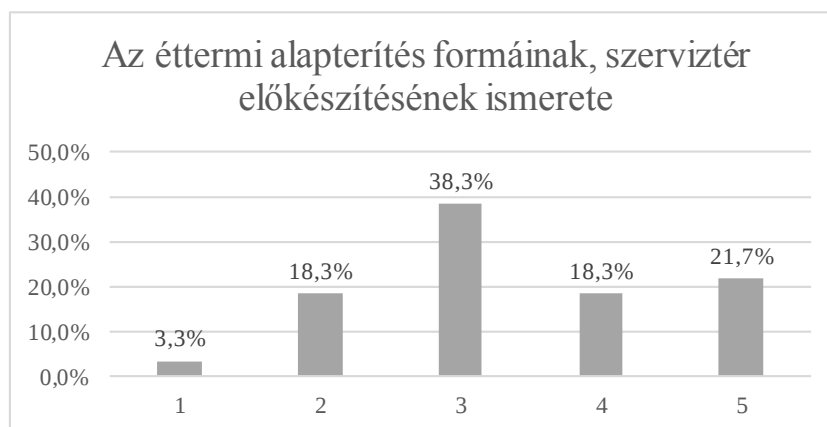
6. ábra: Képes kiválasztani a feladat megoldására alkalmas eszközöket a vendégtér, a szerviztér és a termelők egyszerű eszközei közül és használni azokat (n=61)



Forrás: Saját szerkesztés

A 7. ábra mutatja be az éttermi alapterítés és a szerviztér előkészítő műveleteinek fontosságát. Az 1-es és a 2-es skálát kevesebb, mint a kitöltők negyede (21,6%) jelölte, tehát 78,4% szerint fontos vagy akár nélkülözhetetlen, hogy rendelkezzen ilyen jellegű tudással egy kezdő cukrász. A válaszok átlaga 3,65, amely alapján elmondható, hogy a többség fontos kompetenciaként értékeli.

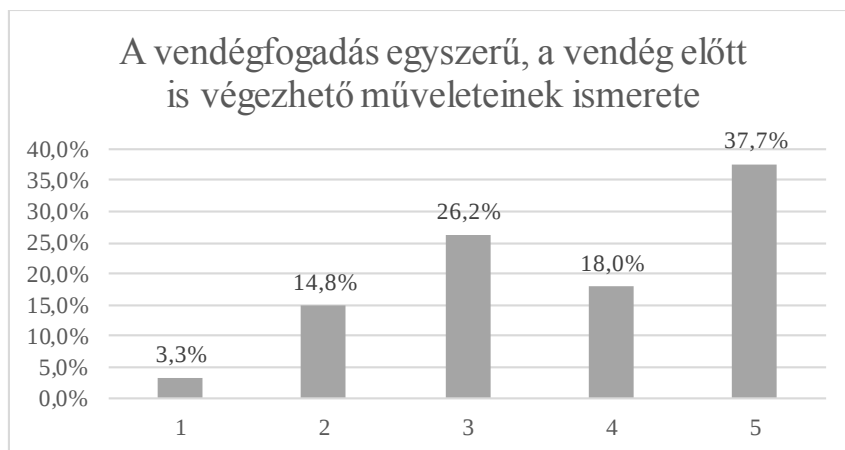
7. ábra: Megismeri az éttermi alapterítés formáit és a szerviztér előkészítésének műveleteit (n=60)



Forrás: Saját szerkesztés

A 8. ábrán látható, hogy miként vélekednek a kitöltők a vendégfogadás egyszerű, a vendég előtt is végezhető műveleteinek ismeretéről. A kitöltők 37,7%-a szerint nélkülözhetetlen, további 44,2% szerint fontos (26,2%) vagy rendkívül fontos (18%), 14,8% szerint kevésbé fontos, 3,3% szerint pedig egyáltalán nem fontos az egyén ilyen jellegű ismeretének megléte. A válaszok átlaga 3,72, amely alapján elmondható, hogy a többség fontos kompetenciaként értékeli.

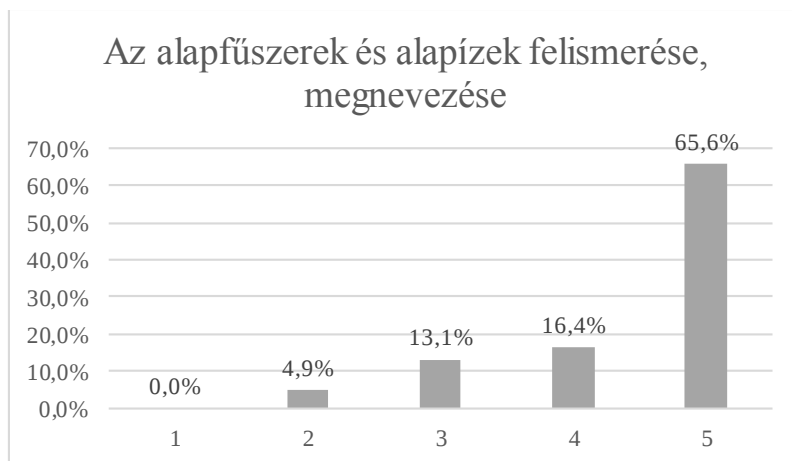
8. ábra: Megismeri a vendégfogadás egyszerű, a vendég előtt végezhető műveleteit (n=61)



Forrás: Saját szerkesztés

A megkérdezettek közül kétharmada (65,5%) szerint elengedhetetlen, hogy egy jó cukrász fel tudja ismerni és meg tudja nevezni az alapfűszereket és ízeket. Ezen felül további 29,5% gondolja fontosnak vagy nagyon fontosnak az ismeretet, s mindössze 4,9% szerint nem olyan lényeges ez a szempont. (9. ábra) A válaszok átlaga 4,43, amely alapján elmondható, hogy a többség rendkívül fontos kompetenciaként értékeli.

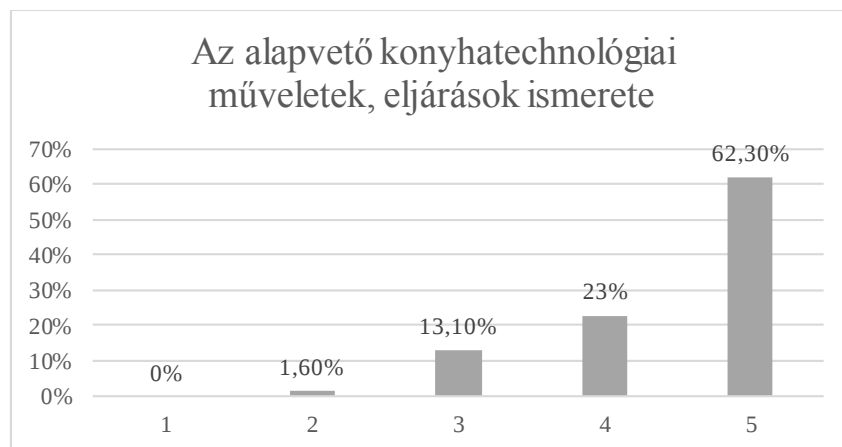
9. ábra: Megismeri, felismeri, megnevezi és leírja az alapfűszereket és az alap ízeket (n=61)



Forrás: Saját szerkesztés

Az alapvető konyhatechnológiai alpműveletek és eljárások ismerete a kitöltők 62,3%-a szerint elengedhetetlen, a szakma minőségi műveléséhez. 23% gondolja rendkívül fontosnak, 13,1% pedig fontosnak. Összességében a válaszok 98,4%-a a 3-as, 4-es vagy 5-ös skála. (10. ábra) A válaszok átlaga 4,46, amely alapján elmondható, hogy a többség rendkívül fontos kompetenciaként értékeli.

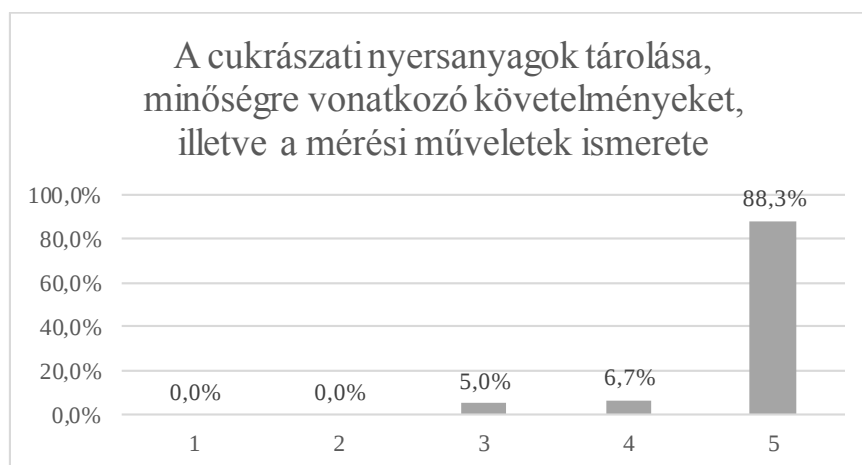
10. ábra: Megismeri, megnevezi és leírja az alapvető konyhatechnológiai műveleteket, eljárásokat (n=61)



Forrás: Saját szerkesztés

A 11. ábra a cukrászati nyersanyagok tárolására, minőségére és a mérési műveletek, mértékegységet megfelelő átváltására vonatkozik. Az összes kitöltő a 3-as, a 4-es vagy az 5-ös skálát jelölte válaszául, sőt 88,3% választotta a legfelső skálát, tehát hogy ezek ismerete egyenesen elengedhetetlen a szakmai szempontjából. A válaszok átlaga 4,83, amely alapján elmondható, hogy a többség rendkívül fontos kompetenciaként értékeli.

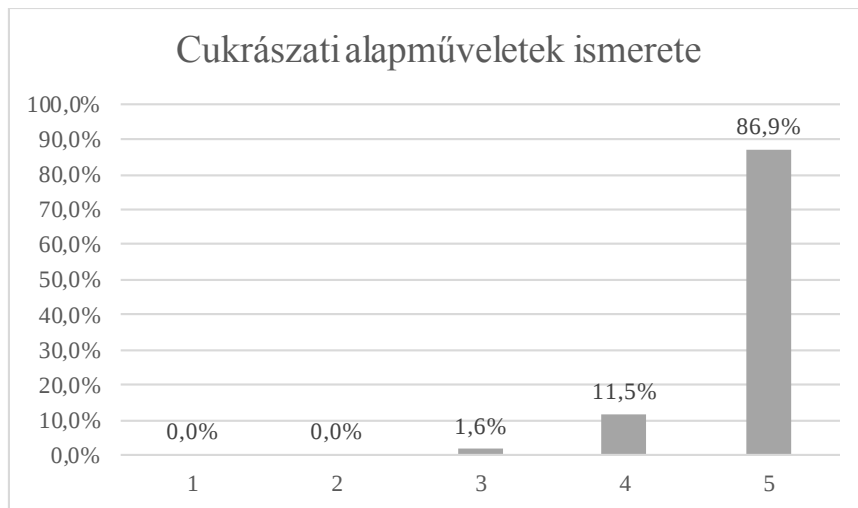
11. ábra: Megismeri a cukrászati nyersanyagok tárolása, minőségre vonatkozó követelményeket. Mérési műveletek tömeg, űrtartalom, mértékegységek átváltását, tárazását (n=60)



Forrás: Saját szerkesztés

A 12. ábra az olyan cukrászati alpműveletek fontosságát mérte fel, mint az előkészítés, tésztakészítés, tésztafeldolgozás, töltelékkészítés és befejezés. Egyöntetű válasz született, a felső 3 skálára érkezett csak szavazat, ezen belül is 86,9% gondolta úgy, hogy elengedhetetlen ezen műveletek elsajátítása. A válaszok átlaga 4,85, amely alapján elmondható, hogy a többség rendkívül fontos, már-már elengedhetetlen kompetenciaként értékeli.

12. ábra: Megismeri a cukrászati alpműveleteket (előkészítő, tésztakészítő, tésztafeldolgozó, sütő, töltelékkészítő, befejező) (n=61)

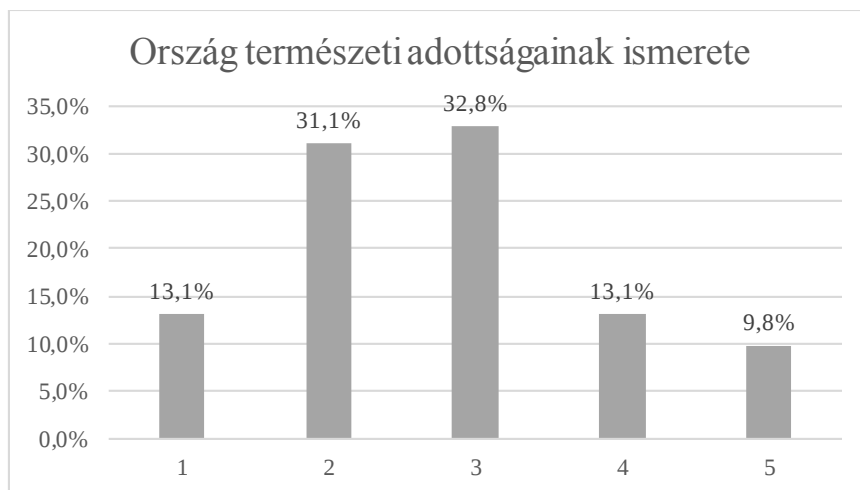


Forrás: Saját szerkesztés

A következő kettő ábrán megjelenített adatok a pályakezdők turisztikai és vendéglátási ismereteire vonatkoztak. A 13. ábra méri fel az ország természeti adottságaira (mint például az ország fekvése, domborzati viszonya, vízrajza, gyógy- és termálvizei, nemzeti parkjai, arborétumai, barlangjai, illetve a Nemzeti Turizmusfejlesztési Stratégiája) vonatkozó ismereteket. Az előzőekhez képest itt fordul elő először, hogy nem egyértelműen a fontosság jelenik meg, ugyanis 44,2% gondolta úgy, hogy ilyen ismeretre nincs (13,1%) szüksége egy cukrásznak, vagy csak kevésbé (31,1%) az erre vonatkozó tudás megléte. 32,8% jelölte a 3-as, 13,1% a 4-es és 9,8% az 5-ös skálát. A válaszok átlaga 2,75, amely alapján elmondható, hogy a többség kevésbé fontos kompetenciaként értékeli.

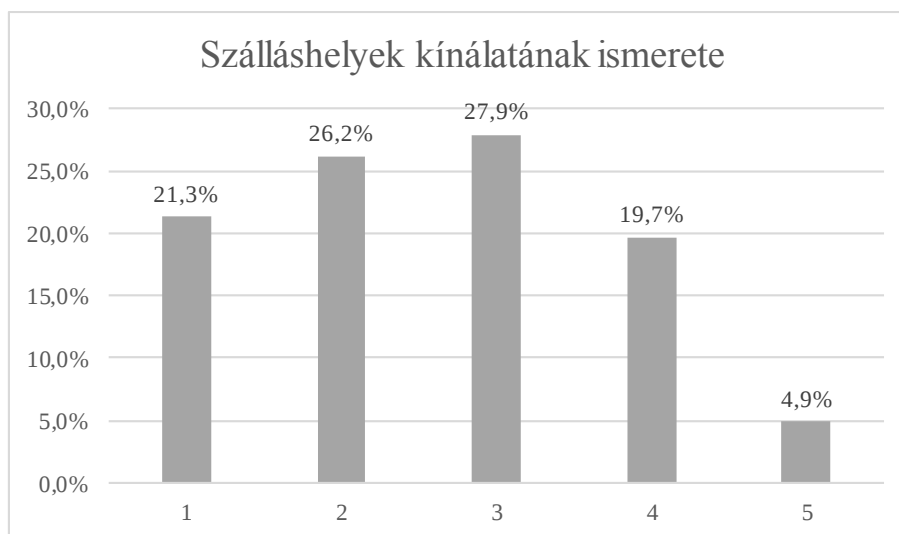
A 14. ábra Magyarország szálláshely kínálatának ismeretét hivatott felmérni, ahol is a megkérdezettek közel 50% szerint csak kevésbé vagy egyáltalán nem szükséges ismerni ezt az adatot. 27,9% szerint fontos, hogy legyen egy cukrásznak ilyen jellegű ismerete is, s mindössze 24,6% választotta a 4-es vagy 5-ös skálát. A válaszok átlaga 2,61, amely alapján elmondható, hogy a többség kevésbé fontos kompetenciaként értékeli.

13. ábra: Megismeri az ország természeti adottságait: az ország fekvése, domborzati viszonyok, vízrajz, gyógy- és termálvizek, nemzeti parkok, arborétumok, barlangok, a Nemzeti Turizmusfejlesztési Stratégia 2030-at – Magyarország kiemelten támogatott fejlesztési területeit (n=61)



Forrás: Saját szerkesztés

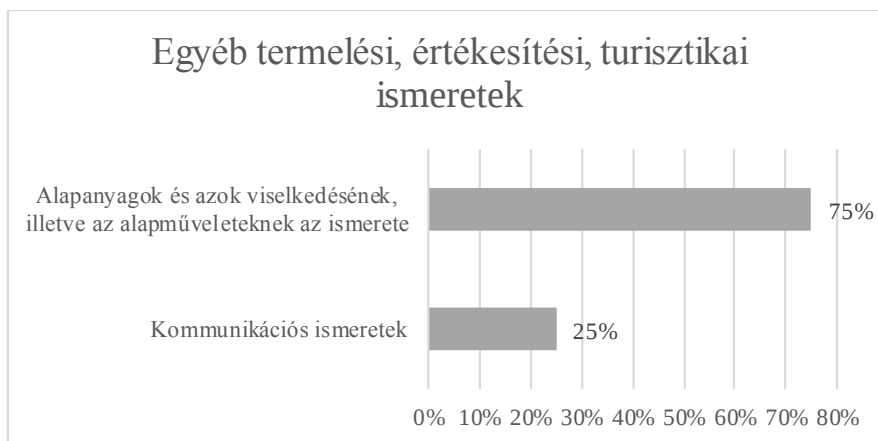
14. ábra: Megismeri a szálláshelyek kínálatát az ott-tartózkodás alatt, szálláshelyek szolgáltatásait, szolgáltatások csoportosítását, vendégbejelentkezéssel kapcsolatos teendőket (n=61)



Forrás: Saját szerkesztés

Az előző szakaszhoz hasonlóan a termelési, értékesítési és turisztikai ismereteknél is lehetőségük volt a válaszadóknak plusz készségeket megemlíteni. Mindössze 4 válasz érkezett a kérdésre, melyből 3-an az alapanyagok és azok viselkedésének, illetve az alapműveletek fontosságát hangsúlyozták ki még jobban, egy valaki pedig a kommunikációs ismereteket említette meg. (15. ábra)

15. ábra: Ön szerint a fentiekén kívül milyen egyéb termelési, értékesítési, turisztikai ismeret szükséges a szakács munkakör magas színvonalú ellátásához? (n=4)



Forrás: Saját szerkesztés

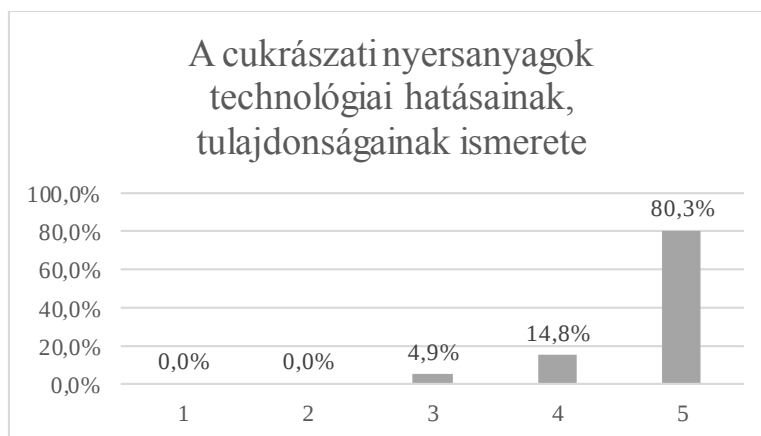
A termelési, értékesítési és turisztikai ismeretek szakasz összegzéseként meg szeretnénk jegyezni, hogy úgy tűnik, egy cukrásznál kevésbé hangsúlyos a turisztikai-vendéglátási ismeretek megléte, ellenben annál inkább lényeges a cukrászati alpműveletek, alapvető konyhatechnológiai műveletek, alapfűszerek és alap ízek, mérési műveletek ismerete, s a nyersanyagok helye tárolásának ismerete.

CUKRÁSZ ISMERETEK / ELŐKÉSZÍTÉS (4. SZAKASZ)

A következő alfejezetben a cukrászati ismereteken belül is az előkészítés műveleteinek fontosságát fogjuk felmérni.

A 16. ábrán láthatjuk, hogy a kitöltők 80,3% szerint nélkülözhetetlen, hogy egy jó cukrász ismerje a cukrászati nyersanyagok technológiai hatásait és tulajdonságait. További 14,8% szerint ez egy rendkívül fontos ismeret, s további 4,9% szerint fontos. A válaszok átlaga 4,75, amely alapján elmondható, hogy a többség rendkívül fontos kompetenciaként értékeli.

16. ábra: Összefüggéseiben megismeri a cukrászati nyersanyagok technológiai hatásait, tulajdonságait. (n=61)

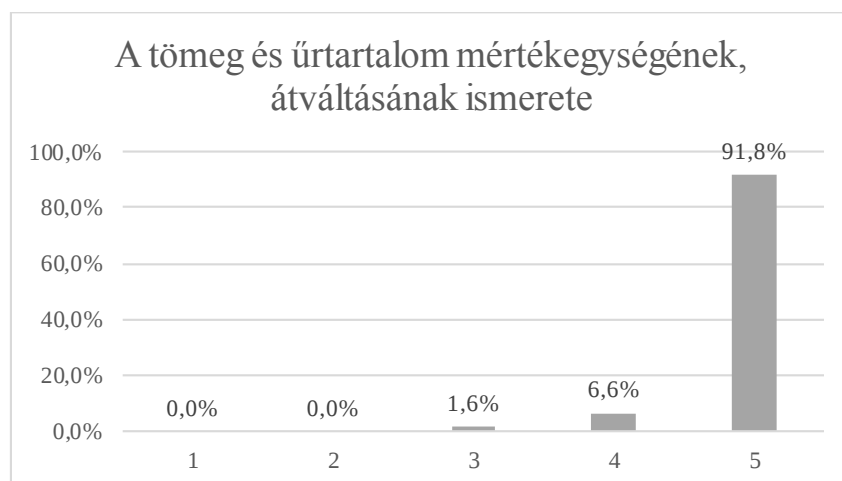


Forrás: Saját szerkesztés

A következő ábrán láthatjuk, hogy 91,8% szerint egyenesen elengedhetetlen, hogy a szakképzés során az egyén megtanulni és megismerje a tömeg és úrtartalom mértékegységét, s az ezekre vonatkozó átváltást, illetve a helyes tárazás alkalmazását. További 8,2% választotta a 3-as vagy

a 4-es skálát válaszául. A válaszok átlaga 4,9, amely alapján elmondható, hogy a többség rendkívül fontos, már-már nélkülözhetetlen kompetenciaként értékeli.

