

ZASADNICZA SZKOŁA ZAWODOWA

CUKIERNIK



Kto może zostać cukiernikiem?

Kandydat do zawodu cukiernik powinien charakteryzować się odpowiednią koordynacją wzrokowo-ruchową, percepcją kształtów, koncentracją i podzielnością uwagi. Istotne znaczenie, dla kandydata do omawianego zawodu, ma wytrzymałość fizyczna, dokładność i spostrzegawczość, wyobraźnia twórcza oraz innowacyjność.

Jak przebiega nauka?

W czasie procesu edukacji, oprócz kształcenia ogólnego uczniowie poznają: technologię produkcji cukierniczej, wyposażenie cukierni w różnego typu urządzenia, zasady funkcjonowania zakładu cukierniczego w gospodarce rynkowej. Praktyczna nauka zawodu będzie się odbywać w zakładach cukierniczych.

Jakie umiejętności uzyskasz po ukończeniu szkoły?

- umiejętność wykonywania czynności produkcyjno-technologicznych, związanych z wypiekiem ciast i ciastek o różnych gramaturach i kształtach;
- umiejętność obsługi różnych specjalistycznych maszyn i urządzeń oraz sprzętów cukierniczych.

Gdzie możesz pracować po skończeniu szkoły?

Absolwenci mogą być zatrudnieni w zakładach wytwarzających artykuły cukiernicze: ciasta, wyroby czekoladowe, lody, pieczywo cukiernicze. Mogą również podejmować działalność gospodarczą na własny rachunek. Uzupełnieniem dyplomu cukiernika jest suplement w języku angielskim zawierający opis kompetencji zawodowych.

Co po szkole?

Nauka w 3-letniej zasadniczej szkole zawodowej na kierunku fryzjer kończy się egzaminem potwierdzającym kwalifikacje zawodowe. Aby uzyskać świadectwo dojrzałości można kontynuować naukę w 2-letnim liceum ogólnokształcącym uzupełniającym.

Informacje o zawodzie zaczerpnięte ze strony www.app.kuratorium.katowice.pl/zawodyopis.aspx