

Cukiernik

1. **Cukiernik** to zawód poszukiwany na rynku. Przygotowuje do pracy w zakładach cukierniczych przemysłowych i typu rzemieślniczego. Absolwent tej szkoły branżowej posiadał będzie umiejętności zawodowe dotyczące wytwarzania wyrobów cukierniczych takich jak ciasta, wyroby sztukowe, lody, masy karmelowe i inne półprodukty cukiernicze oraz bogato zdobione torty na przyjęcia okolicznościowe. Będzie miał również możliwość prowadzenia własnej cukierni.
2. **Informacje dodatkowe....**
3. **Kwalifikacje uzyskane w procesie kształcenia:**
 - a) Kwalifikacja 1:
TG.04. Produkcja wyrobów cukierniczych
4. **Sylwetka absolwenta**

Absolwent szkoły kształcącej w zawodzie cukiernik będzie przygotowany do wykonywania następujących zadań zawodowych:

 - a) obsługiwanie maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji wyrobów cukierniczych;
 - b) sporządzania półproduktów cukierniczych;
 - c) sporządzania gotowych wyrobów cukierniczych;
 - d) dekorowania wyrobów cukierniczych.
5. **Cukiernik znajdzie zatrudnienie w:**
 - a) cukierniach
 - b) ciastkarniach
 - c) lodziarniach
 - d) restauracjach produkujących własne wyroby cukiernicze
 - e) we własnej cukierni.
6. **Baza dydaktyczna i warunki kształcenia**

Szkoła prowadzi kształcenie w następujących pracowniach dydaktycznych:

 - a) pracowni do teoretycznych przedmiotów zawodowych
 - b) pracowni technologicznej