

Umiejętności zdobyte w trakcie kształcenia w zawodzie **CUKIERNIK** z innowacją pedagogiczną – *kreatywny gastronom* to obsługa maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji cukierniczej, sporządzanie półproduktów cukierniczych, sporządzanie i dekorowanie gotowych wyrobów cukierniczych.

Uczniowie Branżowej Szkoły I Stopnia mogą być zatrudniani przez zakłady pracy na podstawie indywidualnych umów o pracę w celu przygotowania zawodowego i otrzymują status pracownika młodocianego. W związku z tym przysługują im uprawnienia pracownicze takie jak: wynagrodzenie za pracę (wielkość określona odrębnymi przepisami), opłacanie składki ZUS na ubezpieczenie społeczne i zdrowotne, wliczanie okresu zatrudnienia do stażu pracy, zasiłek chorobowy za zwolnienia lekarskie, prawo do urlopu wypoczynkowego.

Absolwent w zawodzie cukiernik może znaleźć zatrudnienie w zakładach cukierniczych produkujących wyroby karmelowe, czekoladowe, pieczywo cukiernicze trwałe, w zakładach produkujących wyroby ciastkarskie, a także w zakładach gastronomicznych produkujących ciasta, lody i desery. Może również samodzielnie prowadzić działalność gospodarczą.

Absolwent otrzyma tytuł czeladnika w zawodzie cukiernik po zdaniu egzaminu w Cechu Rzemiosł Różnych.

Wymagane jest zaświadczenie od pracodawcy o przyjęciu na praktyczną naukę zawodu.

Szkoła jest przygotowana do kształcenia uczniów w klasach integracyjnych.