



BRANŻOWA SZKOŁA I STOPNIA CUKIERNIK

Nauka trwa 3 lata



Kształcąc się w Branżowej Szkole I Stopnia uzyskujesz cenne kwalifikacje:

- 1) świadectwo ukończenia szkoły,
- 2) świadectwo potwierdzające kwalifikację w zawodzie:
kwalifikacja I: *Produkcja wyrobów cukierniczych*,
- 3) dyplom potwierdzający kwalifikacje zawodowe **cukiernika**.

Konkretne kompetencje

Absolwent szkoły kształcącej w zawodzie cukiernika jest przygotowany do wykonywania następujących zadań zawodowych:

- obsługiwanie maszyn i urządzeń w produkcji wyrobów cukierniczych,
- sporządzania półproduktów cukierniczych,
- sporządzania gotowych wyrobów cukierniczych,
- dekorowania wyrobów cukierniczych.

Zajęcia praktyczne

Odbywają się w zakładach cukierniczych i ciastkarskich stanowiących potencjalne miejsca zatrudnienia absolwentów szkół kształcących w zawodzie.

Ciekawa praca

Miejszem pracy cukiernika najczęściej są zakłady cukiernicze, ciastkarskie i piekarsko-ciastkarskie-przemysłowe lub rzemieślnicze.

Po nabyciu doświadczenia cukiernik może pełnić funkcje kierownicze:

- kierownika zakładu lub kierownika produkcji.
- Cukiernik może prowadzić też własną działalność gospodarczą.