



CUKIERNIK

W trakcie nauki uczeń nabędzie umiejętności:

- produkcji i dekoracji ciast, ciastek, tortów, deserów, cukierek, pieczywa cukierniczego, lodów i elementów dekoracyjnych,
- stosowania receptur cukierniczych,
- organizacji imprez okolicznościowych i usług cateringowych,
- współpracy w zespole,
- komunikacji interpersonalnej,
- obsługi specjalistycznych programów komputerowych,
- prowadzenia własnej działalności gospodarczej,
- planowania i kalkulowania kosztów produkcji,
- wykorzystywania nowoczesnych urządzeń, przechowywania i utrwalania żywności.

Innowacja KREATYWNY GASTRONOM

Innowacja przeznaczona jest dla uczniów klas branżowej szkoły I stopnia w zawodzie cukiernik. Głównym jej celem jest umożliwienie młodzieży

zdobycia wiadomości i umiejętności z zakresu kelnerstwa - barmaństwa - baristyki.

Uczniowie w czasie zajęć uczą się:

- nakrywania stołu, serwowania potraw i napojów oraz obsługi gości w restauracji,
- sporządzania koktajli,
- obsługi ekspresu i przygotowywania różnych rodzajów kaw,
- współpracy w zespole,
- komunikacji interpersonalnej,
- obsługi specjalistycznych programów komputerowych.

Wszystkie podjęte działania zagwarantują uczniom wysoki poziom kształcenia i zwiększą możliwość znalezienia zatrudnienia. Współczesna gastronomia jest branżą ciągle rozwijającą się i oczekującą od pracowników szerokiego wachlarza umiejętności. Jest to szczególnie istotne w mniejszych zakładach gastronomicznych, gdzie od pracownika wymaga się szerokiego zakresu kwalifikacji. Innowacja zapewnia zdobycie wiadomości i przygotowania zawodowego wychodzących poza ramy obowiązującego programu nauczania.

Absolwent branżowej szkoły I stopnia może kontynuować naukę w branżowej szkole II stopnia.

PATRONAT NAUKOWY



PARTNERZY



Cech Rzemiosł Różnych w Krośnie