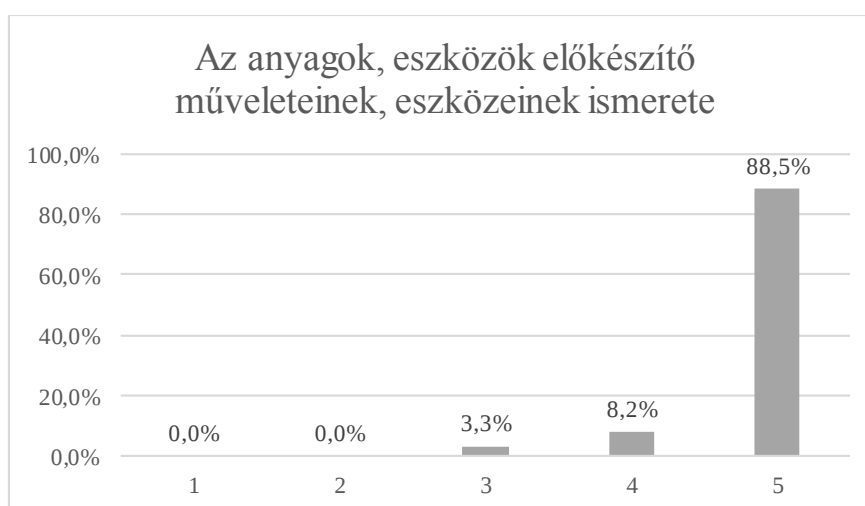
17. ábra: Megismeri a tömeg és űrtartalom mértékegységeket, a mértékegységek átváltását, a tárazás helyes alkalmazását és a mérés műveletét. (n=61)



Forrás: Saját szerkesztés

Az előző kompetenciához hasonlóan nagy az egyetértés (88,5%) abban is, hogy az egyénnek elengedhetetlen ismernie az anyagok, eszközök előkészítésének műveleteit, s a technológiai műveletekhez alkalmazott eszközöket. (18. ábra) A válaszok átlaga 4,85, amely alapján elmondható, hogy a többség rendkívül fontos, már-már elengedhetetlen kompetenciaként értékeli.

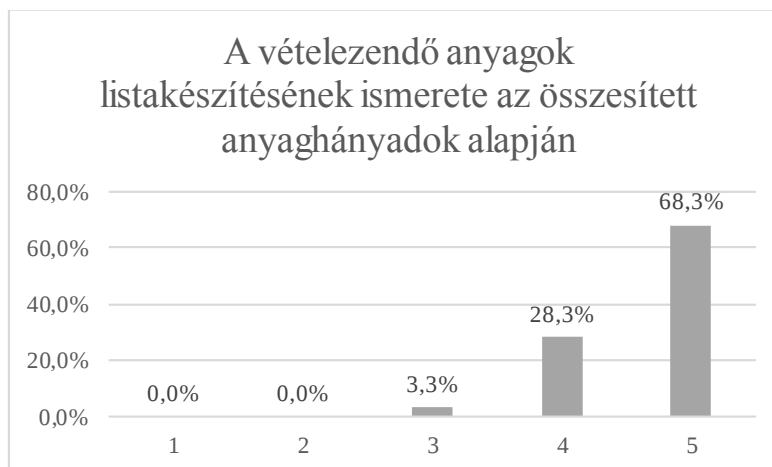
18. ábra: Megismeri az anyagok, eszközök előkészítésének műveleteit, a technológiai műveletekhez alkalmazott eszközöket. (n=61)



Forrás: Saját szerkesztés

A 19. ábra szerint a kitöltők 68,3%-a szerint nélkülözhetetlen ismerni a vételezendő anyagok listakészítését az összesített anyaghányadok alapján. 28,3% szerint rendkívül fontos, 3,3% szerint fontos az ismeret megléte. A válaszok átlaga 4,65, amely alapján elmondható, hogy a többség rendkívül fontos kompetenciaként értékeli.

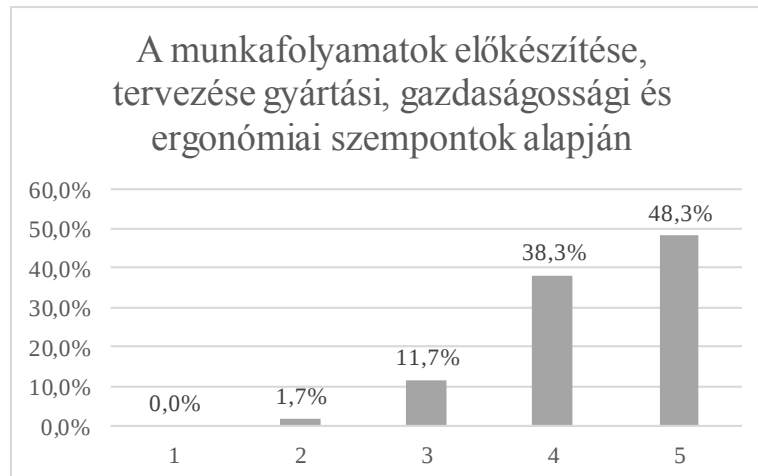
19. ábra: Megismeri az összesített anyaghányadok alapján vételezendő anyagok listájának készítését (n=60)



Forrás: Saját szerkesztés

A munkafolyamatok gyártási, gazdaságossági, ergonómiai szempontok alapján történő előkészítése és tervezése a kitöltők 48,3% szerint nélkülözhetetlen, 38,3%-a szerint rendkívül fontos, 11,7% szerint fontos, s 1,7% szerint kevésbé fontos. (19. ábra) A válaszok átlaga 4,33, amely alapján elmondható, hogy a többség rendkívül fontos kompetenciaként értékeli.

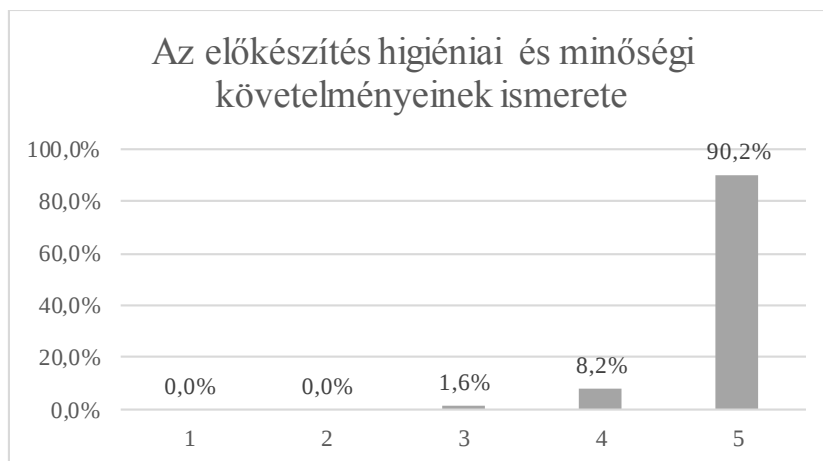
19. ábra: Megismeri a munkafolyamatok gyártási, gazdaságossági és ergonómiai szempontok alapján történő előkészítését, tervezését (n=60)



Forrás: Saját szerkesztés

A megkérdezettek 90,2%-a gondolja úgy, hogy elengedhetetlen egy cukrásznak ismerni az előkészítés higiéniai és minőségi követelményeit. (20. ábra) A válaszok átlaga 4,87, amely alapján elmondható, hogy a többség rendkívül fontos, már-már elengedhetetlen kompetenciaként értékeli.

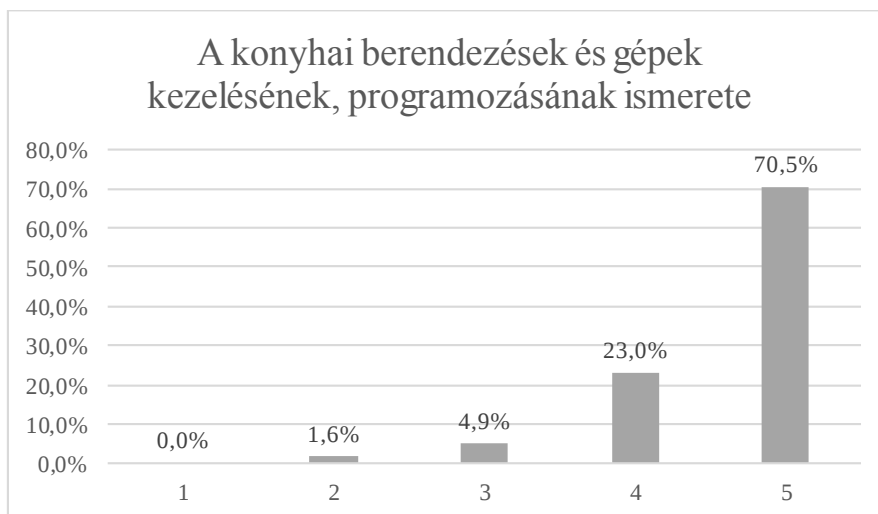
20. ábra: Megismeri az előkészítés higiéniai és minőségi követelményeit (n=61)



Forrás: Saját szerkesztés

A 21. ábra a konyhai berendezések és gépek kezelésére és programozására vonatkozik. A kitöltők 70,5%-a választotta az 5-ös, 23%-a a 4-es, 4,9%-a a 3-as, 1,6% pedig a 2-es skálát. A válaszok átlaga 4,62, amely alapján elmondható, hogy a többség rendkívül fontos kompetenciaként értékeli.

21. ábra: Megismeri a konyhai berendezéseket és gépeket, azok kezelését és programozását (n=61)



Forrás: Saját szerkesztés

Az előző szakaszhoz hasonlóan ennek a szakasznak a végén is megkérdeztük, hogy van-e valamilyen egyéb kompetencia/készség, amely lényeges lehet a cukrász szakképzés szempontjából. 2 válasz érkezett a kérdésre, melyek a következők: munkafolyamatok megtervezésének, párhuzamosan végezhető munkák összeállításának ismerete és az ok-okozati összefüggések megértése.

Az előkészítő műveletek tekintetében a következő kompetenciák minősültek a legfontosabbnak a kitöltők szerint: az előkészítés higiéniai és minőségi követelményeinek ismerete, a cukrászati nyersanyagok technológiai hatásainak és tulajdonságainak ismerete, a tömeg és úrtartalom mértékegységének és átváltásának ismerete, anyagok és eszközök előkészítő műveleteinek és

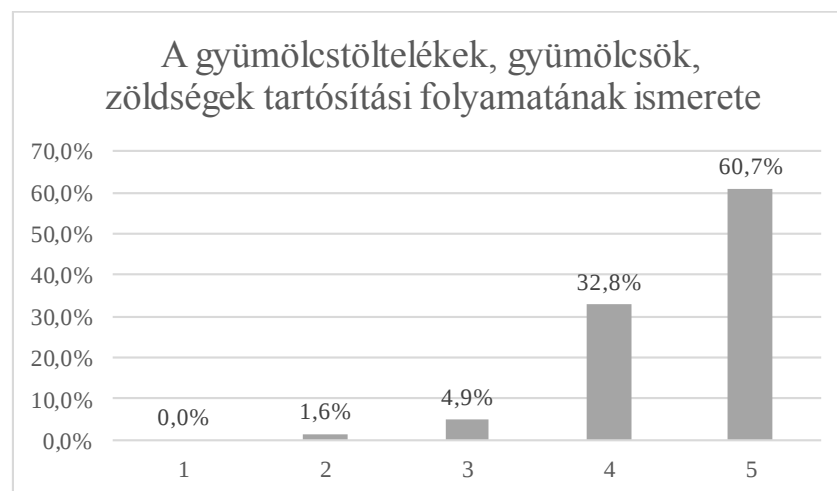
eszközeinek ismerete, a konyhai berendezések és gépek kezelésének és programozásának ismerete.

CUKRÁSZ ISMERETEK/ CUKRÁSZATI TERMÉKEK KÉSZÍTÉSÉRŐL (5. SZAKASZ)

A következő részben a cukrászati ismereteken belül a cukrászati termékek készítésének ismereteinek fontosságát mérjük fel a következő ábrák segítségével.

A 22. ábra a gyümölcstöltelékek, gyümölcsök és zöldségek tartósítási folyamatának fontosságát méri fel a cukrász szakképzésben. A kitöltők 60,7%-a szerint nélkülözhetetlen, 32,8%-a szerint rendkívül fontos, 4,9%-a szerint fontos és 1,6%-a szerint kevésbé fontos az ismeret megléte. A válaszok átlaga 4,52, amely alapján elmondható, hogy a többség rendkívül fontos kompetenciaként értékeli.

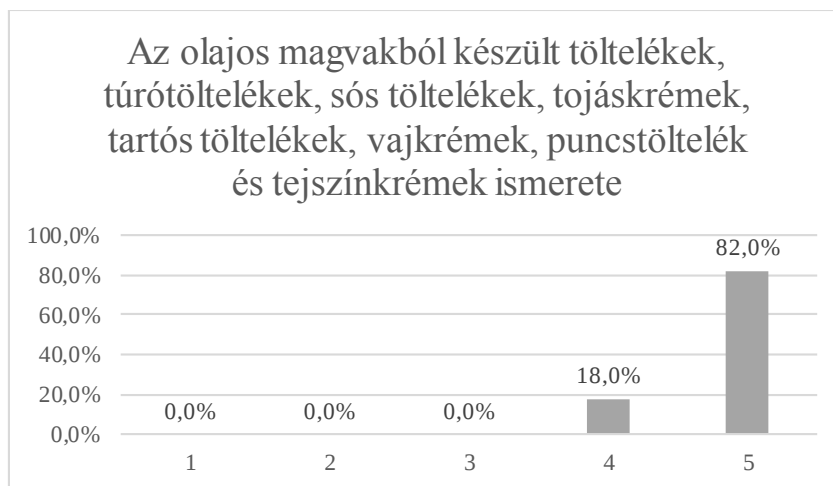
22. ábra: Megismeri a gyümölcstöltelékek, gyümölcsök és zöldségek tartósítási folyamatát (n=61)



Forrás: Saját szerkesztés

A 23. ábrán láthatjuk, hogy a megkérdezettek szerint mennyire lényeges, hogy egy frissen végzett cukrász rendelkezzen a következő ismerettel: az olajos magvakból készült töltelékek, túró-töltelékek, sós töltelékek, tojáskrémek, tartós töltelékek, vajkréms, puncstöltelékek, tejszínszöréms készítése. A kitöltők 82%-a szerint ez egy elengedhetetlen ismeret, 18% szerint pedig rendkívül fontos. A válaszok átlaga 4,82, amely alapján elmondható, hogy a többség rendkívül fontos kompetenciaként értékeli.

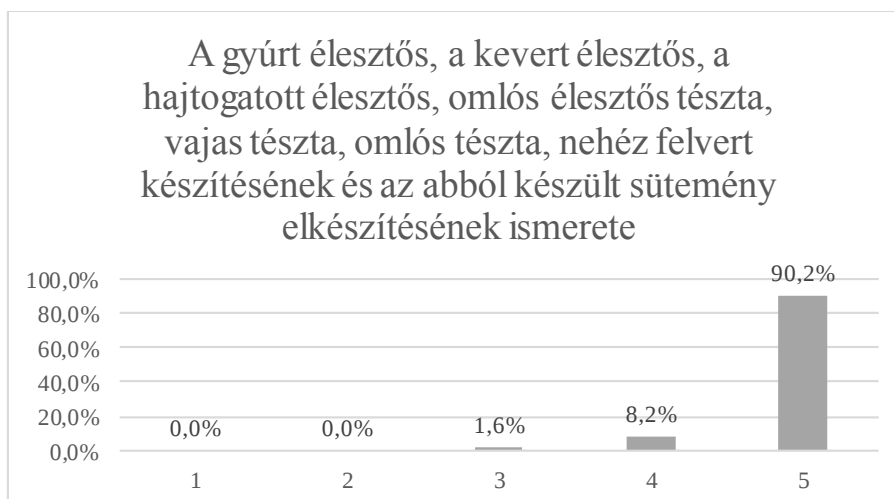
23. ábra: Megismeri az olajos magvakból készült töltelékek, túró-töltelékek, sós töltelékek, tojáskréms, tartós töltelékek, vajkréms, puncstöltelék és tejszínszöréms készítését (n=61)



Forrás: Saját szerkesztés

Az előző ábrához nagyon hasonlóan, a 24. ábrán a különböző tészták (gyúrt élesztős, kevert élesztős, hajtogatott élesztős, omlós élesztős, vajas, omlós, nehéz felvert) készítésének, a töltött és töltetlen uzsonnasütemények előállításának, a termékekhez tartozó sütési hőfokok és sütési módok megismerésének fontosságát láthatjuk. A kitöltők 90,2%-a szerint ez egy elengedhetetlen készség, további 8,2% szerint rendkívül fontos és további 1,6% szerint pedig fontos. A válaszok átlaga 4,87, amely alapján elmondható, hogy a többség rendkívül fontos, már-már nélkülözhetetlen kompetenciaként értékeli.

24. ábra: Megismeri a gyúrt élesztős, a kevert élesztős, a hajtogatott élesztős, omlós élesztős tésztát, vajas tésztát, omlós tésztát, nehéz felvert készítését és a tészták felhasználásával készült töltött és töltetlen uzsonnasütemények előállítását, valamint a termékekhez tartozó sütési hőfokok és sütési módokat (n=61)

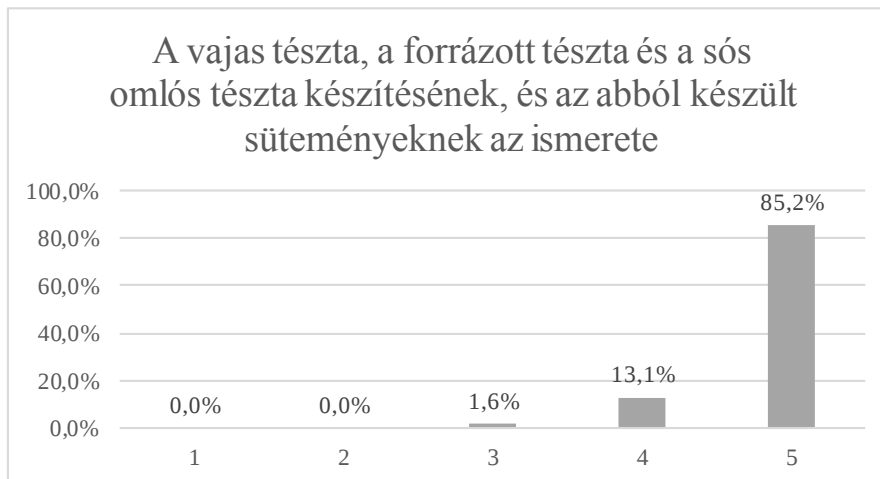


Forrás: Saját szerkesztés

A 25. ábrán a különböző vajas tészták, forrázott tészták és sós omlós tészták készítésének ismeretéről, valamint az abból készült különböző termékek ismeretéről láthatunk adatokat. A kitöltők 85,2%-a gondolja úgy, hogy egy cukrásznak ezeket elengedhetetlenül fontos ismernie, 13,1%-a vélekedik úgy, hogy rendkívül fontos ismernie, s 1,6%-a véli úgy, hogy fontos ezeket

elsajátítania. A válaszok átlaga 4,83, amely alapján elmondható, hogy a többség rendkívül fontos kompetenciaként értékeli.

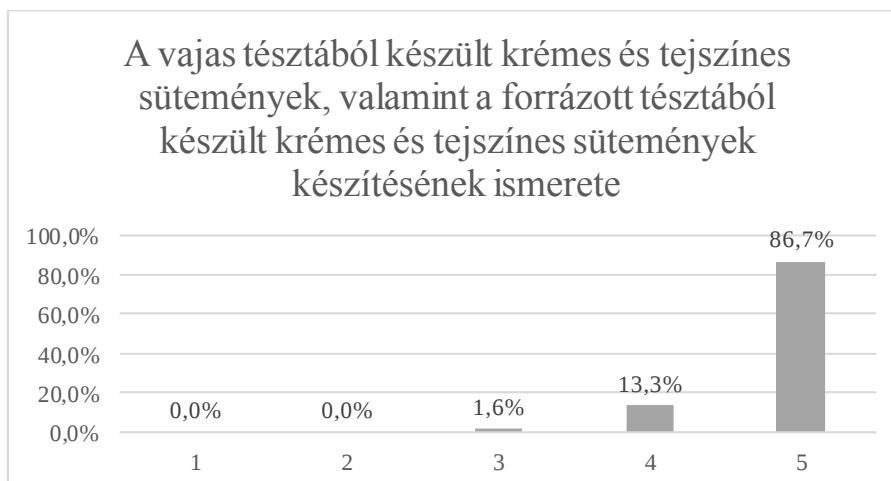
25. ábra: Megismeri a vajas tészta, a forrázott tészta és a sós omlós tészta készítését. Megismeri a vajas tésztából készült töltött és töltetlen sós teasütemények, a forrázott tésztából készült, töltött sós teasütemények, a sós omlós tésztából készült, valamint a töltött és töltetlen sós teasütemények előállítását. Megismeri a termékekhez tartozó sütési hőfokokat és sütési módokat (n=61)



Forrás: Saját szerkesztés

Az előzőekhez hasonlóan a 26. ábrán szereplő adatok is elengedhetetlenek a szakma helyes elvégzésének szempontjából. A kitöltők 86,7%-a az 5-ös skálát választotta a vajas tésztából készült krémes és tejszínes sütemények, valamint a forrázott tésztából készült krémes és tejszínes sütemények készítésének ismerete esetében. A válaszok átlaga 4,92, amely alapján elmondható, hogy a többség rendkívül fontos, már-már nélkülözhetetlen kompetenciaként értékeli.

