



ZAWÓD DLA CIEBIE - CUKIERNIK

Jeśli oglądasz programy kulinarne o słodkościach, śledzisz wypieki i desery na kulinarnych blogach oraz w mediach społecznościowych wybierz zawód cukiernika w naszej szkole. Cukiernik to osoba kreatywna, posiadająca umiejętności nie tylko kulinarne, ale i artystyczne. Cukiernictwo bowiem to nie tylko pieczenie ciast, ale również tworzenie efektownych dekoracji. Ważne, by cukiernik miał wyczucie smaku i węchu oraz posiadał odpowiednie umiejętności dekoratorskie i estetyczne.

Cukiernik to ceniona profesja w branży spożywczej. W naszej 3 letniej Branżowej Szkole I Stopnia zdobędziesz wiedzę i praktyczne umiejętności zawodowe, będziesz wypiekać ciasta, ciasteczka, wykonywać lody, torty, desery, cukierki, praliny, skonfrontujesz marzenia z rzeczywistością, mimo młodego wieku, staniesz się specjalistą w danej dziedzinie, zdobędziesz zawód cukiernika liczący się na rynku pracy. Będzie to możliwe dzięki realizacji zajęć w bardzo dobrze wyposażonej pracowni gastronomicznej i wykorzystaniu w procesie nauczania profesjonalnego sprzętu.

Cukiernik - Symbol cyfrowy zawodu 751201.

Czego uczą się w szkole cukiernik w ramach przedmiotów teoretycznych i praktycznych?

- ❖ produkcji wyrobów cukierniczych, np. ciast, ciastek, lodów, pralin.
- ❖ sporządzania półproduktów cukierniczych
- ❖ sporządzania gotowych wyrobów cukierniczych
- ❖ zdobienia i dekorowania wyrobów cukierniczych
- ❖ nowatorskiego serwowania wyrobów cukierniczych,
- ❖ obsługiwanie maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji wyrobów cukierniczych
- ❖ pracy w środowisku zapewniającym wysoką jakość i bezpieczeństwo produkowanych wyrobów cukierniczych.
- ❖ Języka angielskiego zawodowego
- ❖ prowadzenia własnej działalności gospodarczej;

Uczeń Branżowej Szkoły I Stopnia kształcący się w zawodzie cukiernik odbywa zajęcia praktyczne w klasie II – jeden dzień w tygodniu, w klasie trzeciej – jeden dzień w tygodniu w zakładach cukierniczych na terenie Sochaczewa i okolic oraz w Warszawskich hotelach m.in. Bristol, Westin, Novotel, Mercure, Radisson.

Jaką kwalifikację uzyskuje cukiernik?

- ❖ SPC.01. Produkcja wyrobów cukierniczych. (Egzamin pod koniec II semestru klasy trzeciej).

Egzamin zawodowy jest dla ucznia obowiązkowy. Nie przystąpienie do egzaminu oznaczać będzie brak możliwości ukończenia szkoły.

Po zdaniu egzaminu z kwalifikacji i ukończeniu szkoły uzyskasz dyplom potwierdzający kwalifikacje zawodowe i wykształcenie zasadnicze branżowe.

Co dalej...?

Po ukończeniu Branżowej Szkoły I Stopnia masz dwie możliwości rozwoju edukacyjno- zawodowego:

- ❖ Możesz zacząć pracę w wyuczonym zawodzie w cukierniach, ciastkarniach, lodziarniach, kawiarniach, restauracjach, hotelach, punktach gastronomicznych, firmach cateringowych
- ❖ kontynuować naukę w 2 – letniej branżowej szkole II stopnia, po ukończeniu której i potwierdzeniu kwalifikacji SPC.07. Organizacja i nadzorowanie produkcji wyrobów spożywczych możesz uzyskać tytuł technika technologii żywności oraz zdać maturę
- ❖ kontynuować naukę w liceum ogólnokształcącym dla dorosłych lub na Kwalifikacyjnych Kursach Zawodowych (KKZ).
- ❖ Prowadzić własną działalność gospodarczą

Będąc uczniem tej klasy możesz również wyjechać na zagraniczny staż zawodowy w ramach programu Erasmus+.

Serdecznie zapraszamy do nauki w Branżowej Szkole I Stopnia w zawodzie cukiernik w Zespole Szkół im. Jarosława Iwaszkiewicza w Sochaczewie.