

Cukiernik

Chciałbyś pracować w zakładach produkujących przepyszne wyroby deserowe? A może myślisz o pracy we własnej cukierni? Pragniesz poznać wszystkie tajemnice wytwarzania ciast, ciasteczek, lodów, czy artystycznie dekorowanych tortów weselnych? Te marzenia mogą się spełnić, jeżeli wybierzesz kształcenie w Zasadniczej Szkole Zawodowej w zawodzie cukiernik.

W trakcie trzyletniej nauki w tym zawodzie nauczysz się:

- określać wartość odżywczą produktów spożywczych, w tym cukierniczych,
- rozróżniać metody utrwalania żywności oraz określać ich wpływ na jakość i trwałość wyrobów spożywczych,
- dobierać surowce cukiernicze, dodatki do żywności oraz materiały pomocnicze do produkcji cukierniczej,
- właściwie przechowywać surowce, półprodukty i gotowe wyroby cukiernicze,
- dobierać maszyny, urządzenia i drobny sprzęt cukierniczy do produkcji wyrobów cukierniczych,
- sporządzać półprodukty wyrobów cukierniczych i gotowe wyroby cukiernicze,
- dekorować wyroby cukiernicze.

W wyniku kształcenia zostaniesz przygotowany do wykonywania następujących zadań zawodowych:

- obsługiwanie maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji wyrobów cukierniczych,
- sporządzania półproduktów i produktów cukierniczych,
- dekorowania wyrobów cukierniczych.

Duża ilość godzin przeznaczona na zawodowe przedmioty teoretyczne i kształcenie praktyczne pozwoli dobrze przygotować Cię do wykonywania zawodu.

Kształcenie w zawodzie cukiernik przygotowuje Cię do pracy:

- w zakładach produkujących wyroby cukiernicze, tj.
- cukierniach, ciastkarniach, lodziarniach,
- prowadzenia działalności gospodarczej we własnej cukierni.

Na koniec 3-letniej nauki w ZS7 w zawodzie cukiernik, po zdaniu egzaminu zawodowego, uzyskasz kwalifikację:

K1 Produkcja wyrobów cukierniczych.



