

CUKIERNIK



Polska żywność jest ceniona w kraju i poza jego granicami za niepowtarzalny smak, walory i wartość żywieniową. Cukiernik ma wpływ na różnorodność i jakość słodczy.

Jeżeli lubisz przygotowywać różne słodkości, posiadasz zdolności manualne i wyobraźnię, jesteś kreatywny i cieszysz się eksperymentowaniem z nowymi smakami, dbasz o estetykę i detale wykonania swoich prac, zawód CUKIERNIKA to dobry wybór!



Szkolna pracownia cukiernicza

Poznasz zasady otrzymywania rozmaitych ciast i ciasteczek, tortów, lodów, wyrobów z czekolady i innych słodczy. Odkryjesz tajniki wykonywania ciekawych i niebanalnych dekoracji z różnorodnych materiałów cukierniczych. Dowiesz się, w jaki sposób dobierać surowce i dodatki, a także jak postępować podczas produkcji, aby uzyskać atrakcyjne i smaczne wyroby. Zgłębisz też wiedzę dotyczącą wartości odżywczej wyrobów cukierniczych oraz zasad postępowania, które gwarantują ich jakość i bezpieczeństwo dla zdrowia konsumentów.

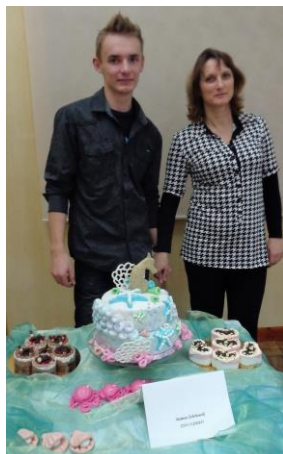
Ucząc się na tym kierunku będziesz miał możliwość:

- zdobyć umiejętności zawodowe ucząc się w nowoczesnych, profesjonalnie wyposażonych pracowniach szkolnych
- rozwijać swoje pasje i zainteresowania uczestnicząc w warsztatach zawodowych oraz zajęciach dodatkowych,
- brać udział w wycieczkach związanych z wybranym kierunkiem kształcenia,
- poznawać pracę zakładów cukierniczych poprzez udział w praktykach zawodowych u przedsiębiorców
- sprawdzić się biorąc udział w konkursach cukierniczych, w których od wielu lat nasi uczniowie odnoszą znaczące sukcesy

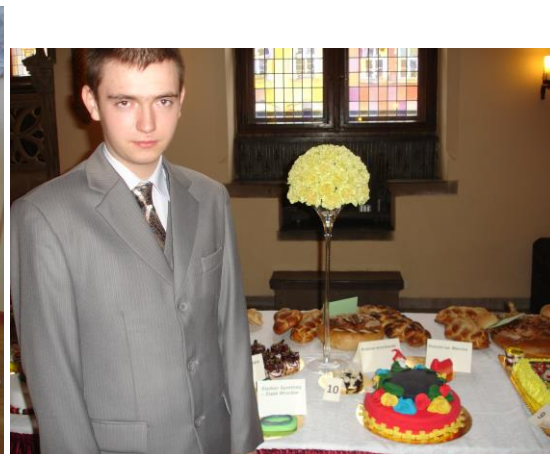
Udział w konkursach cukierniczych



Expo Sweet, Warszawa



Turniej „Najlepszy w zawodzie Cukiernik”
Etap wojewódzki w Krośnie



Etap ogólnopolski we Wrocławiu

Twoje kompetencje – po ukończeniu nauki na tym kierunku będziesz umiał:

- przygotowywać stanowisko pracy i planować proces wytwarzania wyrobów cukierniczych
- oceniać jakość surowców i wyrobów gotowych zgodnie z obowiązującymi przepisami
- dobierać surowce, dodatki i sprzęt niezbędny podczas wytwarzania wyrobów cukierniczych
- wykonywać wyroby ciastkarskie i cukiernicze w oparciu o receptury i zgodnie z obowiązującymi zasadami higieny i bezpieczeństwa pracy
- opracowywać nowe receptury na wyroby cukiernicze
- projektować i wykonywać dekoracje z różnorodnych półproduktów cukierniczych
- organizować przebieg magazynowania surowców, półproduktów i wyrobów gotowych
- przygotowywać wyroby do sprzedaży
- współpracować w zespole pracowników

Zdobywając zawód cukiernika, podczas organizowanych przez szkołę **nieodpłatnych staży i szkoleń** możesz uzyskać **nowe kwalifikacje i umiejętności zawodowe potwierdzone certyfikatami**. Szkolenia te obejmują następującą tematykę:

- nowoczesne technologie i techniki w cukiernictwie
- carving,
- obsługa konsumenta (kelner, barman, barista),
- obsługa kas fiskalnych.

Odbywają się one w ramach realizowanych przez ZSUiS projektów. Ich ukończenie to dla Ciebie dodatkowy **atut na rynku pracy**.

Warsztaty cukiernicze



A co po szkole? - Możesz:

- **wybrać dalsze kształcenie** i podnosić swoje kwalifikacje zawodowe w Szkole Branżowej II-go stopnia,
- **podjąć pracę** w zakładach produkujących ciasta, lody, wyroby czekoladowe, pieczywo cukiernicze, różnego typu cukierki i inne słodczyce, a także punktach sprzedaży wyrobów cukierniczych,
- **prowadzić własną działalność gospodarczą** (np. ciastkarnię, cukiernię, lodziarnię).

**Zapraszamy Cię do zapoznania się z ofertą kształcenia w naszej szkole!
Pamiętaj profile spożywcze nie mnożą bezrobotnych !!!
Fach masz w ręku i to Ty decydujesz, jak go wykorzystać.**