

**KWALIFIKACYJNY
KURS ZAWODOWY**



Cukiernik

BEZPŁATNA NAUKA



Centrum Kształcenia Zawodowego
ZESPÓŁ SZKÓŁ W LUDWINIE
21-075 Ludwin 30a, tel. (81) 757 00 43
www.zsludwin.pl

CUKIERNIK

Półtoraroczny cykl kształcenia (trzy semestry)



Egzamin potwierdzający kwalifikację odbywa się pod koniec III semestru

SPC.01. Produkcja wyrobów cukierniczych

Cukiernik

to zawód, który dostarcza satysfakcji oraz daje ogromne pole do popisu, jeśli tylko masz talent i chęci.

To osoba ceniona w branży spożywczej, która zajmuje się wyrobem ciast, ciastek i deserów. Ważną cechą w tym zawodzie jest kreatywność, dokładność, rzetelność, cierpliwość oraz dobra organizacja czasu.

Absolwent

zdobędzie umiejętności:

- stosowania maszyn i urządzeń w produkcji wyrobów cukierniczych;
- magazynowania surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych;
- sporządzania półproduktów i wyrobów cukierniczych;
- wykonywania dekoracji wyrobów cukierniczych.

Możliwości zatrudnienia w:

- zakładach przetwórstwa spożywczego - produkujących wyroby cukiernicze i ciastkarskie,
- u prywatnych właścicieli ciastkarni, cukierni,
- restauracjach
- hotelach,

Absolwent może prowadzić własną działalność gospodarczą - otworzyć własną cukiernię.