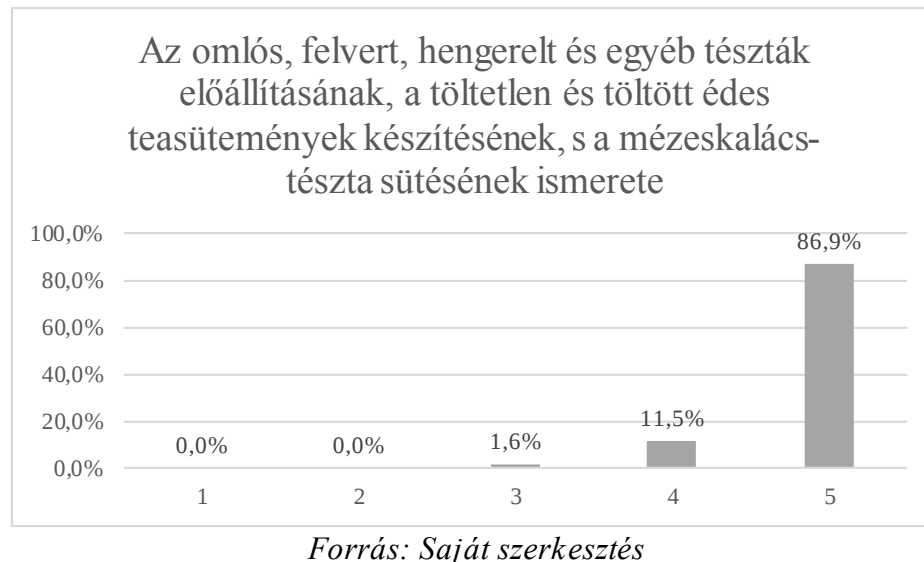
26. ábra: Megismeri a vajas tésztából készült krémes és tejszínes sütemények, valamint a forrázott tésztából készült krémes és tejszínes sütemények készítését (n=60)



Forrás: Saját szerkesztés

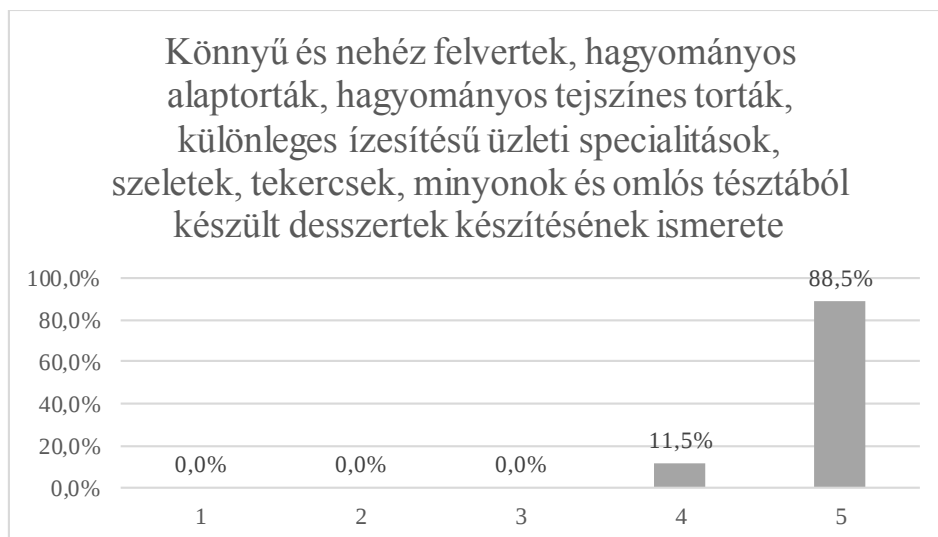
A 27. ábra azt vizsgálja, hogy a kitöltők szerint mennyire lényeges egy szakácsnak megismernie az omlós, felvert, hengerelt és egy tészták előállítását, a töltetlen és töltött édes teasütemények készítését, illetve a mézeskalács-tészta sütését. A válaszadók 86,9%-a szerint ez elengedhetetlen, 11,5%-a szerint rendkívül fontos, 1,6%-a szerint fontos. A válaszok átlaga 4,85, amely alapján elmondható, hogy a többség rendkívül fontos, már-már nélkülözhetetlen kompetenciaként értékeli.

27. ábra: Megismeri az omlós, felvert, hengerelt és egyéb tészták előállítását, a töltetlen és töltött édes teasütemények készítését. Megismeri a gyors érlelésű mézeskalács-tészta gyúrását, feldolgozását, sütését (n=61)



A következő ábrán a különböző könnyű és nehéz felverték, hagyományos alaptorták, hagyományos tejszínes torták, különleges ízesítésű üzleti specialitások, szeletek, tekercsek, minyonok és omlós tésztából készült desszertekre vonatkozó ismeretek lényegességéről láthatunk adatokat. A kitöltők 88,5%-a nélkülözhetetlennek gondolja ezt a készséget a szakképzés szempontjából, 11,5% pedig rendkívül fontosnak ítéli meg. (28. ábra) A válaszok átlaga 4,87, amely alapján elmondható, hogy a többség rendkívül fontos, már-már nélkülözhetetlen kompetenciaként értékeli.

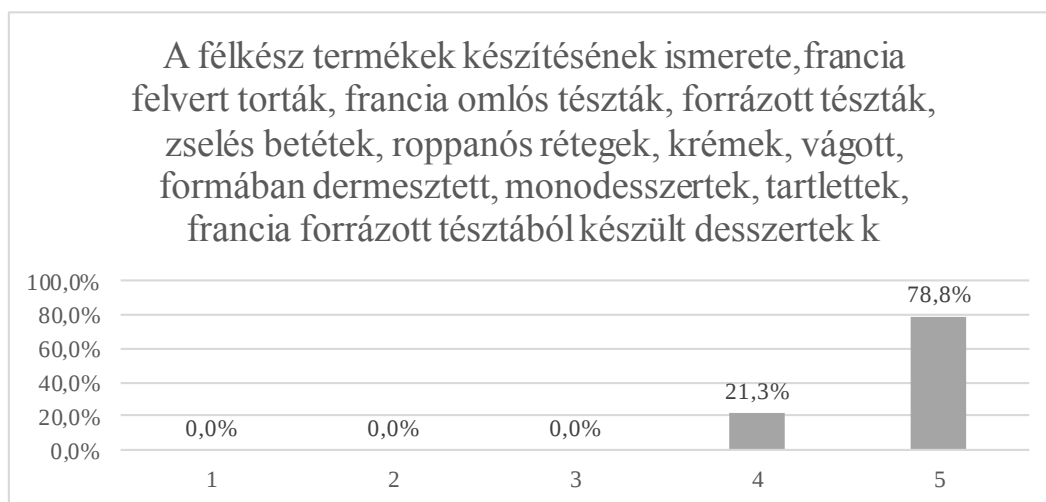
28. ábra: Megismeri az alábbiak előállítását: könnyű és nehéz felverték, hagyományos alaptorták (dobos-, Esterházy-, trüffel-, Sacher- puncs- és formában sült gyümölcstorta), hagyományos tejszínes torták (oroszkrem, Fekete-erdő, tejszínes túró torta, tejszínes joghurt torta), különleges ízesítésű üzleti specialitások, szeletek, (szögletes alakban töltött szeletek, nyomózsákkal alakított kardinális szelet, Somlói galuska) tekercsek, minyonok (vágott szűrt és tésztahüvelyből 1-1 alaptermék) és omlós tésztából készült desszertek (n=61)



Forrás: Saját szerkesztés

A 29. ábra a félkész termékek készítésének fontosságát méri fel, illetve hogy a különböző francia felvert tortákat, francia omlós tésztákat, forrázott tésztákat, zselés betéteket, roppanós rétegeket, krémeket szükséges-e ismernie, illetve tudnia elkészíteni egy cukrásznak. Ezen kívül az ábra felméri még azt is, hogy az adott egyénnek fontos-e ismernie a vágott, formában dermesztett, monodesszerteket, tartletteket, francia formázott tésztából készült desszerteket, a nemzetközi trend szerint készült tortákat, macaronokat és pohárdesszerteket. A válaszok alapján a kitöltők 78,8%-a szerint nélkülözhetetlen, míg 21,3% szerint rendkívül fontos. A válaszok átlaga 4,79, amely alapján elmondható, hogy a többség rendkívül fontos kompetenciaként értékeli.

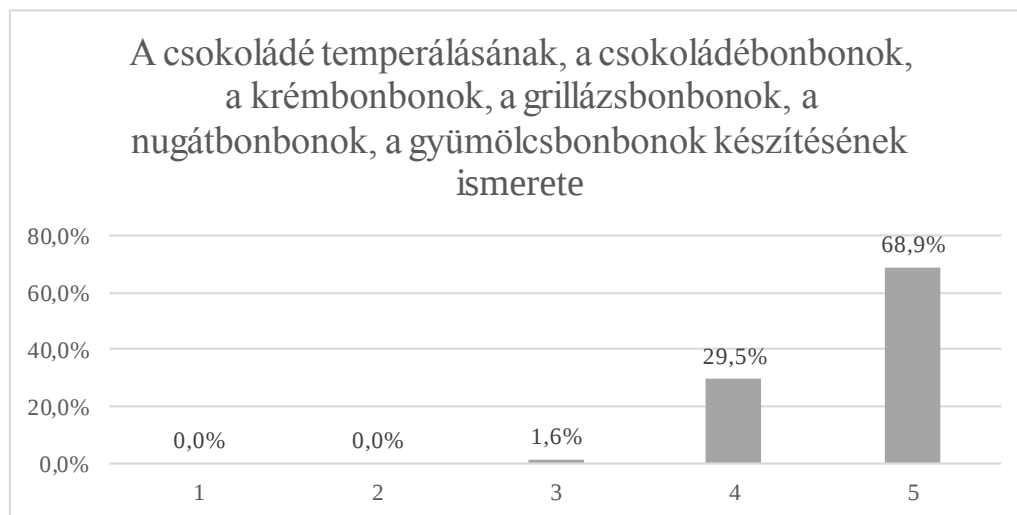
29. ábra: Megismeri a félkész termékek készítési sorrendjét. Megismeri az alábbiak készítését: francia felvert (dacquoise, genoise, marcipános csokoládé-, jokondefelvert) torták, francia omlós tészták, forrázott tészták, zselés betétek, roppanós rétegek, krémek, (ganache, mousse, cremeux, francia és olasz vajkrém). Megismeri a vágott, formában dermesztett, monodesszertek, tartlettek, francia forrázott tésztából készült desszertek készítését, nemzetközi trend szerint készült torták, minidesszertek macaronok, pohárdesszertek elkészítését (n=61)



Forrás: Saját szerkesztés

A csokoládé temperálásának, a csokoládébonbonok, krémbonbonok, grillázsbonbonok, nugátbonbonok, gyümölcsbonbonok készítésének ismerete a kitöltők 68,9%-a szerint nélkülözhetetlen egy szakképzett cukrásznak. Ezen kívül a megkérdezettek 31,1%-a a 3-as és a 4-es skálát jelölte válaszául. A válaszok átlaga 4,67, amely alapján elmondható, hogy a többség rendkívül fontos kompetenciaként értékeli. (30. ábra)

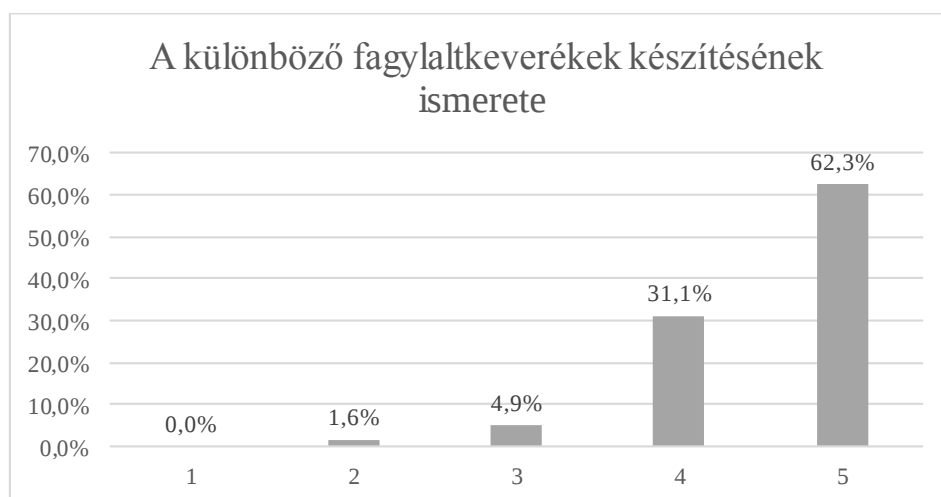
30. ábra: Megismeri a csokoládétemperálást. A csokoládébonbonok, a krémbonbonok, a grillázsbonbonok, a nugát bonbonok, a gyümölcsbonbonok készítését (n=61)



Forrás: Saját szerkesztés

A 31. ábráról leolvashatjuk, hogy miként vélekednek a megkérdezettek a különböző fagyaltkeverékek készítésének ismeretéről. 62,3% az 5-ös, 31,1% a 4-es, 4,9% a 3-as és 1,6% a 2-es skálát választotta. A válaszok átlaga 4,54, amely alapján elmondható, hogy a többség rendkívül fontos kompetenciaként értékeli.

31. ábra: Megismeri a fagyalt szárazanyagtartalmának meghatározását, a különböző fagyaltkeverékek készítését a megadott műveletek elvégzésével, és a keverék fagyasztásának módját. Megismeri a parfékészítést fagyalt és tejszínhab keverékből, illetve tejszínfagyaltokból, illetve a semifreddo készítését (n=61)



Forrás: Saját szerkesztés

A válaszadókat megkérdeztük arról is, hogy szerintük a fentiekben felsorolt kompetenciákon milyen kompetenciák szükségesek még a cukrász szakképzés elvégzéséhez. 1 válasz érkezett, aki az egyedi, új dolgok kitalálásának képességét és a kreativitást emelte ki, mint elengedhetetlen készséget.

A cukrászati termékek készítéséről szóló szakasz kompetenciáiról általánosságban elmondhatjuk, hogy gyakorlatilag az összes rendkívül fontos vagy nélkülözhetetlen a szakma megfelelő minőségű elvégzéséhez. Az összes ismeret esetében elmondható, hogy a válaszadók legalább 60%-a jelölte meg válaszául az 5-ös skálát, tehát hogy az ismeret nélkülözhetetlen egy cukrásznak.

CUKRÁSZATI ISMERETEK/CUKRÁSZATI TERMÉKEK BEFEJEZÉSÉRŐL, DÍSZÍTÉSÉRŐL (6. SZAKASZ)

A következő részben a cukrászati ismereteken belül a cukrászati termékeket befejező műveleteinek és díszítésének ismeretéről kérdeztük meg a kérdőívet kitöltőket. Három különböző, erre vonatkozó ismeretet mutatunk be a továbbiakban.

A 32. ábrán a baracklekvár bevonat, a zselékészítés, a fondán, a csokoládémelegítés és csokoládéhígítás, a csokoládétemperálás ismereteire vonatkozó adatokat láthatjuk. A megkérdezettek a felső három skála valamelyikét jelölték meg. 80,3% az 5-ös, 18% a 4-es, 1,6% pedig a 3-as skálát. A válaszok átlaga 4,78, amely alapján elmondható, hogy a többség rendkívül fontos kompetenciaként értékeli.

32. ábra: Megismeri a baracklekvár bevonat, a zselékészítés módszerit, a fondán melegítés és -hígítás szabályait, a csokoládémelegítés, -hígítás, -temperálás szabályait. A nemzetközi cukrászati trend szerint készülő bevonatok, (tükörbevonó, gourmand bevonó, kompresszorral fújt csokoládébevonat) készítését (n=61)

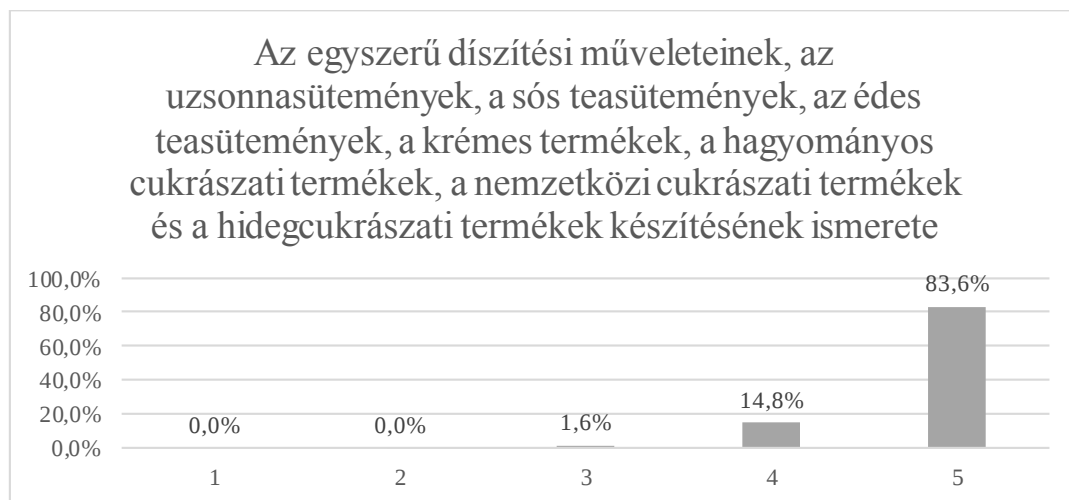


Forrás: Saját szerkesztés

Az előző ábrához hasonló eredményeket láthatunk a 33. ábrán is. Az ábra egyrészt az egyszerű díszítési műveletek ismeretét, másrészt a különböző uzsonnasütemények, sós és édes

teasütemények, krémes termékek, hagyományos cukrászati termékek, nemzetközi cukrászati termékek és hidegcukrászati termékek készítésének ismeretét mutatja be. A válaszadók 83,6%-a szerint nélkülözhetetlen, 14,8%-a szerint rendkívül fontos, 1,6%-a szerint fontos ezen műveletek és termékek ismerete. A válaszok átlaga 4,82, amely alapján elmondható, hogy a többség rendkívül fontos kompetenciaként értékeli.

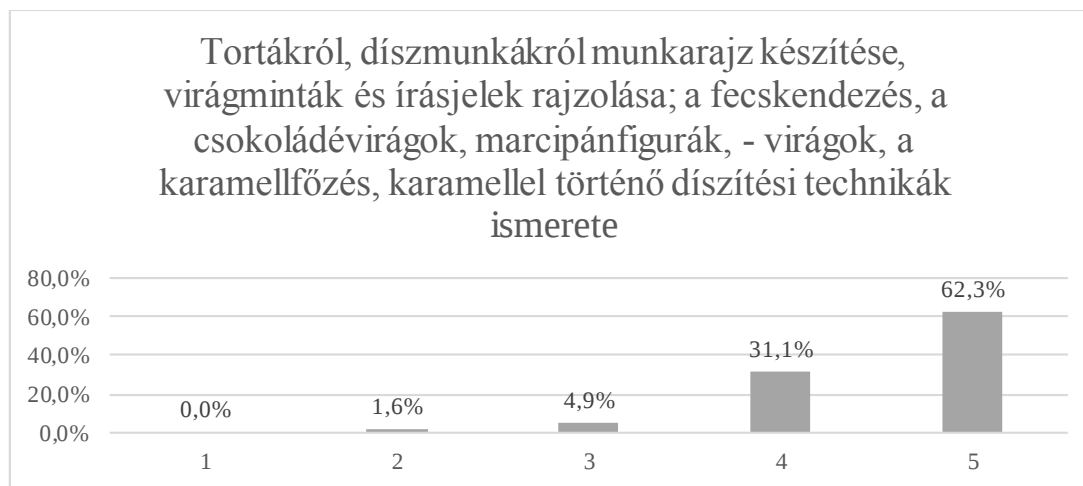
33. ábra: Megismeri az egyszerű díszítési műveletek (bevonás, szórás, burkolás, fecskendezés, felrakás, formázás) alkalmazását. Megismeri az uzsonnasütemények, a sós teasütemények, az édes teasütemények, a krémes termékek, a hagyományos cukrászati termékek, a nemzetközi cukrászati termékek és a hidegcukrászati termékek befejező műveleteit, valamint a termékekhez tartozó szeletelés, adagolás, tálalás szabályait (n=61)



Forrás: Saját szerkesztés

A 34. ábrán a torták, munkarajzok készítésének és a fecskendezés, csokoládévirágok, marcipánfigurák és -virágok, karamellel történő díszítés, egyedi formájú torták készítésének ismeretét mutatja be. A megkérdezettek 62,3%-a nélkülözhetetlennek, 31,1%-a rendkívül fontosnak, 4,9%-a fontosnak, 1,6%-a kevésbé fontosnak tartja az ismeret meglétét. A válaszok átlaga 4,54, amely alapján elmondható, hogy a többség rendkívül fontos kompetenciaként értékeli.

34. ábra: Megismeri az alábbiakat: tortákról, díszmunkákról munkarajz készítése, virágminták és írásjelek tervezése, rajzolása. Megismeri a fecskendezés, a csokoládévirágok, marcipánfigurák, - virágok, a karamellfőzés, karamellel történő díszítési technikák alkalmazását, valamint az egyedi formájú torták készítését, a díszmunkák elvégzését és a tálalást (n=61)



Forrás: Saját szerkesztés

A megkérdezettek szerint ezen a három kompetencián kívül rendkívül fontos a precíz, a felelősségtudat és az alapos, a cukrászati termékek befejezésében, díszítésében.

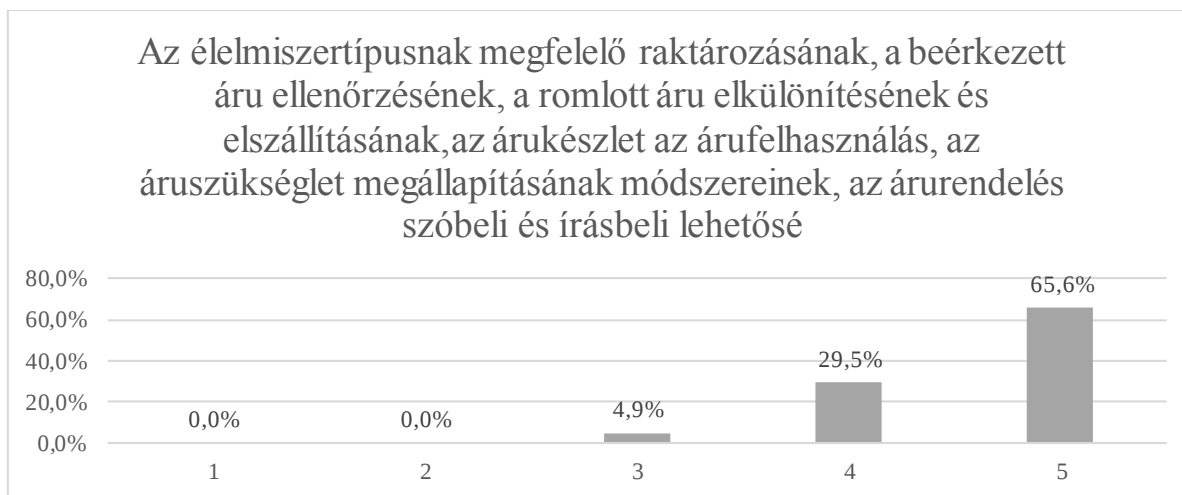
Az előző szakasz összegzésében leírtakhoz hasonlóan az ebben a szakaszban található kompetenciák is nélkülözhetetlenek számítanak a megkérdezettek szerint, ugyanis mindegyiknél legalább 60% választotta az 5-ös skálát.

CUKRÁSZATI ISMERETEK/ ANYAGGAZDÁLKODÁS-ADMINISZTRÁCIÓ-ELSZÁMOLTATÁS (7. SZAKASZ)

A következő szakaszban a cukrászati alapismeretek következő fejezetét tekinthetjük át. Különböző, az anyaggazdálkodásra, adminisztrációra és elszámoltatásra vonatkozó kompetenciákat/ismereteket láthatunk a következő három ábrán.

A raktározásra, áruellenőrzésre, árufelhasználásra, árurendelésre vonatkozó ismeretek megléte a kitöltők 65,6%-a szerint nélkülözhetetlen, 29,5%-a szerint rendkívül fontos, 4,9%-a szerint pedig fontos a szakképzés szempontjából. (35. ábra) A válaszok átlaga 4,61, amely alapján elmondható, hogy a többség rendkívül fontos kompetenciaként értékeli.

