



Zawód cukiernik

Karolina Kuzdra

Wioleta Pąk

Klasa III A

Szkoła Branżowa I Stopnia w Olbiciu



CZYM ZAJMUJE SIĘ CUKIERNIK?

- Obsługiwaniem maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji wyrobów cukierniczych
 - Sporządzaniem półproduktów cukierniczych
- Sporządzaniem gotowych wyrobów cukierniczych
- Dekorowaniem wyrobów cukierniczych



Miejsce wykonywania pracy

Cukiernik pracuje wewnątrz budynku w zależności od wielkości zakładu, cukiernik może pracować w dużej hali produkcyjnej lub w niewielkiej pracowni. W pomieszczeniach tych zazwyczaj panuje wysoka temperatura.



Charakter pracy

Praca cukiernika ma charakter zespołowy. Obowiązki związane z wytwarzaniem wyrobów cukierniczych są dzielone pomiędzy poszczególnymi członkami załogi.



Cechami niezbędnymi w tym zawodzie są:

➔ dokładność, kreatywność,

➔ dobra organizacja,
zamiłowanie do porządku,

➔ zdolności manualne
i artystyczne



Zakres obowiązków cukiernika

- produkcja wyrobów cukierniczych, również na specjalne zamówienie klienta
- utrzymywanie czystości stanowiska pracy
- dbanie o odpowiednią jakość surowców wykorzystywanych przy produkcji wypieków i innych wyrobów cukierniczych
- bieżące rozliczanie zamówień oraz liczby przyjętych produktów spożywczych



Dekorowanie



Dekorowanie tortów urodzinowych szprycą cukierniczą jest proste i nie wymaga dużo czasu. Wystarczy wypełnić narzędzie kremem i za pomocą różnorodnych końcówek tworzyć ozdoby. Tylki znane też jako końcówki do dekoracji tortów pozwalają uzyskać zdobienie w kształcie kwiatów, gwiazdek, wstążek i innych wzorów.



Egzamin zawodowy jest egzaminem zewnętrznym.

Po ukończeniu szkoły branżowej, technikum bądź kursu kwalifikacyjnego można przystąpić do egzaminu na cukiernika-czeladnika, a później mistrza.



Możliwości zatrudnienia

**Cukiernie, zakłady produkujące
słodyczne,
lodziarnie, kawiarnie, ciastkarnie,
hotele,
restauracje, pracownie cukiernicze,
sale
bankietowe/weselne, własna
działalność
gospodarcza.**



Na świecie odbywa się wiele konkursów cukierniczych, a jednym z najbardziej prestiżowych są Mistrzostwa Świata w Cukiernictwie. Polska może poszczycić się wieloma utalentowanymi cukiernikami, którzy regularnie stają na podium tych zawodów. W 2019 roku Polka została mistrzynią świata w dekorowaniu tortów. Swoje dzieło ozdobiła motywami zaczerpniętymi z polskiego malarstwa, co bardzo spodobało się sędziom.

(Jowita Woszczyńska)



Pełnych radości, pokoju Świąt Wielkiej Nocy oraz wiele pomyślności i sukcesów Życzą Państwu „zawodowcy” z Olbięcina.



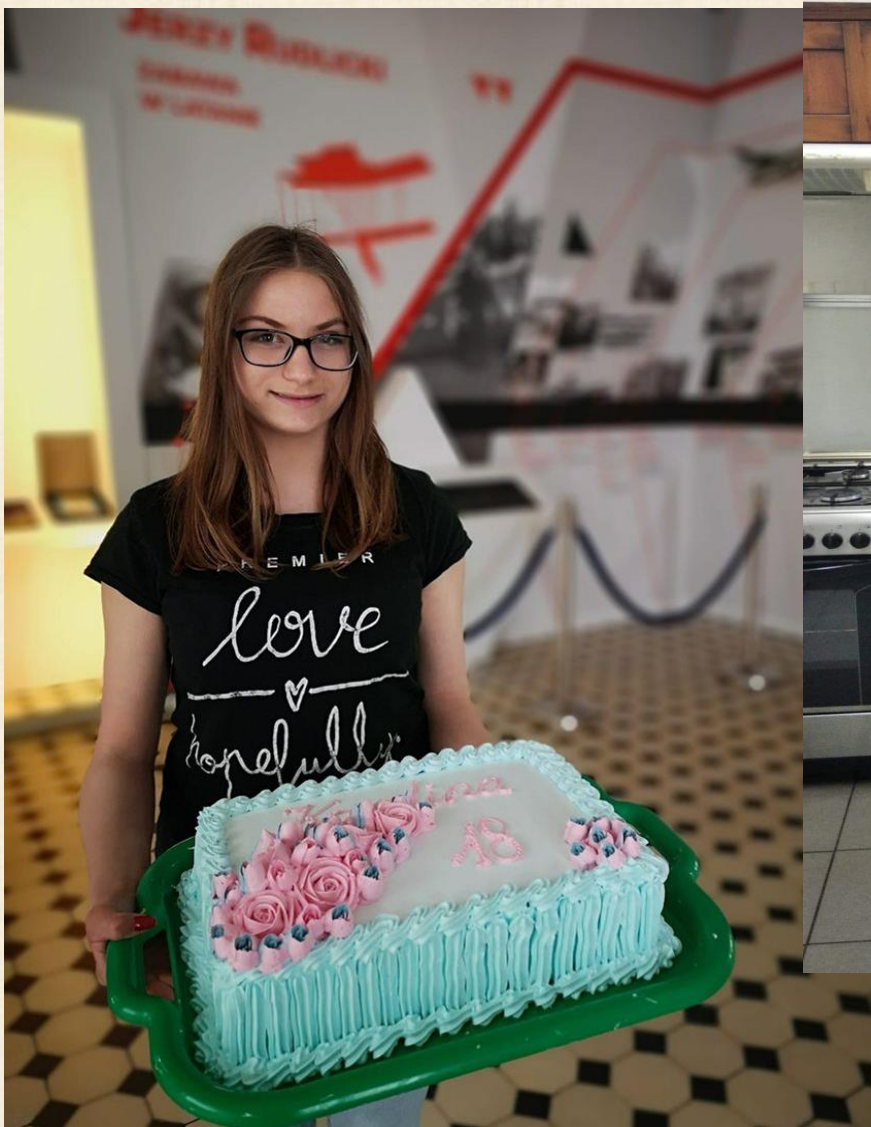
**Zostań
Zawodowym**



CUKIERNIKIEM

ZAPRASZAMY DO NAS!





Dziękuję za uwagę!!!

Karolina Kuzdra
Wioleta Pąk