

BRANŻOWA SZKOŁA I STOPNIA NR 3

CUKIERNIK

O ZAWODZIE

Cukiernik zajmuje się przede wszystkim:

- produkowaniem wszelkich wyrobów cukierniczych,
- tworzeniem elementów dekoracyjnych na wyprodukowanych wyrobach.
- kontrolą i konserwacją urządzeń używanych w procesie produkcji cukierniczej.

Szczegółowymi zadaniami zawodowymi cukiernika są:

- wytwarzanie półproduktów i produktów ciastkarskich,
- wytwarzanie produktów cukierniczych,
- wytwarzanie elementów dekoracyjnych wyrobów cukierniczych,
- obsługa maszyn i urządzeń do produkcji wyrobów cukierniczych i ciastkarskich,
- rozliczanie przyjętych i wydanych surowców i produktów ciastkarskich i cukierniczych,
- sporządzanie dokumentacji produkcyjnej oraz rozliczeń technologicznych zużycia surowców i półproduktów do produkcji wyrobów cukierniczych,
- organizowanie własnego stanowiska pracy cukiernika,
- kontrola, konserwacja i ocena sprawności techniczno-technologicznej maszyn i urządzeń ciastkarskich,
- ocena jakości surowców, wytwarzanych półproduktów i produktów ciastkarskich i cukierniczych.

KWALIFIKACJE

W zawodzie **cukiernik** przewidziana jest kwalifikacja:

K1: Produkcja wyrobów cukierniczych (SPC.01.)

PRZEDMIOTY PUNKTOWANE W PROCESIE REKRUTACJI:

- język polski,
- matematyka,
- język obcy,
- biologia.

WIADOMOŚCI DODATKOWE:

Uczniowie klasy cukiernik:

- realizują zajęcia praktyczne pod okiem fachowców,
- uczestniczą w różnego rodzaju kursach dających im dodatkowe kwalifikacje,
- biorą udział w projektach, które podnoszą ich kwalifikacje i pozwalają z powodzeniem konkurować na rynku pracy.

A CO PO SZKOLE?

Młodzi i dobrze przygotowani cukiernicy znajdą pracę:

- w zakładach przetwórstwa spożywczego - produkujących wyroby cukiernicze i ciastkarskie,
- u prywatnych właścicieli ciastkarni i cukierni,
- w restauracjach,
- w hotelach,
- we własnej cukierni.