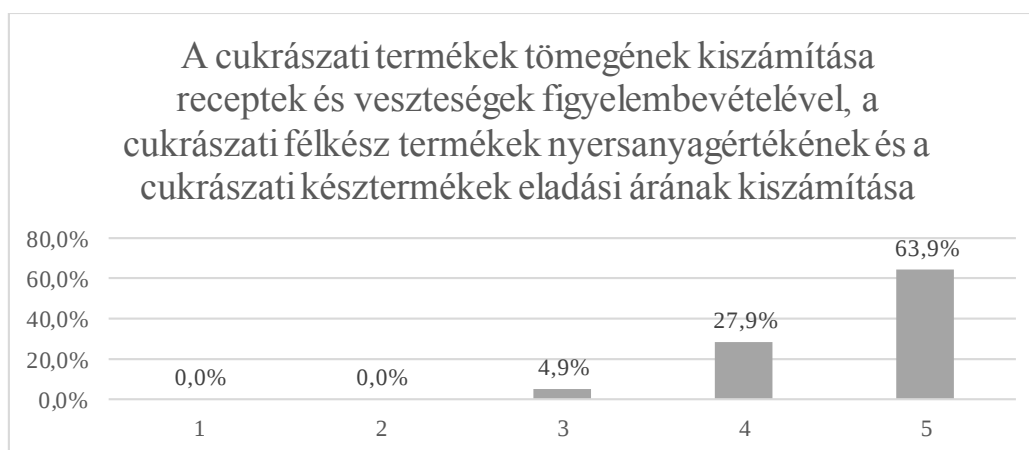
35. ábra: Megismeri az élelmiszertípusnak megfelelő raktározás követelményeit, a beérkezett áru ellenőrzésének lépéseit, a romlott áru elkülönítésének és elszállításának szabályait, az árukészlet az árufelhasználás, az áruszükséglet megállapításának módszereit, az árurendelés szóbeli és írásbeli lehetőségeit, ismeri a FIFO elvet (n=61)



Forrás: Saját szerkesztés

63,9% választotta az 5-ös skálát, 27,9% a 4-es skálát, 4,9% a 3-as skálát a kitöltők közül, melyet a 36. ábráról olvashatunk le. Az ábra a cukrászati termékek tömegének kiszámításával, a cukrászati félkész termékek nyersanyagértékével és a cukrászati késztermékek eladási árának kiszámításával foglalkozik. A válaszok átlaga 4,46, amely alapján elmondható, hogy a többség rendkívül fontos kompetenciaként értékeli.

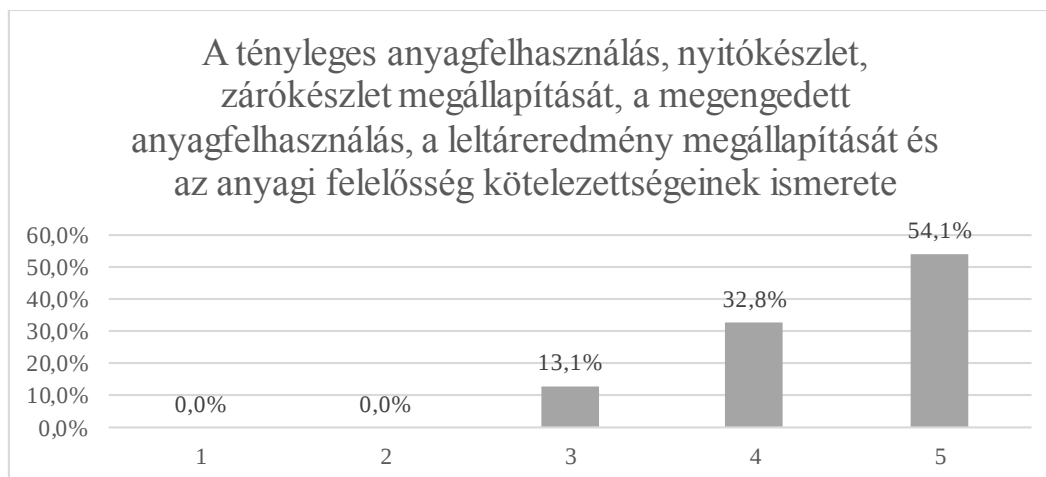
36. ábra: Megismeri a cukrászati termékek tömegének kiszámítását a receptek és veszteségek figyelembevételével, a cukrászati félkész termékek nyersanyagértékének és a cukrászati késztermékek eladási árának kiszámítását (n=61)



Forrás: Saját szerkesztés

A szakasz utolsó ábráján a tényleges anyagfelhasználásról, a nyitó- és zárókészlet megállapításáról, a megengedett anyagfelhasználásról, a leltáreredmények megállapításáról és az anyagi felelősség kötelezettségeiről láthatunk adatok. A kitöltők közül az 5-ös skálára, tehát arra, hogy ezek ismerete nélkülözhetetlen a cukrászok számára, 54,1% szavazott. A további eredmények a következők: a 4-es skálára 32,8%, a 3-as skálára 13,1%. A válaszok átlaga 4,41, amely alapján elmondható, hogy a többség rendkívül fontos kompetenciaként értékeli. (37. ábra)

37. ábra: Megismeri a tényleges anyagfelhasználás, nyitókészlet, zárókészlet megállapítását, a megengedett anyagfelhasználás megállapítását, a leltáreredmény megállapítását és az anyagi felelősség kötelezettségeit (n=61)



Forrás: Saját szerkesztés

A válaszadókat megkérdeztük arról is, hogy szerintük a fentiekben felsorolt kompetenciákon milyen kompetenciák szükségesek még a cukrász szakképzés anyaggazdálkodási, adminisztrációs és elszámoltatási ismereteiben. 3 válasz érkezett, melyekben a vendéglátást érintő hatóságok és a különböző jogszabályok ismerete, illetve az alapvető matematikai műveletek ismerete kerül hangsúlyozásra.

A szakasz készségeiről elmondható, hogy a 35-36. ábrán található ismeretek meghatározóak a szakképzés szempontjából, a 37. ábrán található tudás pedig valamennyivel kevésbé fontos a megkérdezettek szerint.

KIMENETI KOMPETENCIÁK (8. SZAKASZ)

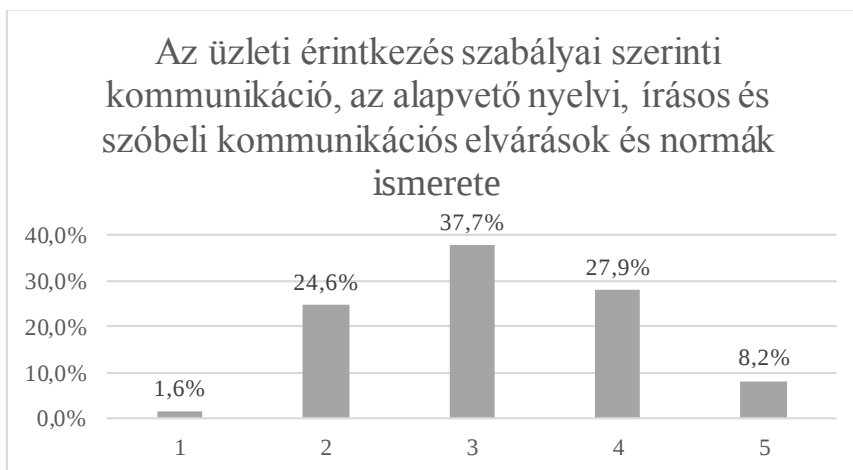
A kérdőív következő fejezetében a válaszadóknak azt kellett eldönteniük, hogy szerintük a képzést elvégző, pályakezdő és nem pályakezdő szakemberek milyen mértékben rendelkeznek a megadott kimeneti kompetenciákkal.

Válaszaikat egy 1-5-ig terjedő skálán kellett megadniuk, ahol a következő jelentésük volt a számoknak: 1= egyáltalán nem birtokolja; 2= nagyon alacsony szinten birtokolja; 3= valamennyire birtokolja; 4= birtokolja, de még fejlesztésre van szüksége; 5= magas szinten birtokolja.

Az előző kompetenciák kapcsán egyértelműen látszik, hogy a válaszadók a cukrász szakmai magas minőségű műveléséhez magas követelményeket társítanak. Ehhez képest, a következő ábrákból láthatjuk, hogy a magas elvárásokhoz nem feltétlenül társulnak megfelelő szintű kimeneteli kompetenciák. A cukrász szakma elvégzését követően a kitöltők között megosztható tapasztalható abban, hogy hogyan vélekednek a 38. ábrán található kimeneti kompetenciákról. Az, hogy egy cukrász a szakképzés végeztével az üzleti érintkezés szabályai szerint kommunikál, s ismeri az alapvető nyelvi, írásos és szóbeli kommunikációs elvárásokat és normákat, a kitöltők 36,1%-a szerint van így, ennyien választották a 4-es vagy 5-ös skálát. Ezen kívül 37,7% választotta a 3-as skálát, tehát hogy csak bizonyos szinten rendelkezik az egyén az ismeretekkel, s kicsivel több mint a kitöltők negyede választotta az 1-es és a 2-es skálát, mely

szerint csak kevésbé vagy egyáltalán nem birtokolják ezeket a képességeket. A válaszok átlaga 3,17, amely alapján elmondható, hogy a többség szerint a frissen végzett cukrászok csak valamennyire birtokolják a kompetenciát.

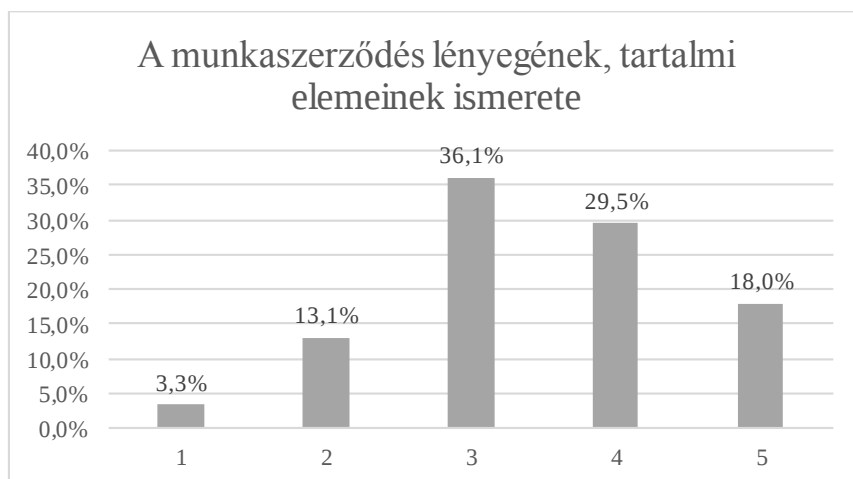
38. ábra: Üzleti érintkezés szabályai szerint kommunikál, ismeri az alapvető nyelvi, írásos és szóbeli kommunikációs elvárásokat és normákat magyar és egy tanult idegen nyelven (n=61)



Forrás: Saját szerkesztés

A 39. ábráról azt olvashatjuk le, hogy a végzett cukrászok mennyire ismerik a kitöltők szerint a munkaszerződés lényegi és tartalmi elemeit. A megkérdezettek 47,5%-a szerint teljes mértékben birtokolják (18%) vagy birtokolják, de a tudásuk még fejlesztésre szorul (29,5%) az említett ismeretek kapcsán. Ezen felül 36,1% választotta a 3-as, 13,1% a 2-es és 3,3% az 1-es skálát. A válaszok átlaga 3,46, amely alapján elmondható, hogy a többség szerint a frissen végzett cukrászok csak valamennyire birtokolják a kompetenciát.

39. ábra: Ismeri a munkaszerződés, lényegét, tartalmi elemeit (n=61)

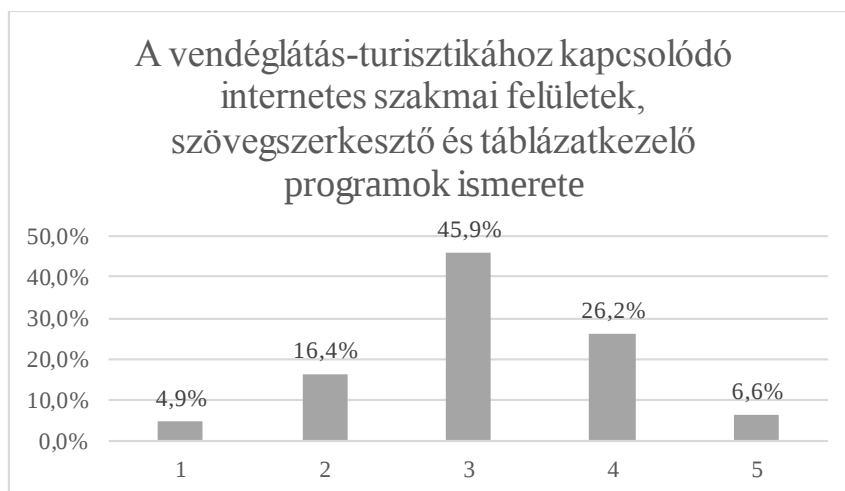


Forrás: Saját szerkesztés

A 40. ábrán a vendéglátás-turisztikához kapcsolódó internetes szakmai felületek, szövegszerkesztő és táblázatkezelő programok ismeretéről láthatunk adatokat. A legtöbb válasz a 3-as skálára érkezett (45,9%), amely azt jelenti, hogy a kitöltők szerint a végzett cukrászok csak bizonyos szinten birtokolják ezen ismereteket. További 26,2% érkezett a 4-es, 6,6% az 5-

ös, 16,4% a 2-es és 4,9% az 1-es skálára. A válaszok átlaga 3,13, amely alapján elmondható, hogy a többség szerint a frissen végzett cukrászok csak valamennyire birtokolják a kompetenciát.

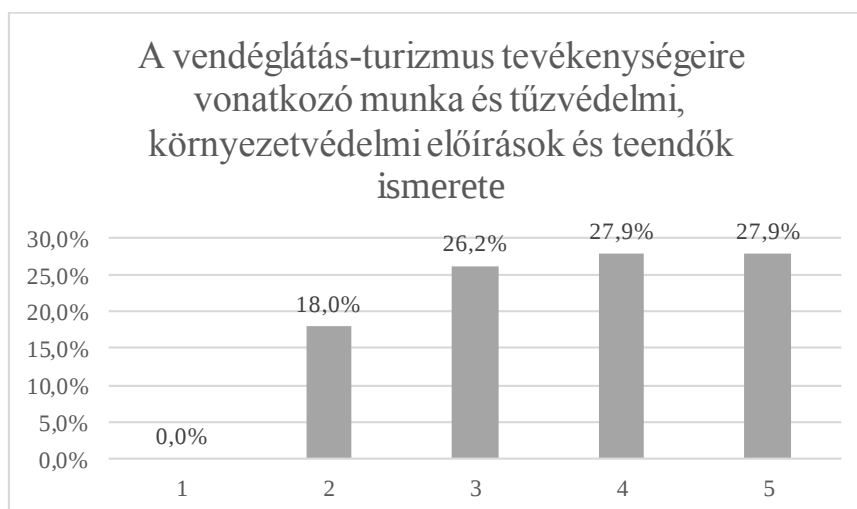
40. ábra: Felhasználói szinten ismeri a vendéglátás-turisztikához kapcsolódó internetes szakmai felületeket, szövegszerkesztő és táblázatkezelő programokat (n=61)



Forrás: Saját szerkesztés

A munka és tűzvédelmi, környezetvédelmi előírásokat és teendőket az előzőekhez képest jóval magasabb százalékban birtokolják a pályakezdő és nem pályakezdő egyének. 27,9-27,9% szerint vagy magas szinten rendelkeznek ezen ismeretekkel, vagy a tudásuk még minimálisan fejlesztésre szorul. További 26,2% szerint valamilyen szinten rendelkeznek ezzel az ismerettel. A válaszok átlaga 3,65, amely alapján elmondható, hogy a többség szerint a frissen végzett cukrászok csak valamennyire birtokolják a kompetenciát.

41. ábra: Ismeri a vendéglátás-turizmus tevékenységeire vonatkozó munka és tűzvédelmi, környezetvédelmi előírásokat és teendőket (n=61)

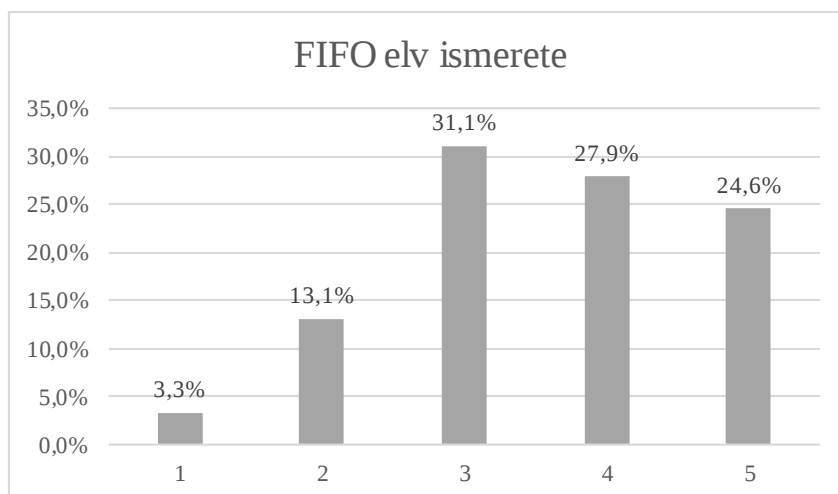


Forrás: Saját szerkesztés

A FIFO elvhez kapcsolódó ismeretek adatait a 42. ábra tartalmazza. A legtöbb válasz 31,1%-kal a 3-as skálára érkezett, miszerint valamilyen szinten rendelkeznek a cukrászok a FIFO elv

ismeretével. A válaszok átlaga 3,57, amely alapján elmondható, hogy a többség szerint a frissen végzett cukrászok csak valamennyire birtokolják a kompetenciát.

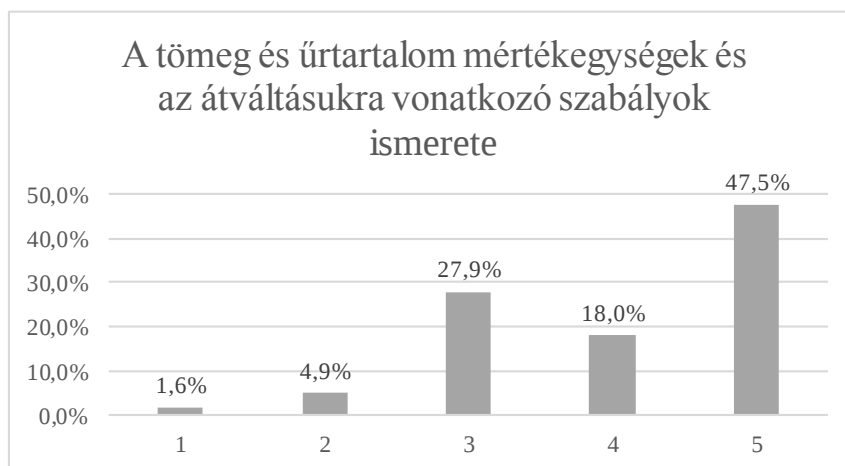
42. ábra: Ismeri a FIFO elv lényegét (n=61)



Forrás: Saját szerkesztés

A 43 ábrán a tömeg és űrtartalom mértékegységek és átváltásuk ismeretére vonatkozóan láthatunk adatokat. Az eddigiekhez képest ehhez az ismerethez érkezett eddig a legmagasabb válaszarány az 5-ös skálára, 47,5%-kal. A válaszok átlaga 4,05, amely alapján elmondható, hogy a többség szerint a frissen végzett cukrászok birtokolják a kompetenciát, de még fejlesztésre szorulnak benne.

43. ábra: Ismeri a tömeg és űrtartalom mértékegységeket és átváltásukra vonatkozó szabályokat (n=61)

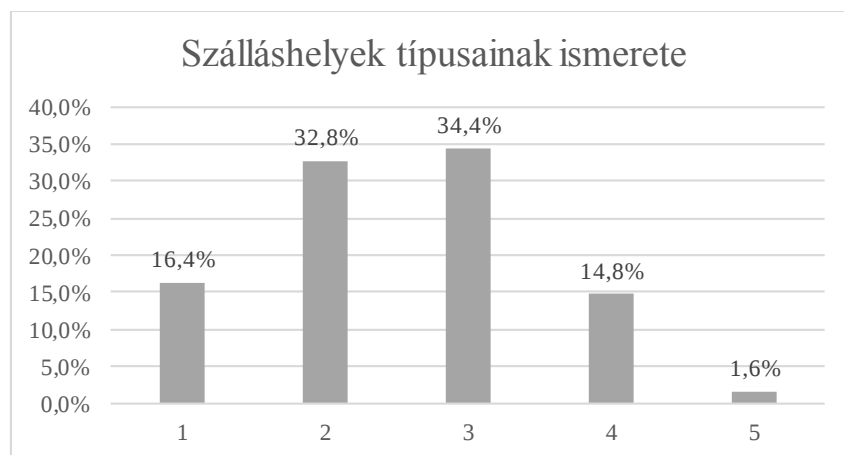


Forrás: Saját szerkesztés

A következőkben a turisztikai és vendéglátási ismeretek elsajátítását mértük fel a kérdőívünkben. A 44. ábra a szálláshelyek különböző típusainak ismeretét méri fel, a 45. ábra pedig az ország és saját régiójának turisztikai attrakcióit, vonzerőit, a régiót meghatározó természeti adottságait mutatja be. Mindkét ábra az előző szakasz válaszait tükrözi. Ezeket a kompetenciákat a kitöltők kevésbé fontosnak értékelték, s az elsajátítás tekintetében is gyengébbnek bizonyulnak. A 44. ábrán 34,4% érkezett a 3-as skálára, 32,8% a 2-es skálára,

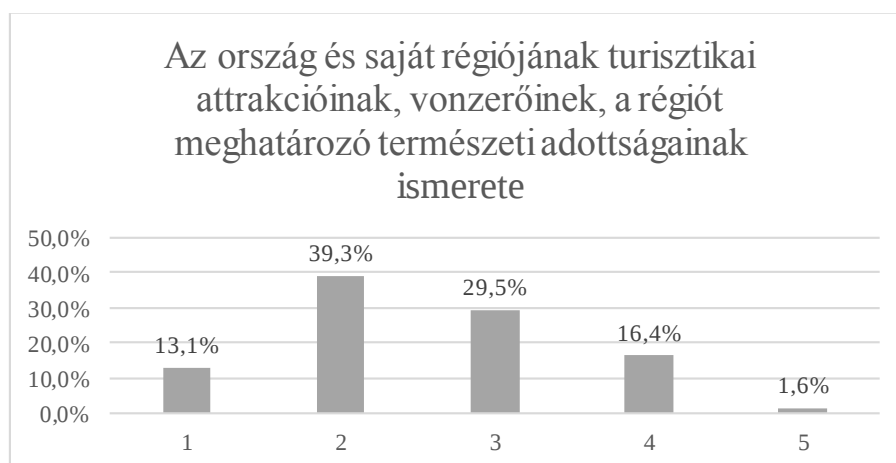
tehát vagy bizonyos szinten birtokolják, vagy kevésbé birtokolják. A válaszok átlaga 2,52, amely alapján elmondható, hogy a többség szerint a frissen végzett cukrászok csak nagyon alacsony szinten birtokolják a kompetenciát. A 45. ábrán 39,3% érkezett a 2-es skálára, 29,5% a 3-as skálára. A válaszok átlaga 2,54, amely alapján elmondható, hogy a többség szerint a frissen végzett cukrászok csak nagyon alacsony szinten birtokolják a kompetenciát.

