



**BRANŻOWA SZKOŁA I STOPNIA**  
**Zespół Szkół Gospodarczych w Elblągu**

**CUKIERNIK**

Kwalifikacje:

**T.4. Produkcja wyrobów cukierniczych**

**CUKIERNIK - zawód, że palce lizać !**

Podczas nauki w trzyletniej Zasadniczej Szkole Zawodowej w zawodzie cukiernik **nauczysz się:**

- sporządzać ciasta i wyroby cukiernicze, wykonywać dekoracje z cukru, czekolady, marcepana, owoców (prawdziwe arcydzieła),
- obsługiwać urządzenia i maszyny w pracowni cukierniczej
- dobierać surowce i dodatki smakowe do produkcji ciast
- dokładnego i estetycznego formowanie wyrobów i półproduktów
- nadzorowania i regulowania urządzeń kontrolno – pomiarowych pieca podczas wypieku

W zawodzie tym istotna jest wyobraźnia, umiejętność modyfikowania przepisów, dostosowywania ich do okoliczności. Dobry cukiernik umie również realizować swoje autorskie pomysły, stąd jest to zawód dla ludzi pomysłowych i z wyobraźnią.

Istotne są również zdolności manualne, niezbędne przy dekorowaniu tworzonych deserów.

**Absolwenci, którzy uzyskają kwalifikacje zawodowe  
i ukończą szkołę znajdą zatrudnienie w:**

- zakładach rzemieślniczych lub innych zakładach cukierniczych,
- w lokalach gastronomicznych i hotelach,
- będą mogli założyć własne firmy cukiernicze.