



## CUKIERNIK

### W trakcie nauki uczeń nabyte umiejętności:

- produkcji i dekoracji ciast, ciastek, tortów, deserów, cukierków, 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

### TWÓRCA I DEKORATOR MINI DESERÓW

- poszerzy Twoją wiedzę i umiejętności w zakresie najnowszych trendów w cukiernictwie,
- dowiesz się, jak tworzyć mini desery,
- nauczysz się łączyć tradycję z nowoczesnością, poszukiwać nowych, nietypowych smaków, dostosowywać wyroby do nietypowych lub dietetycznych potrzeb klienta,
- staniesz się kreatorem i artystą,
- poznasz sposoby tworzenia i dekorowania, które będą zaskakiwać oryginalnym smakiem i wyglądem

Wszystkie podjęte działania gwarantują 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 zapewni zdobycie wiadomości i przygotowania zawodowego wychodzących poza ramy obowiązującego programu nauczania.

Absolwent w zawodzie cukiernik może znaleźć zatrudnienie:

- w zakładach cukierniczych produkujących wyroby karmelowe, czekoladowe, pieczywo cukiernicze trwałe
- w zakładach produkujących wyroby ciastkarskie
- w zakładach gastronomicznych produkujących ciasta, lody i desery.

**Tytuł cukiernika** absolwent otrzymuje po zdaniu egzaminu z kwalifikacji:

**SPC.01. Produkcja wyrobów cukierniczych**

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

### PATRONAT NAUKOWY



Państwowa Akademia  
Nauk Stosowanych  
w Krośnie

### PARTNERZY



Czekoladki ręcznie wyrabiane przez  
Mistrza Polskich Cukierników Mirosława Pelczara



piekarnia kiełtyka  
Łozany



Cech Rzemiosł Różnych w Krośnie