44. ábra: Ismeri a szálláshelyek különböző típusait (n=61)



Forrás: Saját szerkesztés

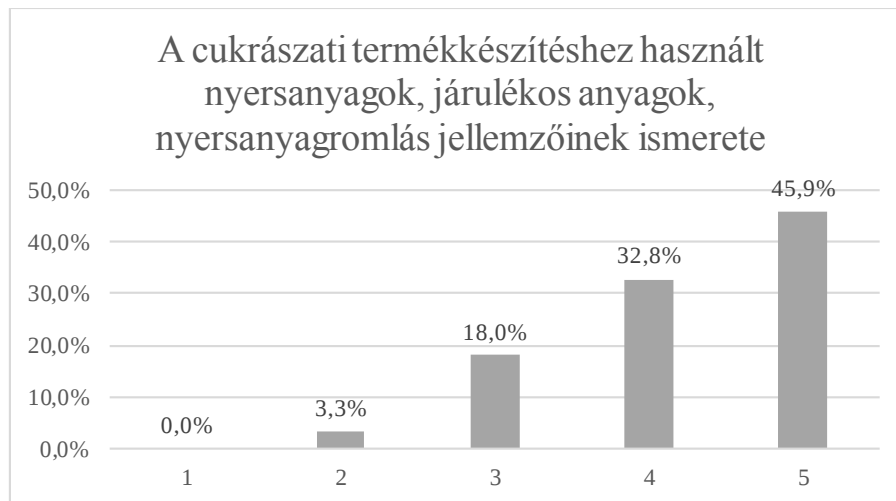
45. ábra: Ismeri az ország és saját régiójának turisztikai attrakcióit, vonzerőit, a régiót meghatározó természeti adottságokat (n=61)



Forrás: Saját szerkesztés

A cukrászati termékkészítéshez használt nyersanyagok, járulékos anyag és nyersanyagromlás jellemzőit a megkérdezettek szerint a cukrászok 45,9%-a teljes mértékben elsajátította, 32,8%-a elsajátította, de még fejlesztésre szorulnak benne, 18%-a valamilyen szinten elsajátította, 3,3%-a pedig csak nagyon alacsony szinten. A válaszok átlaga 4,21, amely alapján elmondható, hogy a többség szerint a frissen végzett cukrászok birtokolják a kompetenciát, de még fejlesztésre szorulnak benne. (46. ábra)

46. ábra: Ismeri a cukrászati termékkészítéshez használt nyersanyagok, járulékos anyagok általános és érzékszervi tulajdonságait, a nyersanyagromlás jellemzőit (n=61)



Forrás: Saját szerkesztés

A termékkészítéshez használandó berendezéseket és cukrászati gépeket a pályakezdő cukrárszok 47,5%-a magas szinten ismeri. További 39,3%-uk ismeri őket, de még fejlesztésre szorulnak benne, 9,8% pedig bizonyos szinten ismerik. A válaszok átlaga 4,31, amely alapján elmondható, hogy a többség szerint a frissen végzett cukrárszok birtokolják a kompetenciát, de még fejlesztésre szorulnak benne. (47. ábra)

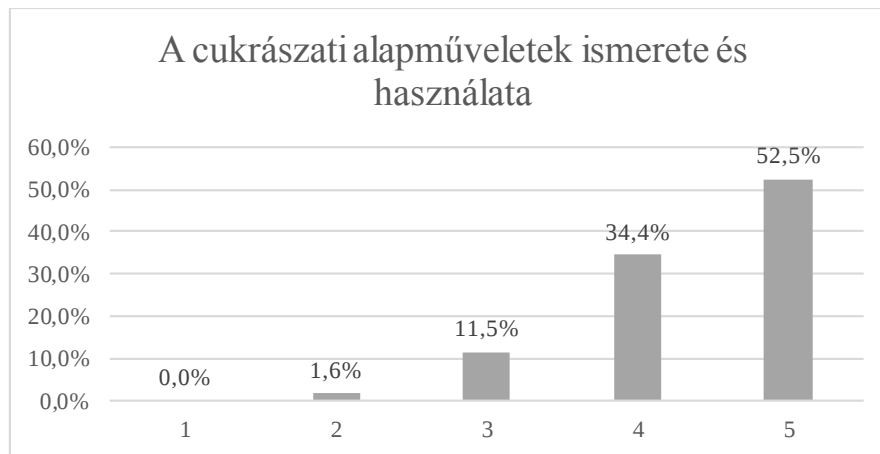
47. ábra: A termékkészítéshez használandó berendezéseket, cukrászati gépeket, kisebb készülékeket üzembe helyezi, beprogramozza, tisztán tartja, ismeri azok biztonsági előírásait (n=61)



Forrás: Saját szerkesztés

A cukrászati alpműveleteket a végzett cukrárszok több mint fele magas szinten ismeri. Ezen kívül 34,4% jól ismeri a műveleteket, minimális fejlesztésre van csak szükségük. A válaszok átlaga 4,38, amely alapján elmondható, hogy a többség szerint a frissen végzett cukrárszok birtokolják a kompetenciát, de még fejlesztésre szorulnak benne. (48. ábra)

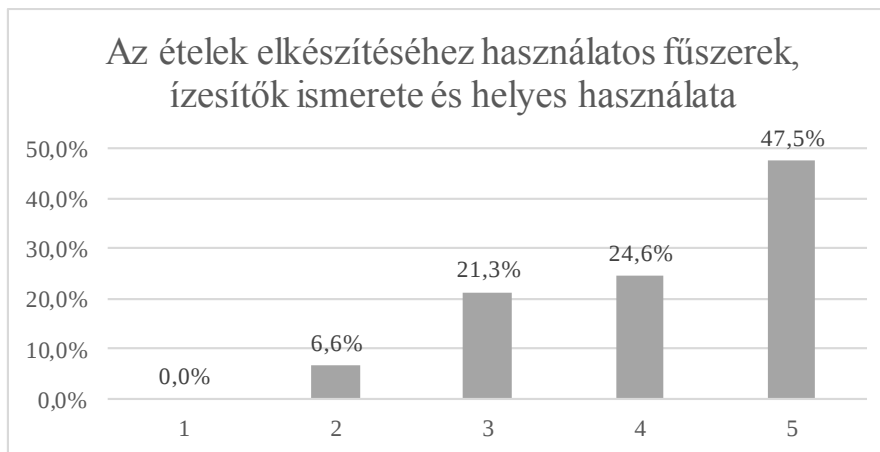
48. ábra: Ismeri és alkalmazza a cukrászati alpműveleteket (előkészítő műveletek, tésztakészítés, tésztafeldolgozás, sütés, töltelékkészítés, díszítési munkálatok, befejező műveletek). (n=61)



Forrás: Saját szerkesztés

A 49. ábráról olvashatjuk le, hogy a végzett cukrásszok milyen mértékben képesek felismerni és megkülönböztetni az ételek készítéséhez használatos fűszereket és ízesítőket. A kitöltők 47,5% - a szerint teljes mértékben képesek erre, 24,6% szerint képesek, de még van hova fejlődniük, 21,3% szerint pedig csak bizonyos szinten képesek rá. A válaszok átlaga 4,13, amely alapján elmondható, hogy a többség szerint a frissen végzett cukrásszok birtokolják a kompetenciát, de még fejlesztésre szorulnak benne.

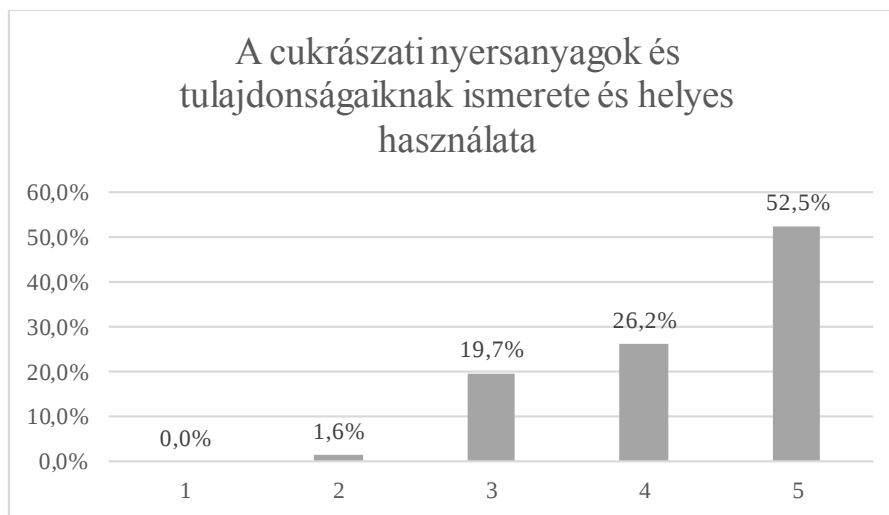
49. ábra: Képes az ételek elkészítéséhez használatos fűszereket, ízesítőket felismerni, arányosan használni, megkülönböztetni azokat (n=61)



Forrás: Saját szerkesztés

A megkérdezettek 52,5%-a gondolja nélkülözhetetlen tudásnak a cukrászati nyersanyagok és tulajdonságaiknak az ismeretét és azok helyes használatát. 26,2% szerint az ismeret rendkívül fontos, 19,7% szerint pedig fontos. Mindössze 1,6%-a a kitöltőknek gondolja úgy, hogy ez a tudás kevésbé lényeges. (50. ábra) A válaszok átlaga 4,30, amely alapján elmondható, hogy a többség szerint a frissen végzett cukrásszok birtokolják a kompetenciát, de még fejlesztésre szorulnak benne.

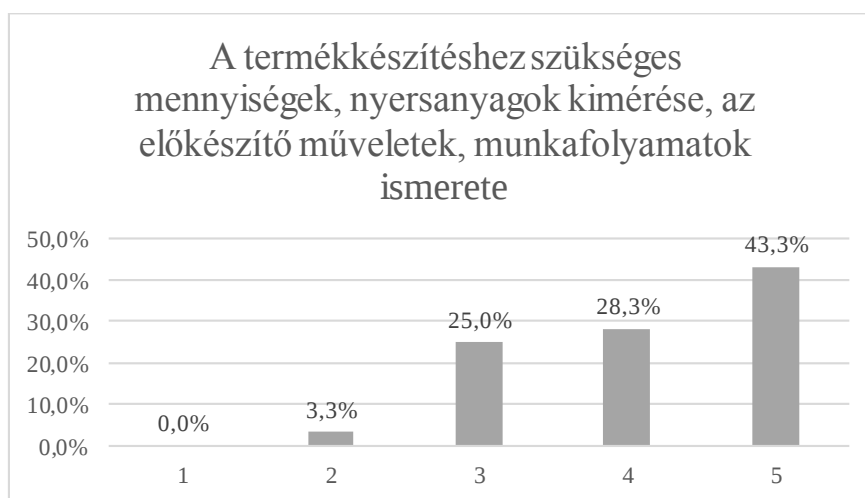
50. ábra: Összefüggéseiben ismeri a cukrászati nyersanyagokat, azok tulajdonságait, azok változásait a különböző technológiákra (n=61)



Forrás: Saját szerkesztés

Az 51. ábrán a termékkészítéshez szükséges mennyiségekre, nyersanyagok kimérésére, az előkészítő műveletek és munkafolyamatok ismeretére vonatkozó adatokat olvashatunk le. A kitöltők több, mint 95%-a a 3-as, 4-es vagy 5-ös skálát választotta: a 3-as skálára 25%, a 4-es skálára 28,3%, az 5-ös skálára pedig 43,3% szavazott. A válaszok átlaga 4,11, amely alapján elmondható, hogy a többség szerint a frissen végzett cukrászok birtokolják a kompetenciát, de még fejlesztésre szorulnak benne.

51. ábra: Kiszámítja a termékkészítéshez szükséges mennyiségeket, kiméri a nyersanyagokat. Megtervezi az előkészítő műveleteket, az összetett cukrászati munkafolyamatok előkészítését és az összetett cukrászati termékkészítő munkafolyamatok előkészítését (n=60)

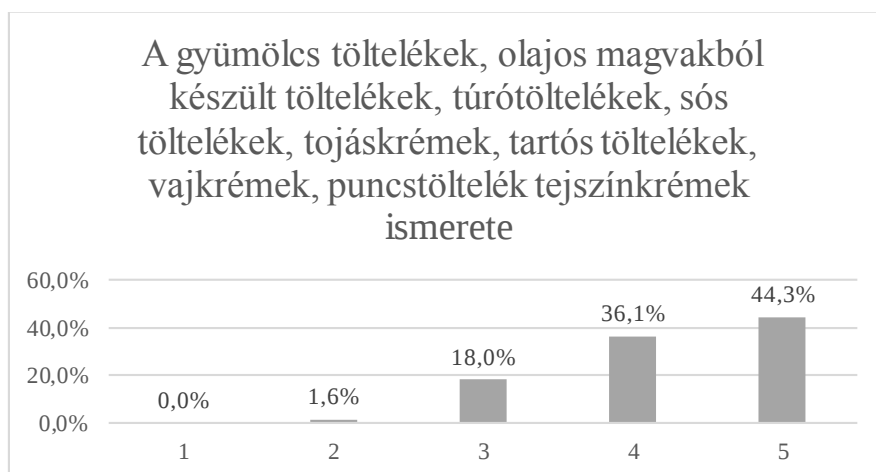


Forrás: Saját szerkesztés

A következő ábrán (52. ábra) a különböző gyümölcs töltelékekre, olajos magvakból készült töltelékekre, túró-töltelékekre, sós töltelékekre, tojáskrémekre, tartós töltelékekre, vajkrémekre, puncstöltelékekre és a tejszínes krémekre vonatkozó ismereteket láthatunk. A kitöltők 44,3%-a szerint ezeket a cukrászok magas szinten birtokolják. További 36,1% szerint birtokolják, de még fejlesztésre szorul, további 18% szerint bizonyos szinten birtokolják és 1,6% szerint nagyon alacsony szinten. A válaszok átlaga 4,23, amely alapján elmondható, hogy a többség

szerint a frissen végzett cukrászok birtokolják a kompetenciát, de még fejlesztésre szorulnak benne.

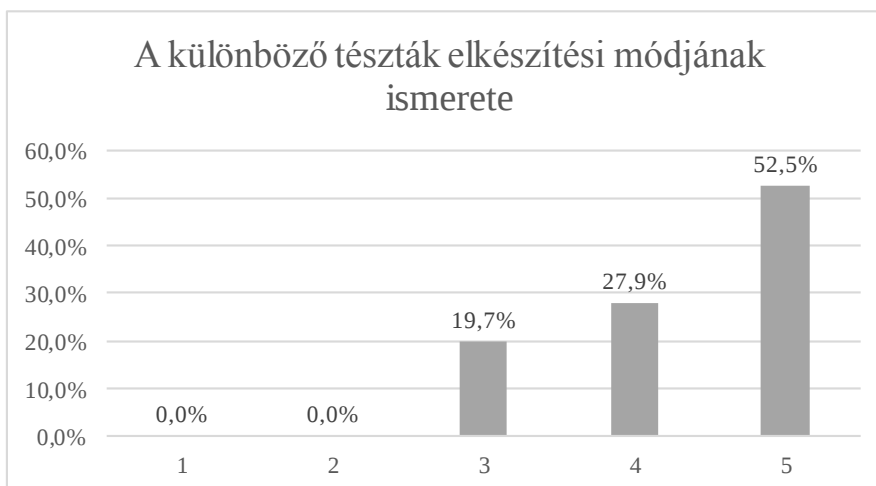
52. ábra: Ismeri a gyümölcs töltelékek, olajos magvakból készült töltelékek, túrótöltelékek, sós töltelékek, tojáskrémek, tartós töltelékek, vajkrémek, puncstöltelék tejszínrémek készítésének technológiáit, valamint a gyümölcs és zöldségtartósítás módszereit (n=61)



Forrás: Saját szerkesztés

Az 53. ábrán a különböző tészták (úgy, mint édes, sós, krémes, omlós, felvert, hengerelt) elkészítési módjáról, feldolgozásáról és a krémlapok és tésztahüvelyek készítéséről láthatunk információkat. A kitöltők több mint fele szerint (52,5%) magas szinten birtokolják az egyének a tudást, 27,9% úgy gondolja, hogy birtokolják, de még fejlesztésre szorulnak benne, 19,7% pedig úgy véli, birtokolják, de csak bizonyos szinten. A válaszok átlaga 4,33, amely alapján elmondható, hogy a többség szerint a frissen végzett cukrászok birtokolják a kompetenciát, de még fejlesztésre szorulnak benne.

53. ábra: Ismeri a különböző tészták (édes, sós, krémes, omlós, felvert, hengerelt) elkészítési módját és azokat egyenletes nagyságban és tömegben dolgozza fel, továbbá krémlapokat és tésztahüvelyeket készít (n=61)



Forrás: Saját szerkesztés

A gyors érlelésű mézeskalács tészta készítésére, sütésére és díszítésére vonatkozó ismeretek megléte a válaszadók több, mint 90%-a szerint birtokolja a tudás, még fejlesztésre szorul benne, vagy magas szinten birtokolja (54. ábra) A válaszok átlaga 3,97, amely alapján elmondható, hogy a többség szerint a frissen végzett cukrászok birtokolják a kompetenciát, de még fejlesztésre szorulnak benne.

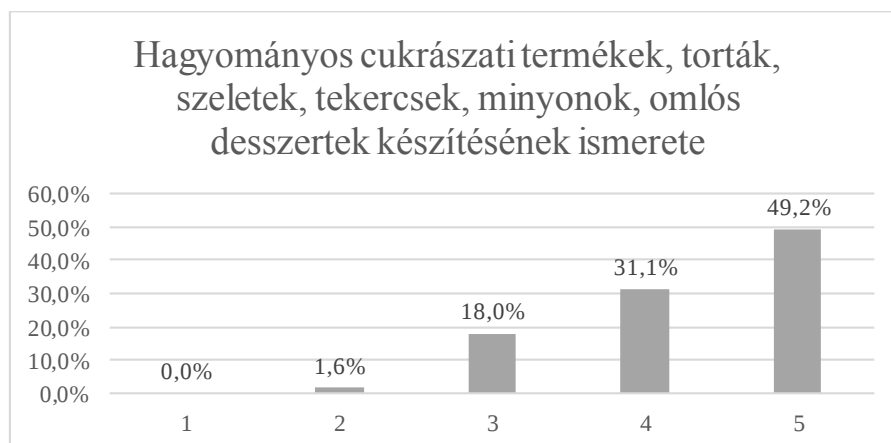
54. ábra: Ismeri a gyors érlelésű mézeskalácstészta készítését feldolgozását, sütését és a díszítés különböző módszereit (n=61)



Forrás: Saját szerkesztés

Az 55. ábra a hagyományos cukrászati termékek, torták, szeletek, tekercsek, minyonok, omlós desszertek ismeretére, és azok készítésére, feldolgozására vonatkozik. A kitöltők 49,2%-a választotta az 5-ös skálát, 31,1% a 4-es skálát, 18% a 3-as skálát, 1,6% a 2-es skálát. A válaszok átlaga 4,28, amely alapján elmondható, hogy a többség szerint a frissen végzett cukrászok birtokolják a kompetenciát, de még fejlesztésre szorulnak benne.

55. ábra: Hagyományos cukrászati termékeket, tortákat, szeleteket, tekercseket, minyonokat, omlós desszerteket készít. A termékekhez tésztákat készít, feldolgozza azokat, töltési és sütési műveletet végez (n=61)

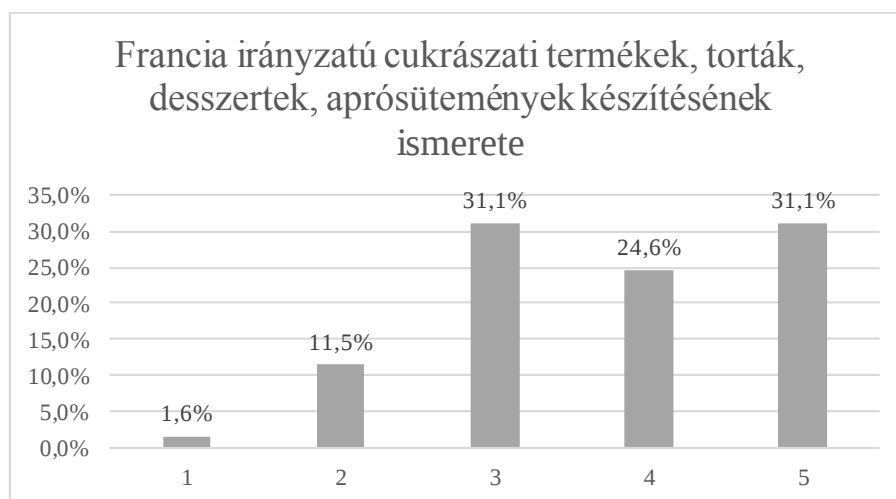


Forrás: Saját szerkesztés

A nemzetközi cukrászati trendeket követve francia irányzatú cukrászati termékek, torták, desszertek, aprósütemények ismeretét a válaszadók 31,1%-a szerint a cukrászok magas szinten

birtokolják. További 55,7% gondolja, hogy valamilyen szinten birtokolják(31,1%) vagy birtokolják, de még fejlesztésre szorulnak benne (24,6%), 11,5% szerint alacsony szinten birtokolják, 1,6% alacsony szinten birtokolják. (56. ábra) A válaszok átlaga 3,71, amely alapján elmondható, hogy a többség szerint a frissen végzett cukrászok csak valamennyire birtokolják a kompetenciát.

