

Tananyagegység				
megnevezése	időtartama (óra) és típusa			
	Kontakt óra	Digitális oktatás	Projekt-munka	Egyéni felkészülés
Munkavállalói ismeretek	4			3
A munka világa	7	3		12
IKT a vendéglátásban	6	6		17
A cukrászati termelés alapjai	54			
Az ételkészítés alapjai	54			
A vendégtéri értékesítés alapjai	36	18		
A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai	18	27		
Munkavállalói idegen nyelv	21			4
Előkészítés	42		21	5
Cukrászati berendezések-gépek ismerete, kezelése, programozása	21	21		12
Cukrászati termékek készítése	231	63	42	25
Cukrászati termékek befejezése, díszítése	21	21	12	
Anyaggazdálkodás-adminisztráció-elszámoltatás	42	7	5	