

Cukiernik produkuje wyroby cukiernicze. Przygotowuje różne nadzienia do ciast takie jak kremy, polewy, galaretki. Wypieka lub smaży ciasta. Od cukiernika wymagana jest sprawność fizyczna oraz sensoryczna czyli wrażliwość węchowa, czucie smakowe i dotykowe. Cukiernik powinien mieć także sprawne ręce do wyrabiania ciasta i elementów dekoracyjnych.

1. Kwalifikacje uzyskiwane w wyniku kształcenia:

K1 – Produkcja wyrobów cukierniczych.

2. Sylwetka absolwenta

Będąc absolwentem naszej szkoły w zawodzie cukiernik będziesz przygotowany do wykonywania następujących zadań zawodowych:

- 1) magazynowania surowców cukierniczych;
- 2) oceny przydatności surowców oraz przygotowania ich do produkcji;
- 3) oceny organoleptycznej poszczególnych faz procesu technologicznego;
- 4) wytwarzania wyrobów cukierniczych;
- 5) dekorowania wyrobów cukierniczych i przygotowania ich do dystrybucji;

3. Możliwości zatrudnienia absolwentów

Cukiernik pracę znajdzie w przedsiębiorstwach wytwarzających artykuły cukiernicze, ciasta, wyroby czekoladowe, lody, pieczywo cukiernicze. Może pracować w barach, restauracjach przy wykonywaniu deserów. Może także założyć własną działalność gospodarczą.

4. Baza dydaktyczna i warunku kształcenia

Uczniowie naszej szkoły zajęcia praktyczne odbywają w zakładach pracy jako pracownicy młodociani. Pracują na prawdziwych stanowiskach uzyskując w ten sposób pełne doświadczenie w tej branży.