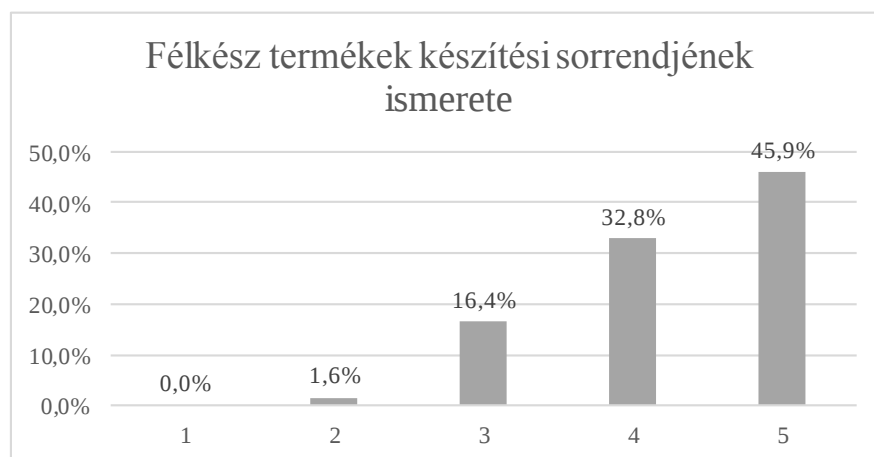
56. ábra: Nemzetközi cukrászati trendet követve francia irányzatú cukrászati termékeket, tortákat, desszerteket, aprósüteményeket készít, megtervezi a félkész termékek előállítási sorrendjét, elkészíti a termékhez tartozó félkész termékeket és töltési műveleteket végez (n=61)



Forrás: Saját szerkesztés

Az 57. ábrán a félkész termékek készítési sorrendjéhez kapcsolódó ismeretek elsajátítását mértük fel. A kitöltők 45,9%-a gondolja úgy, hogy ezt az ismeretet a cukrászok magas szinten birtokolják. Ezen kívül 32,8% szerint birtokolják, de még fejlesztésre szorulnak benne és 16,4% szerint valamilyen szinten birtokolják. Mindössze 1,6% véli úgy, hogy ezt az ismeretet alacsony szinten sajátították el a szakmabeliek. A válaszok átlaga 4,13, amely alapján elmondható, hogy a többség szerint a frissen végzett cukrászok birtokolják a kompetenciát, de még fejlesztésre szorulnak benne.

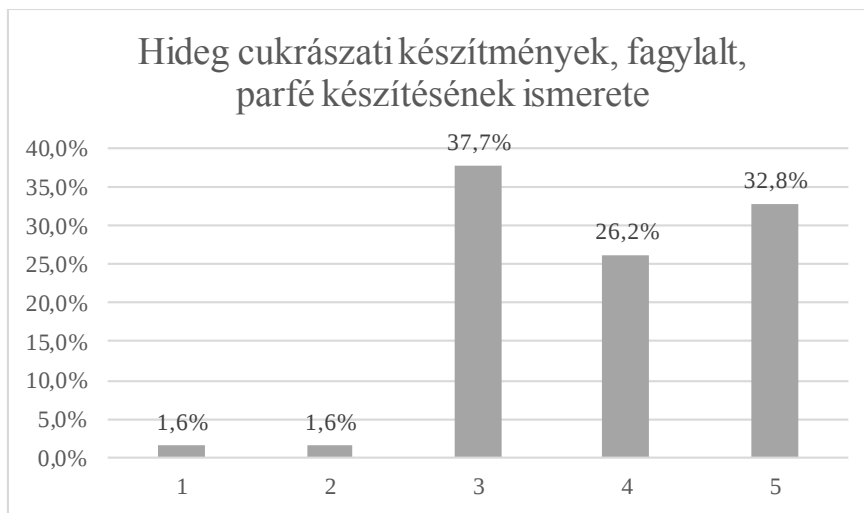
57. ábra: Ismeri a félkész termékek készítési sorrendjét (n=61)



Forrás: Saját szerkesztés

Az 58. ábrán a hideg cukrászati készítményekről, fagyaltokról és parfékról láthatunk adatokat. A kitöltők több mint 95%-a szerint teljes mértékben elsajátították (32,8%), elsajátították (26,2%) vagy bizonyos szinten (37,7%) elsajátították az ismeretet. A válaszok átlaga 3,86, amely alapján elmondható, hogy a többség szerint a frissen végzett cukrászok csak bizonyos szinten birtokolják a kompetenciát.

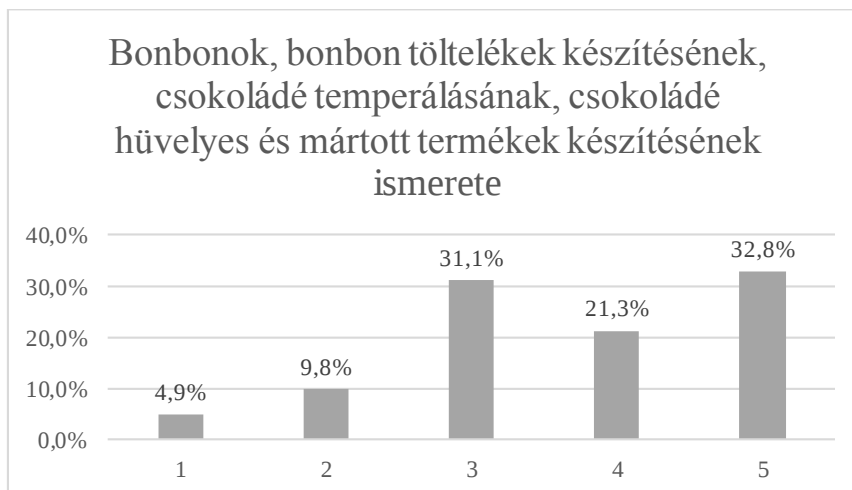
58. ábra: Hideg cukrászati készítményeket, fagyaltot, parfét készít (n=61)



Forrás: Saját szerkesztés

A bonbonok, bonbontöltelékek készítésének, csokoládé temperálásának, a csokoládé hüvelyes és mártott termékek készítésének elsajátítása a kitöltők 32,8%-a szerint magas szinten sikerült, 21,3%-a szerint sikerült, de még nem teljes mértékben, 31,1%-a szerint valamilyen szinten sikerült, 9,8%-a szerint csak nagyon alacsony szinten sikerült és 4,9%-a szerint egyáltalán nem sikerült a végzett cukrászoknak. (59. ábra) A válaszok átlaga 3,67, amely alapján elmondható, hogy a többség szerint a frissen végzett cukrászok csak bizonyos szinten birtokolják a kompetenciát.

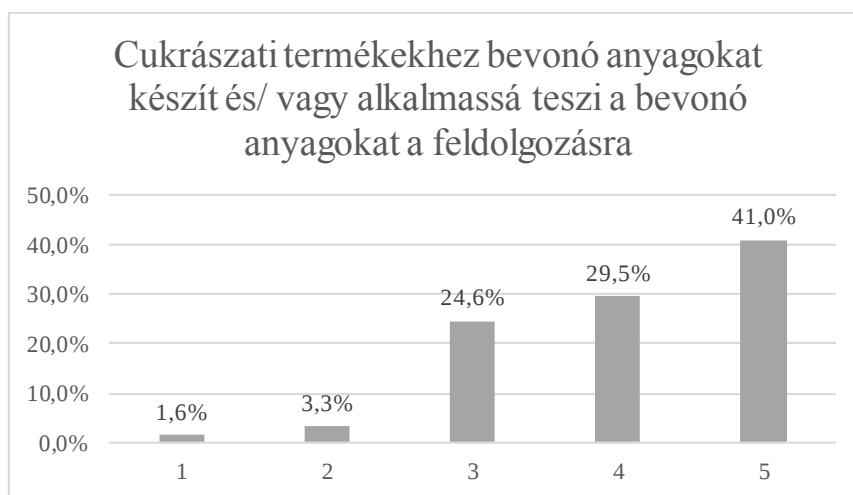
59. ábra: Bonbonokat, bonbon tölteléket készít, csokoládét temperál, csokoládé hüvelyes és mártott termékeket készít (n=61)



Forrás: Saját szerkesztés

A 60. ábrán láthatjuk, hogy a válaszadók 41% szerint a cukrászok teljes mértékben birtokolják, 29,5%-a szerint birtokolják, de még fejlesztésre szorulnak benne, 24,6%-a szerint valamilyen szinten birtokolják 3,3% szerint alacsony szinten birtokolják, 1,6%-a szerint pedig egyáltalán nem birtokolják a bevonó anyagok készítésének és feldolgozásának ismeretét. A válaszok átlaga 4,05, amely alapján elmondható, hogy a többség szerint a frissen végzett cukrászok csak bizonyos szinten birtokolják a kompetenciát, de még fejlesztésre szorulnak benne.

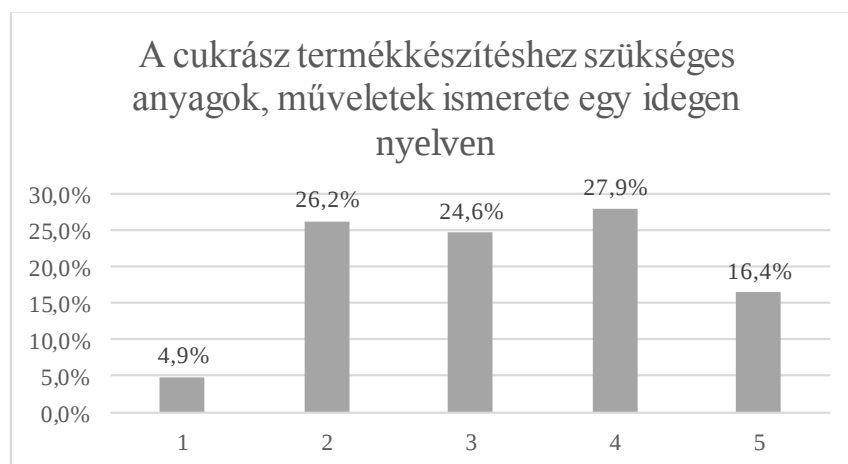
60. ábra: Cukrászati termékekhez bevonó anyagokat készít és/ vagy alkalmassá teszi a bevonó anyagokat a feldolgozásra (n=61)



Forrás: Saját szerkesztés

A 61. ábráról leolvashatjuk, hogy a kitöltők 16,4%-a szerint a pályakezdő és nem pályakezdő cukrászok teljes mértékben, 27,9%-a szerint magas szinten, 24,6%-a szerint valamilyen szinten, 26,2%-a szerint alacsony szinten, 4,9%-a szerint pedig egyáltalán nem sajátították el a termékkészítéshez szükséges anyagokról és műveletekről szóló ismereteket idegen nyelven. A válaszok átlaga 3,25, amely alapján elmondható, hogy a többség szerint a frissen végzett cukrászok csak bizonyos szinten birtokolják a kompetenciát.

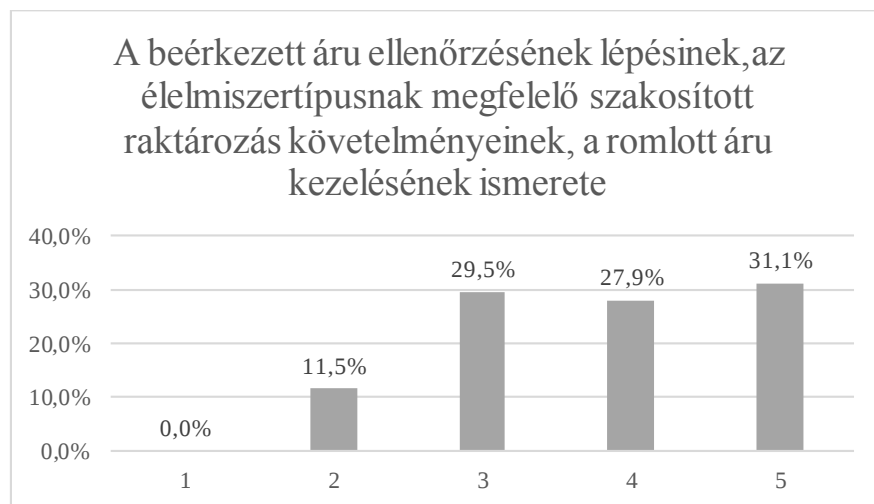
61. ábra: Ismeri a cukrász termékkészítéshez szükséges anyagokat, műveleteket idegen nyelven (n=61)



Forrás: Saját szerkesztés

A beérkezett áru ellenőrzésének lépéseiről, az élelmiszer típusnak megfelelő szakosított raktározásról és a romlott áru kezeléséről a válaszadók 31,1%-a szerint magas szintű ismereteket szereztek a végzett cukrászok. Ezen kívül 27,9% szerint szereztek ismereteket, de ezek még fejlesztésre szorulnak, 29,5% szerint bizonyos szintű ismeretekkel rendelkeznek, 11,5% szerint pedig alacsony szinten rendelkeznek csak ismeretekkel. (62. ábra) A válaszok átlaga 3,79, amely alapján elmondható, hogy a többség szerint a frissen végzett cukrászok csak bizonyos szinten birtokolják a kompetenciát.

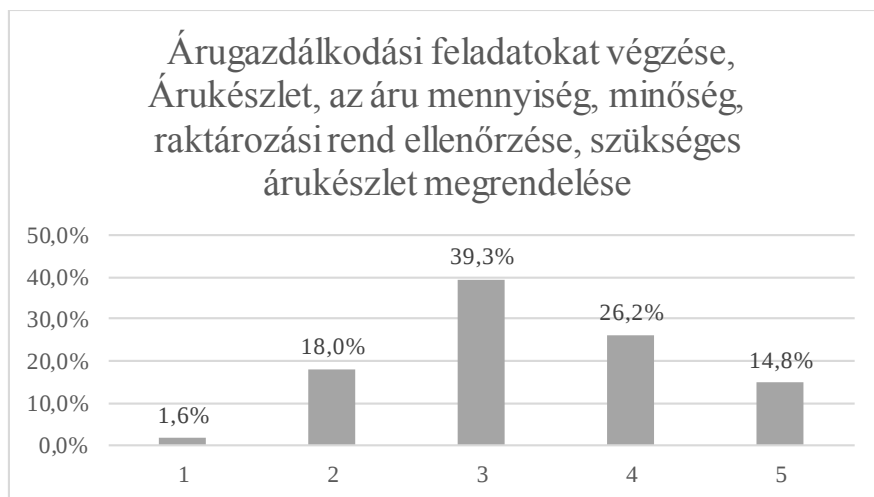
62. ábra: Ismeri a beérkezett áru ellenőrzésének lépéseit (minőségi, mennyiségi, érték szerinti áruátvétel), az élelmiszer típusnak megfelelő szakosított raktározás követelményeit, a romlott áru kezelésének szabályait (n=61)



Forrás: Saját szerkesztés

A 63. ábrán a különböző árugazdálkodási feladatokról és az árukészlet, árumennyiség, minőség és a raktározási rend ellenőrzéséről, s a szükséges árukészlet megrendeléséről olvashatunk adatokat. A kitöltők 39,3%-a szerint valamilyen szinten, további 41% szerint magas szinten (26,2%) vagy megfelelő szinten (14,8%), ellenben 19,6% szerint csak alacsony szinten (18%) vagy egyáltalán nem rendelkeznek ismeretekkel (1,6%). A válaszok átlaga 3,34, amely alapján elmondható, hogy a többség szerint a frissen végzett cukrászok csak bizonyos szinten birtokolják a kompetenciát.

63. ábra: Árugazdálkodási feladatokat végez. Árukészletet, az áru mennyiségét, minőségét, raktározási rendet ellenőriz, megállapítja, megrendeli az áruszükségletet (n=61)



Forrás: Saját szerkesztés

A szakasz utolsó előtti ábráján a cukrászati termékek nyersanyagértékének és eladási árának kiszámításáról, a félkész és késztermékek kalkulációinak elkészítéséről láthatunk adatokat. A kitöltők 14,8%-a választotta az 5-ös, 27,9%-a a 4-es, 31,1%-a a 3-as, 26,2%-a a 2-es skálát. (64. ábra) A válaszok átlaga 3,31, amely alapján elmondható, hogy a többség szerint a frissen végzett cukrásszok csak bizonyos szinten birtokolják a kompetenciát.

64. ábra: Kiszámítja a cukrászati termékek nyersanyagértékét és eladási árát. Elkészíti félkész és késztermék kalkulációit számítógépen (n=61)



Forrás: Saját szerkesztés

A leltáreredmény megállapításnak, a számítás lépéseinek és a készletezés ismeretének megléte a kitöltők 9,8%-a szerint magas szinten megvan a cukrásszokban. 34,4% szerint valamilyen szinten, 31,1% szerint magas szinten. Ezen kívül 21,3% szerint alacsony szinten, 3,3% pedig egyáltalán nincs meg ezeknek az ismerete. (65. ábra) A válaszok átlaga 3,23, amely alapján elmondható, hogy a többség szerint a frissen végzett cukrásszok csak bizonyos szinten birtokolják a kompetenciát.

65. ábra: Ismeri a leltáreredmény megállapításnak módszereit, a számítás lépéseit, tisztában van a készletezéshez kapcsolódó alapfogalmakkal (n=61)



Forrás: Saját szerkesztés

A kimeneti kompetenciák tekintetében a leginkább birtokolt kompetencia a tömegre, űrtartalomra és ezek átváltására vonatkozó ismeretek, a nyersanyagok, járulékos anyag és a nyersanyagromlásra vonatkozó ismeretek, a cukrászati berendezések és gépek ismerete, a fűszerek és ízesítők ismerete, a töltelékek, tészták, hagyományos cukrászati készítmények, félkész termékek és bevonó anyagok ismerete. A legkevésbé birtokolt a szálláshelyek kínálatának és az ország természeti adottságainak ismerete bizonyult.

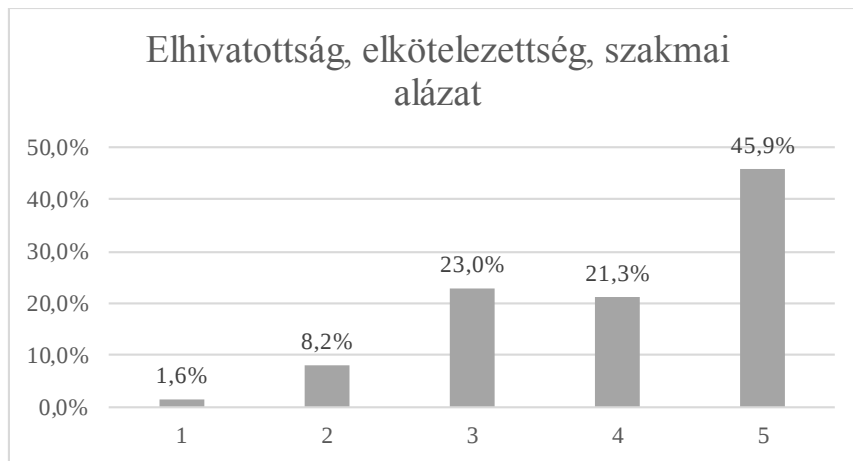
ALAP- ÉS GENERITIKUS KOMPETENCIÁK (9. SZAKASZ)

A kérdőív utolsó szakaszában a válaszadóknak azt kellett mérlegelniük, hogy szerintük milyen mértékben birtokolják a pályakezdők a megadott alap- és generitikus kompetenciákat.

Válaszaikat az előző fejezethez hasonlóan egy 1-5-ig terjedő skálán kellett megadniuk, ugyanazon értékekkel.

A megkérdezettek 45,9%-a szerint az elhivatottság, elkötelezettség, szakmai alázat kompetenciája a pályakezdőkben magas szinten megtalálható, 21,3% szerint megtalálható a készség bennük, de még szükséges annak fejlesztése 23% szerint csak bizonyos szinten található meg, további 8,2% szerint csak nagyon kevésbé sikerül elsajátítani, s 1,6% szerint egyáltalán nem sikerült. A válaszok átlaga 4,02, amely alapján elmondható, hogy a többség szerint a frissen végzett cukrászok birtokolják a kompetenciát, de még fejlesztésre szorulnak benne. (66. ábra)

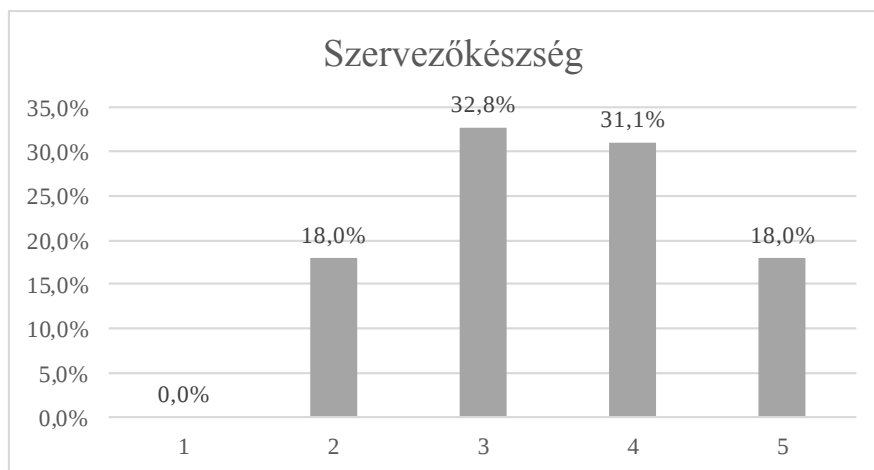
66. ábra: Elhivatottság, elkötelezettség, szakmai alázat kompetencia birtoklása (n=61)



Forrás: Saját szerkesztés

A 67. ábra azt hivatott bemutatni, hogy milyen szinten található meg a szervezőképesség egy frissen végzett cukrásznál. A kitöltők 18%-a a 2-es, 32,8%-a a 3-as, 31,1%-a a 4-es és 18%-a az 5-ös skálát választotta. A válaszok átlaga 3,49, amely alapján elmondható, hogy a többség szerint a frissen végzett cukrászok csak bizonyos szinten birtokolják a kompetenciát.

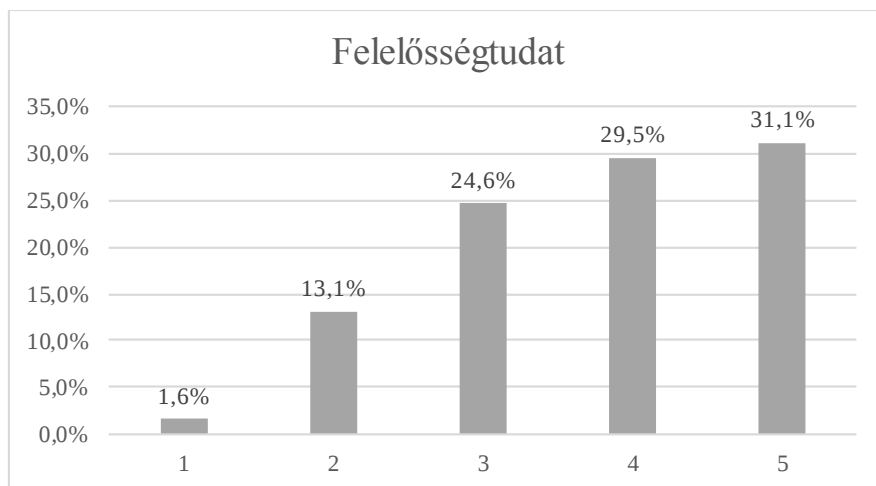
67. ábra: Szervezőképesség birtoklása (n=61)



Forrás: Saját szerkesztés

A kitöltők 31,1%-a szerint egy végzett cukrász teljes mértékben rendelkezik a felelősségtudat kompetenciával. Ezen kívül a válaszadók 29,5%-a rendelkezik, de még fejlesztésre szorul benne, 24,6% szerint bizonyos mértékben, 13,1% szerint alacsony szinten, 1,6% szerint pedig egyáltalán nem rendelkezik vele. (68. ábra) A válaszok átlaga 3,75, amely alapján elmondható, hogy a többség szerint a frissen végzett cukrászok csak bizonyos szinten birtokolják a kompetenciát.

