

Cukiernik

Kwalifikacja: SPC.01. Produkcja wyrobów cukierniczych

System nauczania: stacjonarny

Czas trwania nauki: 3 lata



Opis zawodu

Praca w zawodzie cukiernik polega nie tylko na wytwarzaniu różnego asortymentu ciast, ciastek, tortów i deserów, ale również na tworzeniu dekoracji wyrobów gotowych. Cukiernik musi umieć ocenić jakość i przydatność surowców oraz prowadzić dokumentację związaną z rozliczeniem surowców i półproduktów. Cukiernik produkując wyroby cukiernicze, a w szczególności wyroby cukiernicze trwałe, posługuje się specjalistycznymi maszynami i urządzeniami, które w czasie kształcenia musi poznać i umieć je obsługiwać. Ważna jest również dbałość o higienę na stanowisku pracy oraz umiejętność jego organizacji zgodnie z wymogami bezpieczeństwa, higieny pracy i ergonomii.

Kariera

Absolwent kierunku może być zatrudniony w cukierniach, kawiarniach, hotelach, pensjonatach, obiektach sanatoryjnych iczasowych, ośrodkach wypoczynkowych. Może podjąć pracę w zakładach przemysłu cukierniczego. Jest przygotowany do prowadzenia własnej działalności gospodarczej w branży cukierniczej.

Przedmioty realizowane w ramach programu nauczania

Przedmioty ogólnokształcące przewidziane dla szkół ponadpodstawowych oraz przedmioty zawodowe: podstawy przemysłu spożywczego, obsługiwane maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji wyrobów cukierniczych, magazynowanie surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych, sporządzanie półproduktów i wyrobów cukierniczych, dekorowanie, konfekcjonowanie i dystrybucja wyrobów cukierniczych, język obcy zawodowy, bezpieczeństwo i higiena pracy.

Egzaminy zawodowe

Nauka zawodu kończy się zewnętrznym egzaminem potwierdzającym kwalifikacje zawodowe, organizowanym w naszej szkole przez Okręgową Komisję Egzaminacyjną lub Cech Rzemiosł Różnych. Uzupełnieniem dyplomu jest suplement w języku polskim i angielskim zawierający opis kompetencji zawodowych.

Możliwości podnoszenia kwalifikacji w zawodzie

Absolwent szkoły prowadzącej kształcenie w zawodzie cukiernik po potwierdzeniu kwalifikacji SPC.01. Produkcja wyrobów cukierniczych może uzyskać dyplom zawodowy w zawodzie technik technologii żywności po potwierdzeniu kwalifikacji SPC.07. Organizacja i nadzorowanie produkcji wyrobów spożywczych oraz uzyskaniu wykształcenia średniego lub średniego branżowego.