



CUKIERNIK

CUKIERNIK sporządza półprodukty cukiernicze i gotowe wyroby cukiernicze, dekoruje je, obsługuje maszyny i urządzenia stosowane w ich produkcji.

- Produkuje wyroby cukiernicze
- Magazynuje surowce cukiernicze
- Wytwarza wyroby cukiernicze
- Dekoruje wyroby cukiernicze i przygotowuje je do dystrybucji

Przemysł przetwórczy

cukiernik

www.ore.edu.pl



ja, ty, my, oni...

Będziesz pracować w zespole. W tym zawodzie ważny jest zmysł smaku, węchu oraz dotyku. Przy dekorowaniu ciast i tortów istotne są uzdolnienia plastyczne. Praca bywa monotonna, wymaga wytrzymałości fizycznej.



kariera edukacyjna

Możesz kontynuować naukę na kursie kwalifikacyjnym w zawodzie: technik technologii żywności. Podobne umiejętności mogą być przydatne także w zawodach: operator maszyn i urządzeń przemysłu spożywczego, piekarz, wędliniarz, technik technologii żywności, technik przetwórstwa mleczarskiego, przetwórcza ryb.



warunki pracy

Będziesz pracować średnio 9 godzin dziennie. Praca może odbywać się zarówno w dzień, jak i w nocy, w zależności od wielkości zakładu i zapotrzebowania rynkowego na wyroby cukiernicze. W wielkich przedsiębiorstwach przemysłu cukierniczego jest to praca zmianowa. Praca często zaczyna się w nocy. Cały dzień będziesz pracować na stojąco lub w ruchu w pomieszczeniach zamkniętych, w których panuje wysoka temperatura. Niezwykle ważne jest przestrzeganie procedur i zasad bezpieczeństwa i higieny pracy. Łatwo zmienić pracę.



kariera zawodowa

Pracę znajdziesz w przedsiębiorstwach wytwarzających artykuły cukiernicze, ciasta, wyroby czekoladowe, lody, pieczywo cukiernicze. Możesz pracować w barach, restauracjach przy wykonywaniu deserów. Możesz także prowadzić własną działalność gospodarczą.

Przemysł przetwórczy

cukiernik

www.ore.edu.pl

Cukiernik

(branżowa szkoła I stopnia)



Zadania zawodowe

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

Cukiernik – to osoba, która wykonuje czynności związane z wypiekiem ciast i ciastek. Do głównych obowiązków tego pracownika należy: produkcja wszelkiego rodzaju wyrobów cukierniczych, np. ciast, ciastek, lodów oraz ich dekorowanie, a także rozliczanie przyjętych i wydanych surowców, organizowanie własnego stanowiska pracy i stanowisk pracy podległych pracownikom. Kształcąc się w tym zawodzie zdobywa się umiejętności związane z technologią produkcji wyrobów ciastkarskich i lodów oraz technologią produkcji wyrobów cukierniczych. Jest to zawód dla ludzi pomysłowych i z wyobraźnią.

Predyspozycje zawodowe

Cukiernik powinien charakteryzować się umiejętnościami:

- pracy w zespole
- podejmowania decyzji
- samodzielności
- odpowiedzialności
- kreatywności – wyobraźnia, zdolności manualne
- dostosowania do potrzeb klienta
- łatwości komunikowania się z otoczeniem
- spostrzegawczości i podzielności uwagi
- sumienność w wykonywaniu zadań.

Zawód ten wymaga dobrego stanu zdrowia, zainteresowania zawodem, życzliwości, uprzejmości, uczciwości.

Kariera edukacyjna

Kształcenie w zawodzie **cukiernik** w naszej szkole odbywa się w 3-letniej branżowej szkole I stopnia, w systemie dualnym. Uczeń od pierwszego dnia nauki jest jednocześnie młodocianym pracownikiem (umowa z pracodawcą, u którego uczy się praktycznej nauki zawodu) i uczniem (w branżowej szkole realizuje naukę przedmiotów ogólnokształcących oraz teoretycznych przedmiotów zawodowych). Kształcenie w tej formie, umożliwia uzyskanie zawodu cukiernik po zdaniu zewnętrznego egzaminu zawodowego.

Kariera zawodowa

Cukiernik bez problemu znajdzie zatrudnienie w licznych lokalnych cukierniach.

Praca cukiernika ma charakter zespołowy - współdziała z innymi pracownikami. Czas pracy to około 8 - 9 godzin dziennie i może przebiegać w systemie zmianowym.

Cukiernik może być zatrudniony w zakładach przetwórstwa spożywczego - produkujących wyroby cukiernicze i ciastkarskie. A także u prywatnych właścicieli ciastkarni, cukierni lub w restauracjach, w hotelach, albo sam otworzyć własną cukiernię.



Zespół Szkół Ponadpodstawowych
nr 4
im. ks. J. Popiełuszki

ul. H. Sienkiewicza 10/12
97-300 Piotrków Trybunalski

www.zsp4.piotrkow.pl

tel. (44) 732 70 58