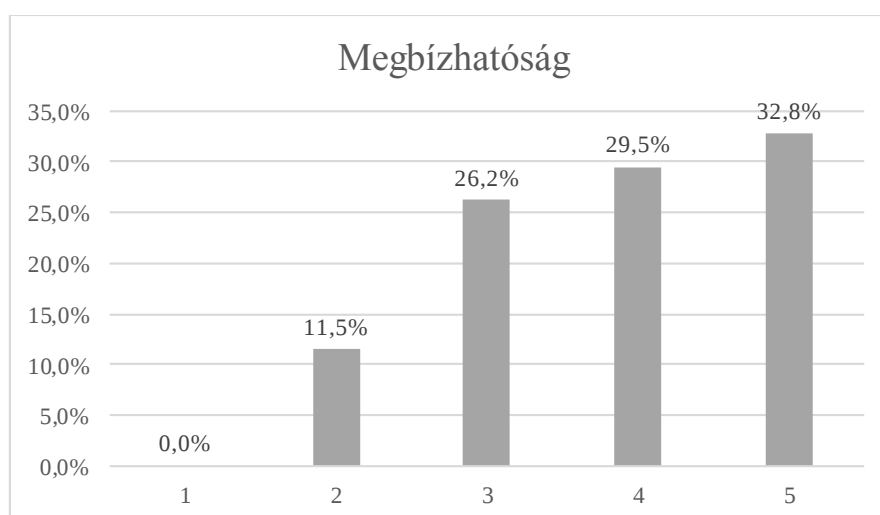
68. ábra: Felelősségtudat kompetencia birtoklása (n=61)



Forrás: Saját szerkesztés

Megbízhatóság szempontjából a kitöltők szerint a végzett cukrárszok 32,8%-a teljes mértékben megbízható, 29,5% megbízható, 26,2% valamilyen szinten megbízható, 11,5% alacsony szinten megbízható. (69. ábra) A válaszok átlaga 3,84, amely alapján elmondható, hogy a többség szerint a frissen végzett cukrárszok csak bizonyos szinten birtokolják a kompetenciát.

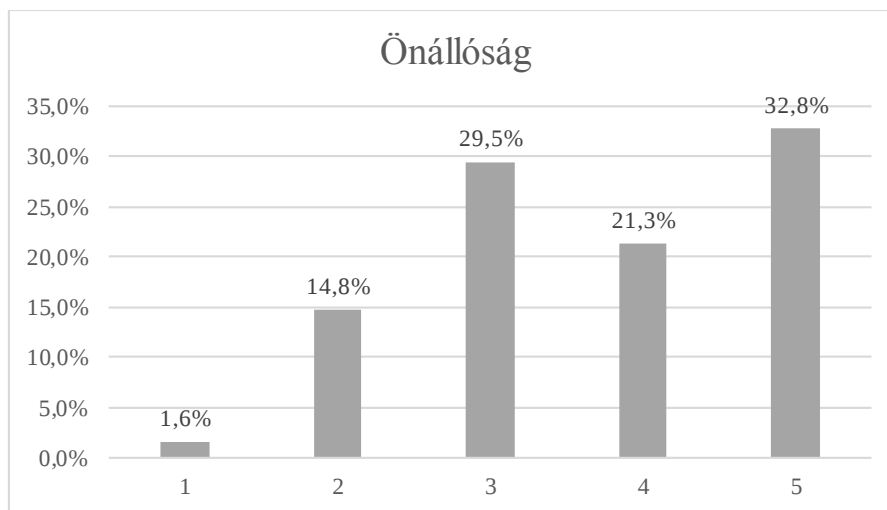
69. ábra: Megbízhatóság kompetencia birtoklása (n=61)



Forrás: Saját szerkesztés

Önállóság szempontjából a válaszadók szerint a pályakezdő és nem pályakezdő cukrárszok 32,8%-a teljes mértékben önálló, 21,3% önálló, 29,5% valamilyen szinten önálló, 14,8% csak alacsony szinten, 1,6% pedig egyáltalán nem. (70. ábra) A válaszok átlaga 3,69, amely alapján elmondható, hogy a többség szerint a frissen végzett cukrárszok csak bizonyos szinten birtokolják a kompetenciát.

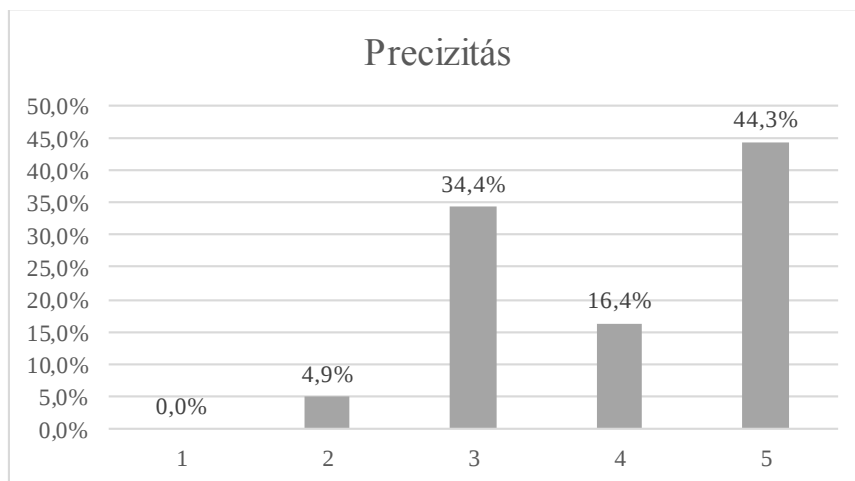
70. ábra: Önállóság kompetencia birtoklása (n=61)



Forrás: Saját szerkesztés

A 71. ábrán a kitöltők válaszait láthatjuk a cukrászok precizitását tekintve. 44,3% szerint teljes mértékben birtokolják a kompetenciát, 16,4% szerint birtokolják, 34,4% szerint valamilyen szinten birtokolják, 4,9% szerint pedig csak alacsony szinten. A válaszok átlaga 4, amely alapján elmondható, hogy a többség szerint a frissen végzett cukrászok birtokolják a kompetenciát, de még fejlesztésre szorulnak benne.

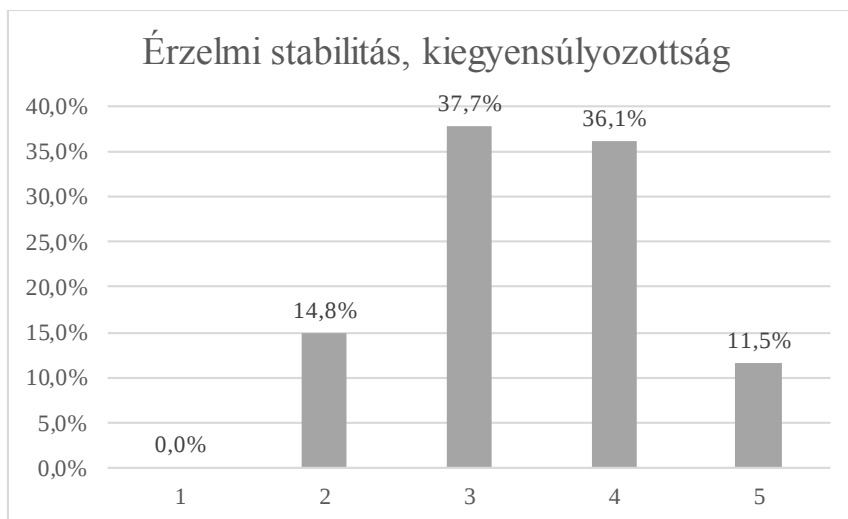
71. ábra: Precizitás kompetencia birtoklása (n=61)



Forrás: Saját szerkesztés

A 72. ábrán a válaszadók válaszait láthatjuk a cukrászok érzelmi stabilitását, kiegyensúlyozottságát figyelembe véve. A kitöltők 11,5%-a az 5-ös, 36,1%-a a 4-es, 37,7%-a a 3-as, 14,8%-a pedig a 2-es skálát választotta. A válaszok átlaga 3,45, amely alapján elmondható, hogy a többség szerint a frissen végzett cukrászok csak bizonyos szinten birtokolják a kompetenciát.

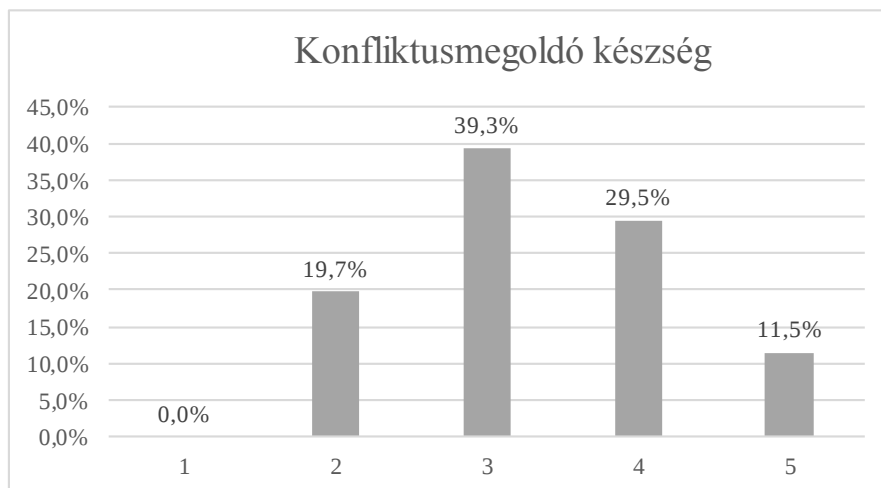
72. ábra: Érzelmi stabilitás, kiegyensúlyozottság kompetencia birtoklása (n=61)



Forrás: Saját szerkesztés

A konfliktusmegoldó készséget tekintve a válaszadók 11,5%-a szerint egy cukrász teljes mértékben meg tudja oldani a konfliktusait, 29,5% szerint meg tudja oldani, de még fejlesztésre szorul benne, 39,3% szerint valamilyen szinten, 19,7% szerint pedig csak kevésbé tudja megoldani a problémáit. (73. ábra) A válaszok átlaga 3,33, amely alapján elmondható, hogy a többség szerint a frissen végzett cukrászok csak bizonyos szinten birtokolják a kompetenciát.

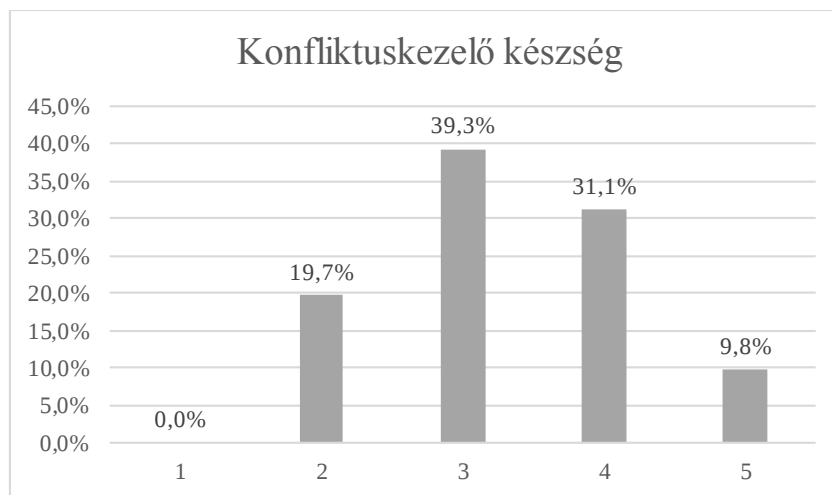
73. ábra: Konfliktusmegoldó készség birtoklása (n=61)



Forrás: Saját szerkesztés

A konfliktuskezelő készséget tekintve a kitöltők mindössze 9,8%-a tudja teljes mértékben kezelni a konfliktusait, 31,1% tudja kezelni, de még fejlesztésre szorul benne, 39,3% valamilyen szinten tudja kezelni, 19,7% pedig csak nagyon alacsony szinten tudja kezelni a problémákat. (74. ábra) A válaszok átlaga 3,31, amely alapján elmondható, hogy a többség szerint a frissen végzett cukrászok csak bizonyos szinten birtokolják a kompetenciát.

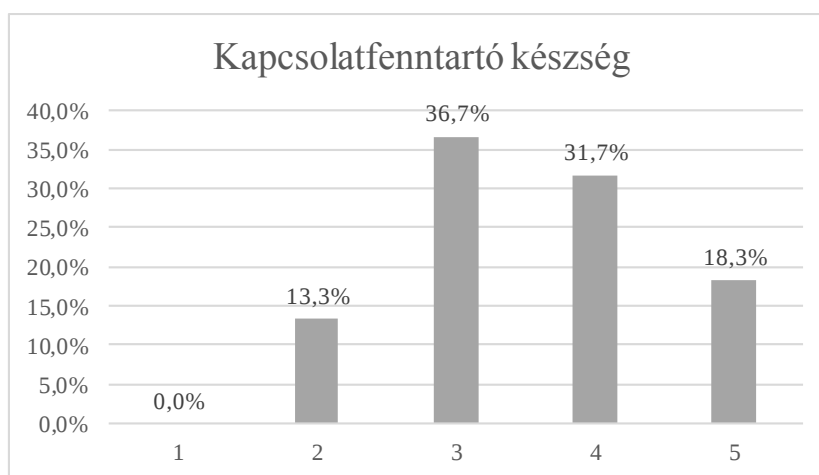
74. ábra: Konfliktuskezelő készség birtoklása (n=61)



Forrás: Saját szerkesztés

A 75. ábrán a cukrászok kapcsolatfenntartó készségét mérhetjük fel. A válaszadók 18,3%-a választotta az 5-ös, 31,7%-a a 4-es, 36,7%-a a 3-as és 13,3%-a a 2-es skálát. A válaszok átlaga 3,55, amely alapján elmondható, hogy a többség szerint a frissen végzett cukrászok csak bizonyos szinten birtokolják a kompetenciát.

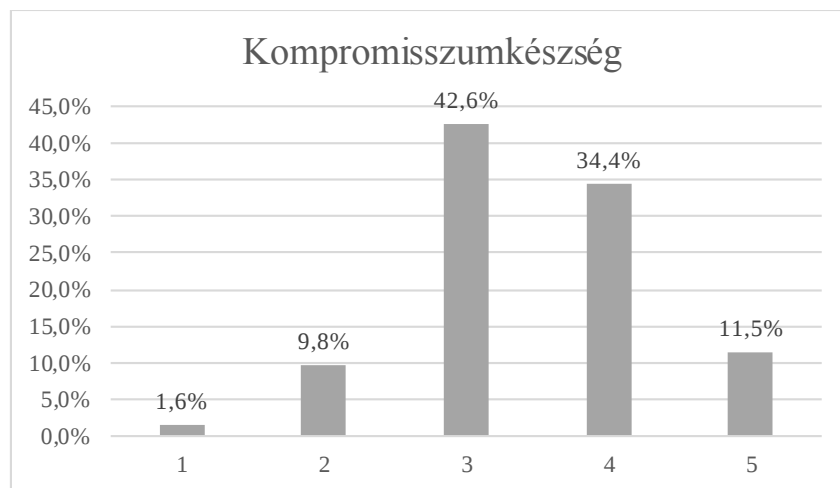
75. ábra: Kapcsolatfenntartó készség birtoklása (n=60)



Forrás: Saját szerkesztés

A kompromisszumkészségre vonatkozó adatok a következők: a kitöltők többsége (42,6%) választotta a 3-as skálát, miszerint valamilyen szinten birtokolják a cukrászok a készséget. 34,4%-uk választotta a 4-es skálát, 42,6%-uk a 3-as skálát, 9,8%-uk a 2-es skálát és 1,6%-uk az 1-es skálát, miszerint egyáltalán nem birtokolják a készséget. (76. ábra) A válaszok átlaga 3,44, amely alapján elmondható, hogy a többség szerint a frissen végzett cukrászok csak bizonyos szinten birtokolják a kompetenciát.

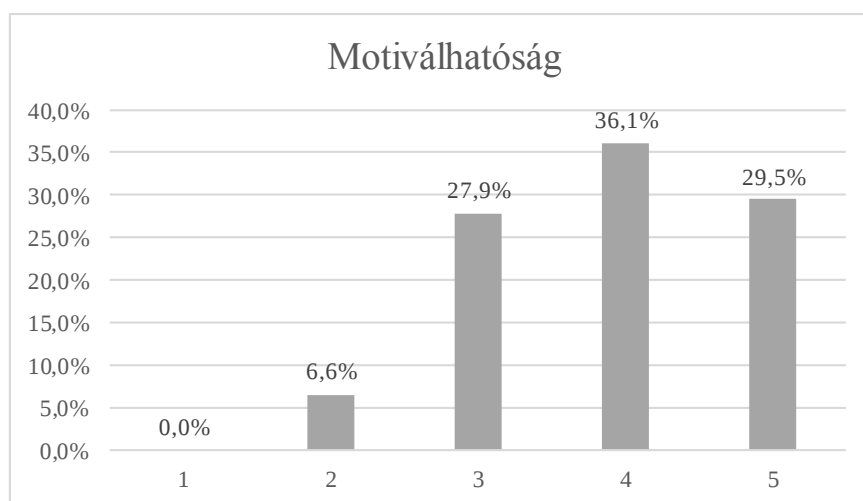
76. ábra: Kompromisszumkészség birtoklása (n=61)



Forrás: Saját szerkesztés

Motiválhatóság szempontjából a válaszadók szerint a cukrászok 29,5%-a teljes mértékben elsajátította a készséget, 36,1% elsajátította, 27,9% valamilyen szinten és 6,6% csak nagyon alacsony szinten. (77. ábra) A válaszok átlaga 3,89, amely alapján elmondható, hogy a többség szerint a frissen végzett cukrászok csak bizonyos szinten birtokolják a kompetenciát.

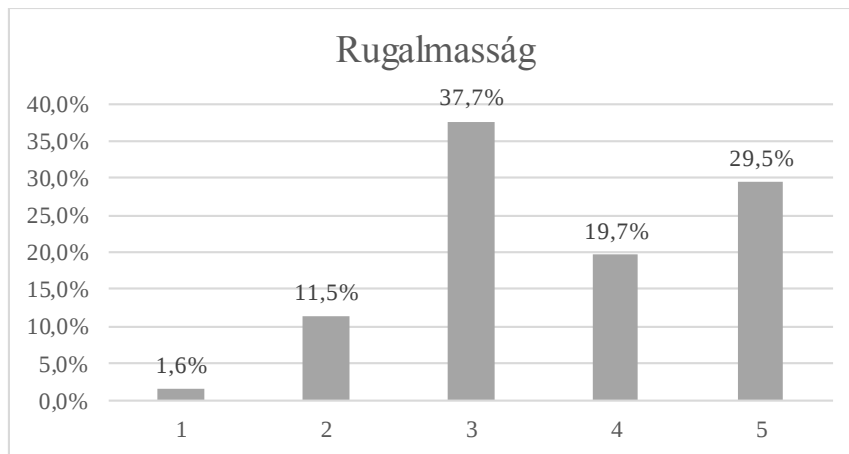
77. ábra: Motiválhatóság kompetencia birtoklása (n=61)



Forrás: Saját szerkesztés

A 78. ábrán láthatjuk a rugalmasságra vonatkozó adatokat. A kitöltők 29,5%-a választotta az 5-ös skálát, miszerint a szakképzett cukrászok magas szinten birtokolják a készséget. A további adatok így alakulnak: 4-es skála 19,7%, 3-as skála 37,7%, 2-es skála 11,5% és 1-es skála 1,6%. A válaszok átlaga 3,64, amely alapján elmondható, hogy a többség szerint a frissen végzett cukrászok csak bizonyos szinten birtokolják a kompetenciát.

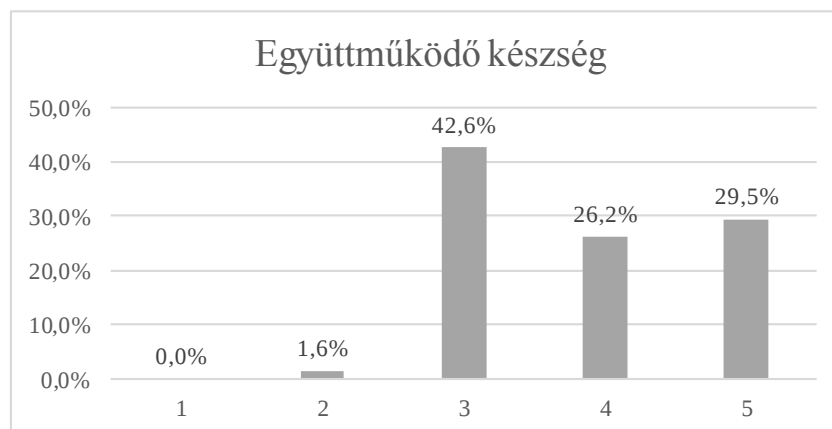
78. ábra: Rugalmasság kompetencia birtoklása (n=61)



Forrás: Saját szerkesztés

Az együttműködési készség a válaszadók 29,5%-a szerint magas szinten megvan a cukrászokban, 26,2% szerint megvan bennük, de még fejlesztésre szorulnak, 1,6% szerint csak alacsony szinten birtokolják, 42,6% szerint pedig csak valamilyen szinten sajátították el. (79. ábra) A válaszok átlaga 3,83, amely alapján elmondható, hogy a többség szerint a frissen végzett cukrászok csak bizonyos szinten birtokolják a kompetenciát.

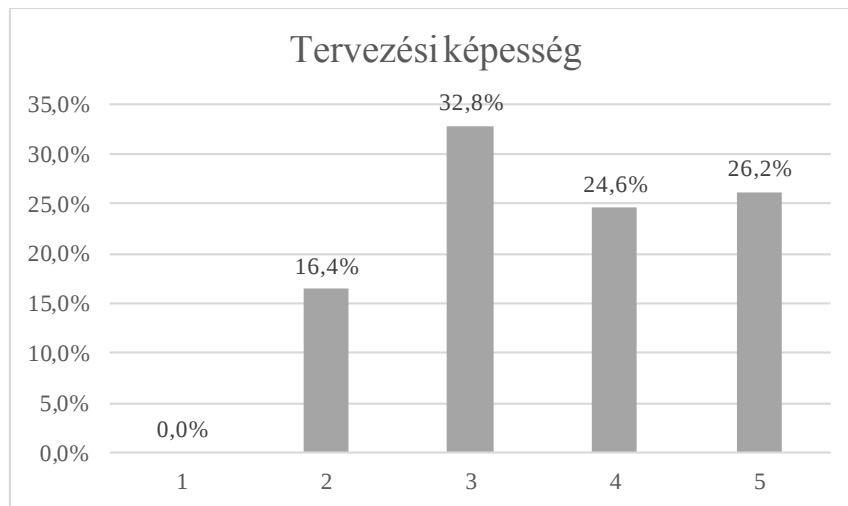
79. ábra: Együttműködő készség birtoklása (n=61)



Forrás: Saját szerkesztés

A 80. ábráról a tervezési képesség elsajátításának mértékét olvashatjuk le. A kitöltők 26,2%-a szerint teljes mértékben elsajátították, 24,6% szerint elsajátították, de még fejlesztésre szorulnak benne, 32,8% szerint valamilyen mértékben elsajátították, 16,4% szerint pedig csak alacsony szinten. A válaszok átlaga 3,61, amely alapján elmondható, hogy a többség szerint a frissen végzett cukrászok csak bizonyos szinten birtokolják a kompetenciát.

