

CUKIERNIK

Cukiernik to zawód, który dostarcza satysfakcji oraz daje ogromne pole do popisu, jeśli tylko masz talent i chęci. To osoba ceniona w branży spożywczej., która zajmuje się wyrobem ciast, ciastek i deserów. Ważną cech w tym zawodzie jest kreatywność, dokładność, rzetelność, cierpliwo oraz dobra organizacja czasu.

W czasie nauki można uzyskać następujące kwalifikacje (specjalizacje):

SPC.01. Produkcja wyrobów cukierniczych:

Przedmioty realizowane w półtorarocznym cyklu kształcenia (trzy semestry) w zawodzie cukiernik:

Przedmioty w kształceniu zawodowym teoretycznym:

- bezpieczeństwo i higiena pracy
- język angielski zawodowy
- podstawy przemysłu spożywczego
- wyposażenia zakładów cukierniczych
- technologia produkcji cukierniczej
- magazynowanie surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych

Przedmioty w kształceniu zawodowym praktycznym:

- sporządzanie półproduktów i wyrobów cukierniczych
- przedekorowanie, konfekcjonowanie i dystrybucja wyrobów cukierniczych

Egzamin potwierdzający kwalifikację odbywa się pod koniec semestru III.

Absolwent kursu zawodowego w zawodzie cukiernik nabędzie następujące umiejętności:

- stosowania maszyn i urządzeń w produkcji wyrobów cukierniczych;
- magazynowania surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych;
- sporządzania półproduktów i wyrobów cukierniczych;
- wykonywania dekoracji wyrobów cukierniczych.

Możliwości zatrudnienia:

Cukiernik może być zatrudniony:

- w zakładach przetwórstwa spożywczego - produkujących wyroby cukiernicze i ciastkarskie.
- u prywatnych właścicieli ciastkarni, cukierni
- w restauracjach
- w hotelach,

Może on prowadzić własną działalność gospodarczą - otworzyć własną cukiernię,