

CUKIERNIK

Cukiernik to wymarzony zawód dla osób, których pasją jest wypiekanie ciast, ciasteczek oraz przygotowywanie deserów. Osoba pracująca na tym stanowisku oprócz umiejętności wypieku ciast i sporządzania deserów z różnych stron świata musi nauczyć się sztuki dekorowania wyrobów cukierniczych, posiadać wiedzę z zakresu obsługi maszyn oraz urządzeń wykorzystywanych w produkcji cukierniczej, a także znać zasady podejmowania, prowadzenia działalności gospodarczej, aby w przyszłości samemu móc zarządzać własną cukiernią.

Okres nauki: 3 lata

W trakcie nauki cukiernik zdobywa kwalifikację:

SPC.01. Produkcja wyrobów cukierniczych

W zawodzie cukiernik nauczysz się:

- ✓ doboru surowców w celu wytwarzania produktów i półproduktów cukierniczych,
- ✓ sporządzania półproduktów cukierniczych,
- ✓ sporządzania gotowych wyrobów cukierniczych,
- ✓ pieczenia ciast i sporządzania deserów z różnych stron świata,
- ✓ dekorowania wyrobów cukierniczych,
- ✓ obsługiwanie maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji cukierniczej,
- ✓ zasad podejmowania i prowadzenia działalności gospodarczej.

Absolwent tego kierunku może pracować jako:

- ciastkarz,
- cukiernik,
- pracownik linii produkcyjnych w zakładach przetwórstwa spożywczego.

Możesz pracować np. w: cukierniach, restauracjach, piekarniach, lodziarniach, kawiarniach.

Przeciwwskazania do wykonywania zawodu cukiernik:

- choroby układów:
 - nerwowego, oddechowego,
 - mięśniowego,
 - kostno – stawowego,
 - ruchu,
 - krążenia,
- epilepsja,
- zaburzenia zmysłu smaku i węchu,
- nosicielstwo chorób zakaźnych;
- alergie skórne.



<https://www.youtube.com/watch?v=Klj4tWMsBvQ>