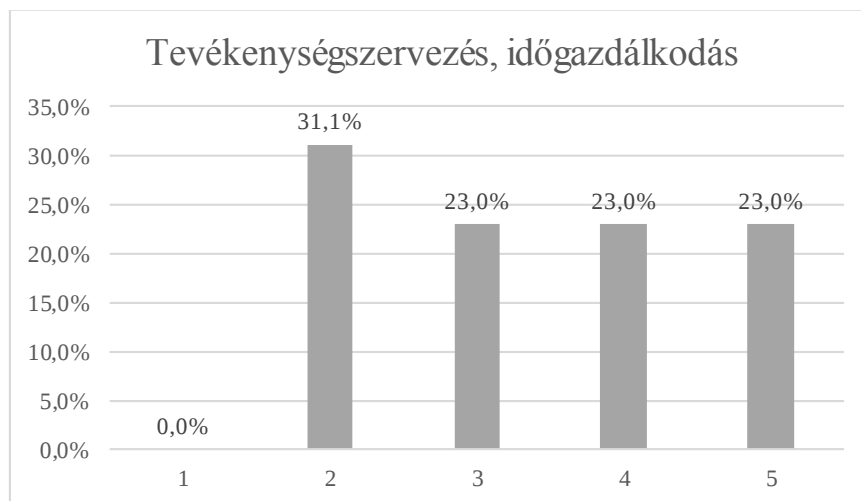
80. ábra: Tervezési képesség birtoklása (n=61)



Forrás: Saját szerkesztés

A 81. ábra a tevékenységszervezésre és időgazdálkodásra vonatkozó ismeretek birtoklását méri fel. A kitöltők 23%-a szerint teljes mértékben, 23% szerint megfelelő mértékben, 23% szerint valamilyen szinten, 31,1% szerint pedig csak alacsony mértékben rendelkezik egy szakács a tevékenységszervezés és időgazdálkodás készségével. A válaszok átlaga 3,38, amely alapján elmondható, hogy a többség szerint a frissen végzett cukrárszok csak bizonyos szinten birtokolják a kompetenciát.

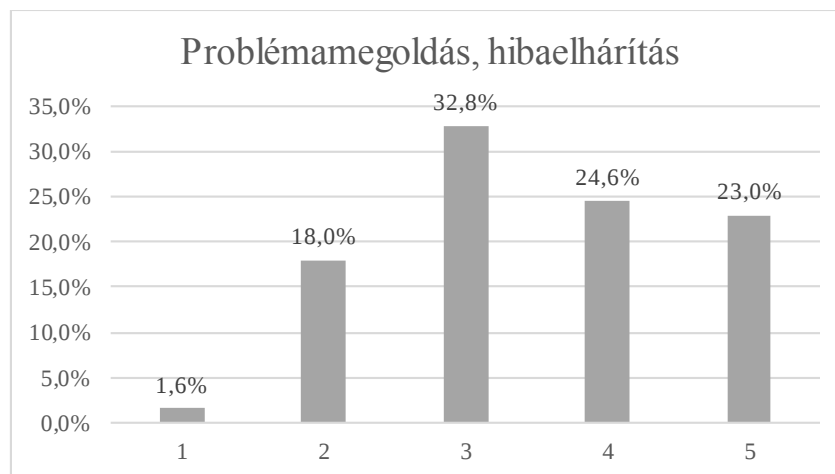
81. ábra: Tevékenységszervezés, időgazdálkodás kompetencia birtoklása (n=61)



Forrás: Saját szerkesztés

A problémamegoldásra és hibaelhárításra vonatkozó ismeretek tekintetében a válaszadók 23% gondolja úgy, hogy egy cukrász magas szinten birtokolja a kompetenciát. További 24,6% gondolja, hogy megfelelő szinten birtokolja, de még fejlesztésre szorul benne. Ezen kívül 32,8% szerint csak bizonyos szinten, 18% szerint csak alacsony szinten, 1,6% szerint pedig egyáltalán nem sajátították el ezt a kompetenciát a szakképzett egyének. (82. ábra) A válaszok átlaga 3,49, amely alapján elmondható, hogy a többség szerint a frissen végzett cukrárszok csak bizonyos szinten birtokolják a kompetenciát.

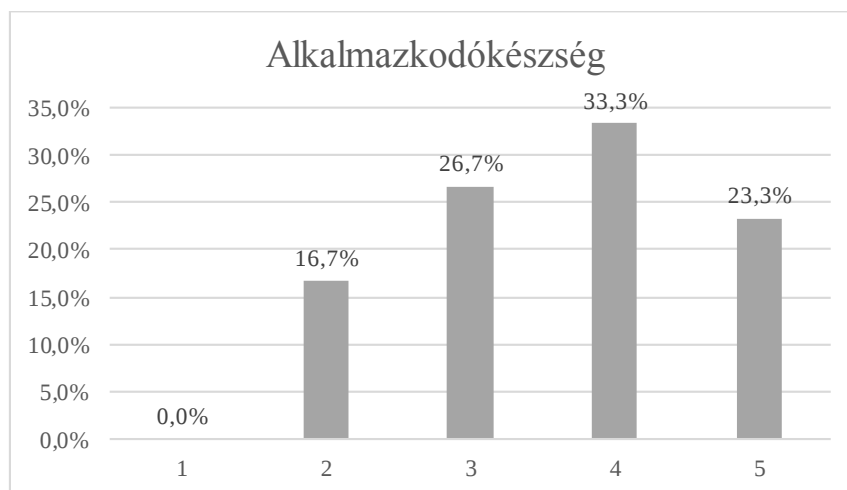
82. ábra: Problémamegoldás, hibaelhárítás kompetencia birtoklása (n=61)



Forrás: Saját szerkesztés

Az alkalmazkodóképességet a kitöltők 33,3%-a szerint a cukrászok birtokolják, de még fejlesztésre szorulnak benne. 23,3% szerint magas szinten birtokolják, 26,7% szerint valamilyen szinten, 16,7% szerint pedig csak alacsony szinten sajátították el. (83. ábra) A válaszok átlaga 3,63, amely alapján elmondható, hogy a többség szerint a frissen végzett cukrászok csak bizonyos szinten birtokolják a kompetenciát.

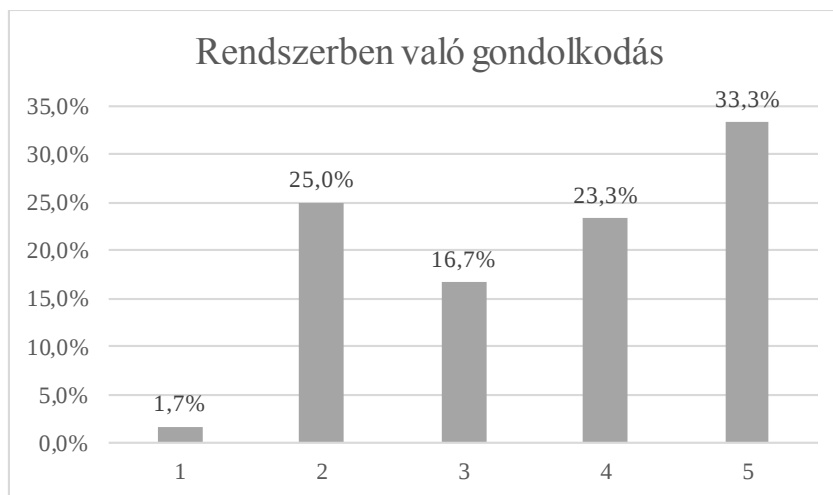
83. ábra: Alkalmazkodóképesség birtoklása (n=60)



Forrás: Saját szerkesztés

A 84. ábrán a rendszerben való gondolkodás kompetenciájának birtoklásáról láthatunk ismereteket. A kitöltők 33,3%-a választotta az 5-ös, 23,3%-a a 4-es, 16,7%-a a 3-as, 25%-a a 2-es és 1,7%-a az 1-es skálát. A válaszok átlaga 3,62, amely alapján elmondható, hogy a többség szerint a frissen végzett cukrászok csak bizonyos szinten birtokolják a kompetenciát.

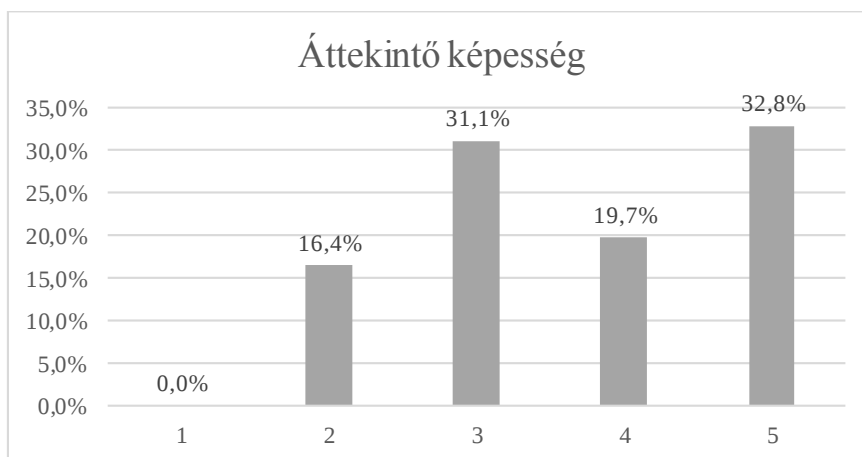
84. ábra: Rendszerben való gondolkodás kompetencia birtoklása (n=60)



Forrás: Saját szerkesztés

A 85. ábrán az áttekintő képesség birtoklásáról láthatunk információkat. A kitöltők 32,8%-a választotta az 5-ös skálát, miszerint magas szinten birtokolják a cukrászok a kompetenciát. A 4-es skálát 19,7%, a 3-as skálát 31,1%, a 2-es skálát pedig 16,4% választotta a kérdőív kitöltése folyamán. A válaszok átlaga 3,69, amely alapján elmondható, hogy a többség szerint a frissen végzett cukrászok csak bizonyos szinten birtokolják a kompetenciát.

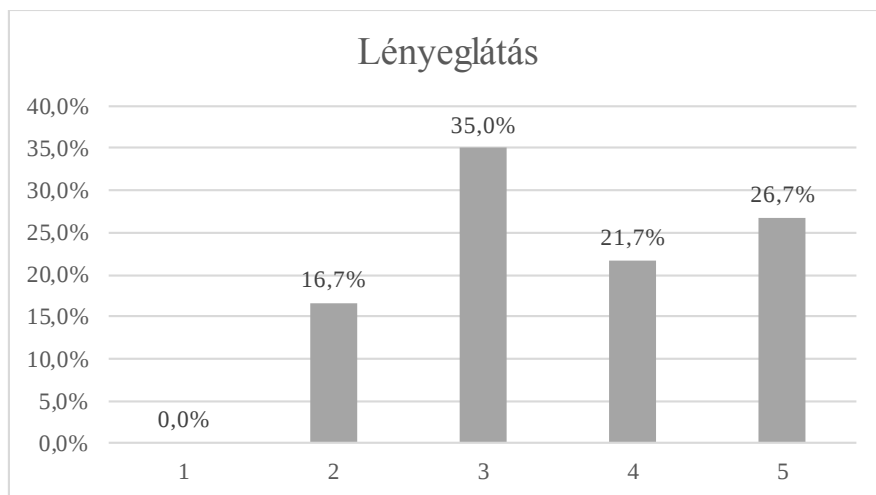
85. ábra: Áttekintő képesség birtoklása (n=61)



Forrás: Saját szerkesztés

A 86. ábra a lényeglátás kompetenciát mutatja be. A 2-es skálára 16,7% érkezett, mely azt jelenti, hogy a kitöltők 16,7%-a szerint csak alacsony szinten rendelkeznek a cukrászok a lényeglátás képességével. Ezen kívül a 3-as skálára 35% szavazott, a 4-es skálára 21,7%, az 5-ös skálára pedig 26,7%. A válaszok átlaga 3,59, amely alapján elmondható, hogy a többség szerint a frissen végzett cukrászok csak bizonyos szinten birtokolják a kompetenciát.

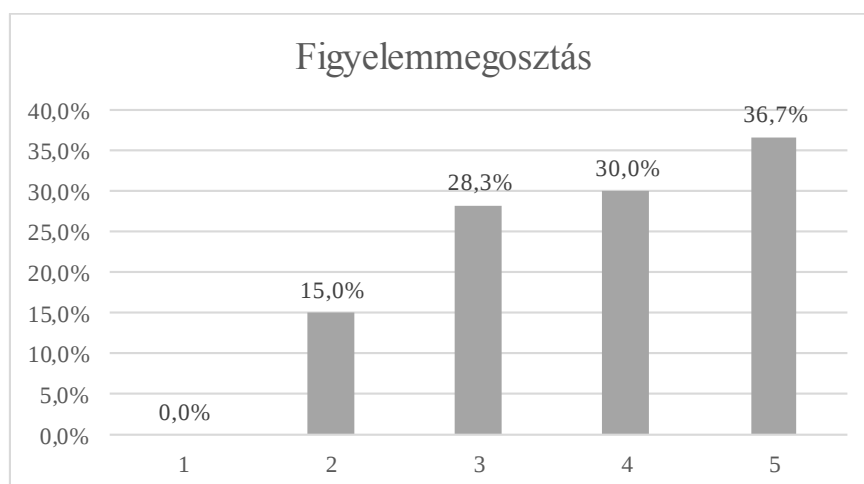
86. ábra: Lényeglátás kompetencia birtoklása (n=60)



Forrás: Saját szerkesztés

A figyelemmegosztás készségével a kitöltők 36,7%-a szerint egy képzett cukrász magas szinten rendelkezik. A válaszadók 30%-a szerint az egyén rendelkezik a képességgel, de még fejlesztésre szorul benne, 28,3%-uk szerint csak valamilyen szinten birtokolják a készséget és 15% szerint alacsony szintű a kompetencia megléte. (87. ábra) A válaszok átlaga 4,18, amely alapján elmondható, hogy a többség szerint a frissen végzett cukrárszok birtokolják a kompetenciát, de még fejlesztésre szorulnak benne.

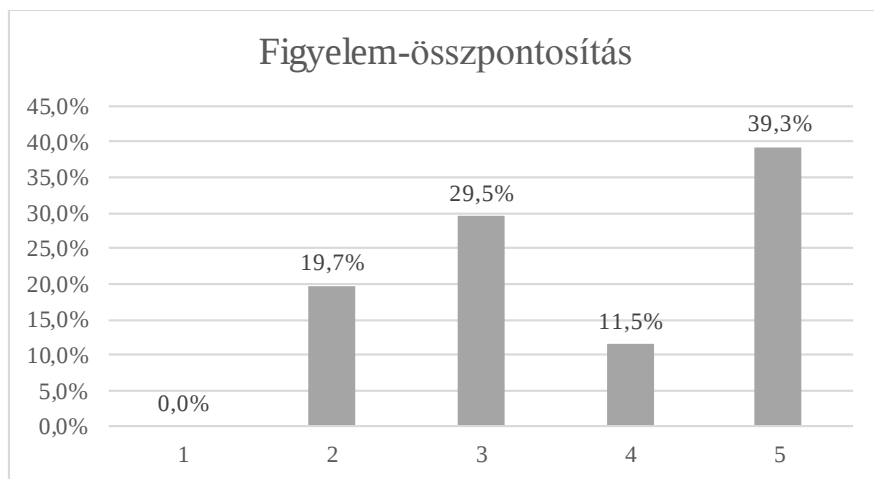
87. ábra: Figyelemmegosztás kompetencia birtoklása (n=60)



Forrás: Saját szerkesztés

A 88. ábrán a figyelem-összpontosítás kompetenciájáról láthatunk adatokat. A kitöltők 39,3%-a gondolja úgy, hogy egy cukrász magas szinten rendelkezik ezzel a képességgel. Ezen felül 11,5% véli azt, hogy rendelkezik a képességgel, de még fejlesztésre szorul benne. A további adatok így alakulnak: 29,5% a 3-as és 19,7% a 2-es skálára. A válaszok átlaga 3,7, amely alapján elmondható, hogy a többség szerint a frissen végzett cukrárszok csak bizonyos szinten birtokolják a kompetenciát.

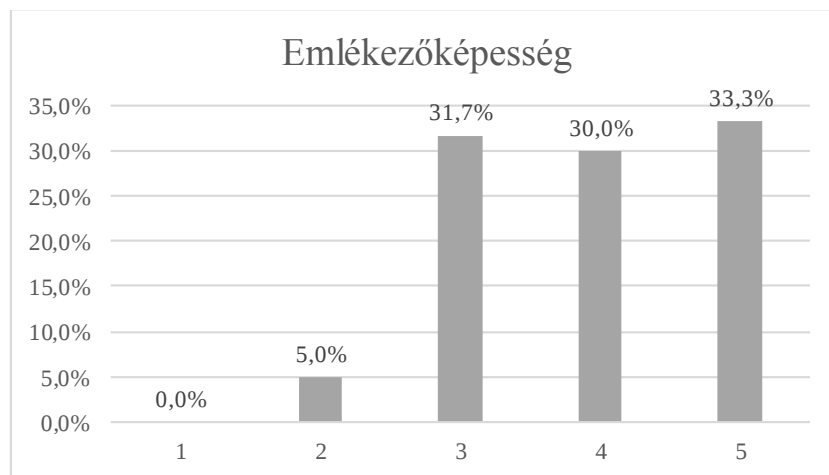
88. ábra: Figyelem-összpontosítás kompetencia birtoklása (n=61)



Forrás: Saját szerkesztés

Az emlékezőképességgel a megkérdezettek szerint a pályakezdő és nem pályakezdő egyének 33,3%-a magas szinten rendelkezik, 30%-a rendelkezik, de még fejlesztésre szorul benne, 31,7%-a valamilyen szinten rendelkezik vele, 5%-a pedig csak nagyon alacsony szinten. (89. ábra) A válaszok átlaga 3,92, amely alapján elmondható, hogy a többség szerint a frissen végzett cukrászok csak bizonyos szinten birtokolják a kompetenciát.

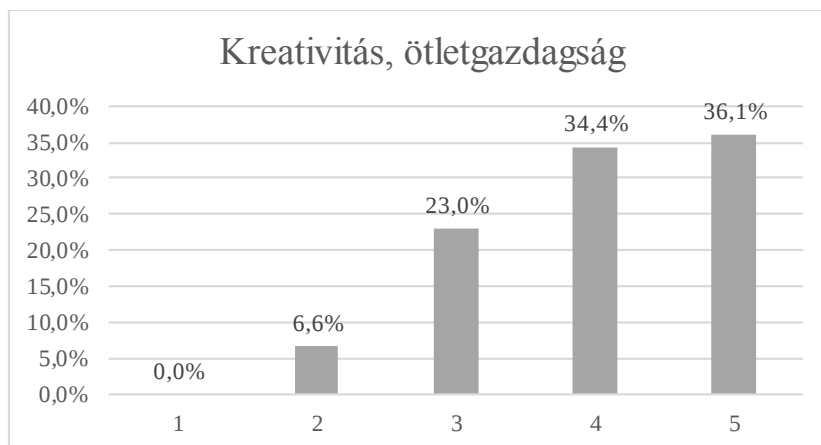
89. ábra: Emlékezőképesség birtoklása (n=60)



Forrás: Saját szerkesztés

A szakasz utolsó előtti alap- és generitikus kompetenciája a kreativitás és ötletgazdagság. A kitöltések alapján a válaszadók úgy gondolják, hogy a cukrászok 36,1%-a magas szinten birtokolja ezt a kompetenciát. 34,4% szerint birtokolja bár, de még van hova fejlődni benne, 23% szerint csak valamilyen mértékben birtokolja, 6,6% szerint pedig csak alacsony szinten. (90. ábra) A válaszok átlaga 4, amely alapján elmondható, hogy a többség szerint a frissen végzett cukrászok birtokolják a kompetenciát, de még fejlesztésre szorulnak benne.

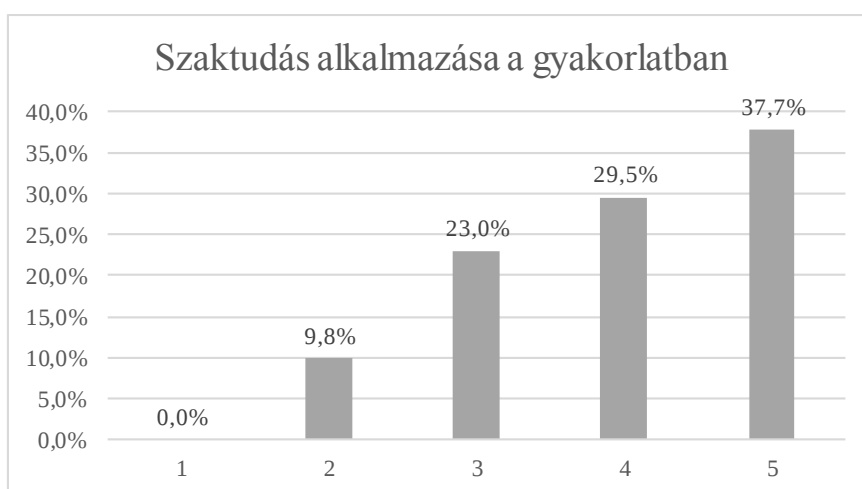
90. ábra: Kreativitás, ötletgazdagság kompetencia birtoklása (n=61)



Forrás: Saját szerkesztés

A kérdőív utolsó felmériendő kompetenciája a szaktudás alkalmazása volt gyakorlatban. A 61 válaszadó 23% úgy gondolja, hogy bizonyos mértékben jellemző csak az újonnan végzettekre ez a tulajdonság. Többen úgy vélik, hogy a kompetencia még fejlesztésre szorul (29,5%), vagy éppen megvan a magas színvonalú alkalmazás (37,7%). Akad 9,8%, akik szerint csak kevésbé rendelkeznek a képességgel, hogy a tanultakat elsajátítsák a munkájuk során is. (91. ábra) A válaszok átlaga 3,86, amely alapján elmondható, hogy a többség szerint a frissen végzett cukrászok csak bizonyos szinten birtokolják a kompetenciát.

91. ábra: Szaktudás alkalmazása a gyakorlatban kompetencia birtoklása (n=61)



Forrás: Saját szerkesztés

Az alap és generitikus kompetenciák tekintetében a leginkább birtokolt kompetencia a precizitás és az elhivatottság, elkötelezettség és szakmai alázat lett, amely a szakma szempontjából valóban nem elhanyagolható ismeret. Ezen kívül még magas szinten birtokolt készség a pályakezdő és nem pályakezdő cukrászok körében a szaktudás alkalmazása a gyakorlatban, a kreativitás és ötletgazdagság, a figyelem-összpontosítás és a figyelemmegosztás.