

CUKIERNIK

Co lubi cukiernik?

- Sprawiać przyjemność drobnymi wypiekami na co dzień
- Zachwycać tortami na różne uroczystości
- Zaskakiwać nowymi smakami
- Wymyślać własne przepisy i wariacje smaków

Czym się zajmuje?

- Przygotowuje różnego rodzaju ciasta (krucho, drożdżowe, ucierane, parzone itd.)
- Robi drobne ciasteczka i ogromne torty
- Sporządza wyjątkowe masy i kremy
- Dekoruje wypieki
- Prezentuje wyroby cukiernicze
- Poznaje nowości w dziedzinie cukiernictwa

Jak to robi?

- Z pasją i starannie
- Wykorzystuje wiedzę o produktach i odpowiednio je łączy
- Sporządza wyroby według określonych receptur i technologii
- Nadzoruje pracę urządzeń i sprzętu oraz dba o ich sprawność
- Wykorzystuje zmysł estetyki

Gdzie może pracować?

W wielu miejscach:

- w cukierni
- w ciastkarni
- w restauracji
- w hotelu
- w zakładach produkcyjnych

Gdzie można się tego nauczyć?

W Branżowej Szkole I stopnia (dla uczniów z orzeczeniami o potrzebie kształcenia specjalnego).
Nauka zawodu w budynku szkoły w dobrze wyposażonych pracowniach.

O możliwości uczenia się tego zawodu zadecyduje lekarz medycyny pracy

Pewne problemy zdrowotne mogą być przeciwwskazaniem.

Jak zdobywa i podnosi kwalifikacje?



