



## TECHNIK TECHNOLOGII ŻYWNOŚCI - CUKIERNIK TWÓRCA I DEKORATOR MINI DESERÓW

Absolwent tego kierunku będzie przygotowany do:

- organizowania i nadzorowania produkcji wyrobów spożywczych,
- wytwarzania, dekorowania i przygotowywania dystrybucji wyrobów cukierniczych,
- stosowania przepisów prawnych dotyczących produkcji wyrobów cukierniczych,
- korzystania z maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji wyrobów spożywczych oraz rozróżniania surowców.

### Odkryj cukiernictwo na nowo!

#### 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.

Absolwent w zawodzie **technik technologii żywności** może znaleźć zatrudnienie w:

- zakładach gastronomiczno - handlowych,
- cukierniach,
- kawiarniach,
- restauracjach,

- zakładach produkcji spożywczej,
- instytucjach badających jakość żywności (w laboratoriach zakładowych i przemyśle spożywczym, stacjach sanitarno – epidemiologicznych).

Może prowadzić własną działalność gospodarczą związaną z branżą spożywczą (np. cukiernia, kawiarnia).

Uzyskasz następujące kwalifikacje zawodowe:

**SPC.01. Produkcja wyrobów cukierniczych**

**SPC.07. Organizacja i nadzorowanie produkcji wyrobów spożywczych**

## PATRONAT NAUKOWY



Państwowa Akademia  
Nauk Stosowanych  
w Krośnie

## KLASA PATRONACKA



## PARTNERZY



## Studia wyższe!

Po ukończeniu nauki możesz podjąć studia wyższe na kierunkach: technologia żywności i żywienia człowieka, dietetyka, dietetyka kliniczna, gastronomia i hotelarstwo, turystyka, analiza chemiczna, towaroznawstwo, inne.