

**ZESPÓŁ SZKÓŁ NR 2
im. Jędrzeja Śniadeckiego**

**CUKIERNIK
751201**

Branżowa Szkoła I Stopnia



CUKIERNIK

Branżowa Szkoła I Stopnia

*

Praca cukiernika

polega na produkcji wszelkiego rodzaju ciast, ciasteczek, tortów, deserów, cukierków, pieczywa cukierniczego, lodów, kremów, mas, wyrobów czekoladowych, pralin oraz elementów dekoracyjnych.

Wyprodukowane przez cukiernika wyroby poza walorami smakowymi powinny również posiadać walory wizualne.

Cukiernik dba o swoje miejsce pracy oraz materiały z jakimi pracuje.

Do jego obowiązków należy nadzór nad stanowiskiem pracy, zgromadzenie wszystkich niezbędnych narzędzi, wybór najlepszych jakościowo składników, dbanie o urządzenia i narzędzia oraz porządek w miejscu pracy.

Cukiernik wykonuje wyroby według tradycyjnych, rzemieślniczych receptur i nowoczesnych metod sztuki cukierniczej, pracując w cukierni, pracowni cukierniczej, zakładzie przemysłu spożywczego branży cukierniczej lub otwiera własną działalność gospodarczą.

*

CUKIERNIK

Branżowa Szkoła I Stopnia

*

Strój cukiernika

Ubiór powinien nie tylko spełniać walory estetyczne, ale również zapewniać komfort i bezpieczeństwo. Cukiernik powinien wyglądać schludnie, czysto i elegancko. Strój składa się z kitla (bluzy), spodni, zapaski, czapki i butów antypoślizgowych. Powinien być idealnie dopasowany i nie krępować ruchów.

*



Cukiernik

Branżowa Szkoła I Stopnia

Zajęcia odbywają się w profesjonalnie wyposażonej pracowni cukierniczej, pracowni czekolady oraz oceny sensorycznej z podziałem na grupy



CUKIERNIK

Branżowa Szkoła I Stopnia

*

Nauka w zawodzie cukiernik w branżowej szkole I stopnia trwa trzy lata i kończy się egzaminem zawodowym.

*

Uczniowie zdobywają kwalifikację: SPC.01. *Produkcja wyrobów cukierniczych.*

*

Zajęcia odbywają się w profesjonalnie wyposażonych w nowoczesną bazę dydaktyczną pracowniach: cukierniczej, czekolady oraz oceny sensorycznej.

*

Zajęcia prowadzone są pod kierunkiem kompetentnych nauczycieli zawodu-trenerów, doradców, którzy kierują procesem kształcenia przyszłego cukiernika.

*

CUKIERNIK

Branżowa Szkoła I Stopnia

*

Uczniowie dokonując wyboru branżowej szkoły I stopnia decydują się na rozwój swoich zdolności, umiejętności, również plastycznych oraz pasji.

*

Produkcja wyrobów cukierniczych to ciągłe kreowanie połączone z wykazaniem się perfekcjonizmem, cierpliwością i wytrzymałością fizyczną.

*

Zdolności te uczniowie mogą rozwijać biorąc udział w:

- organizowanych w szkole warsztatach ze sztuki cukierniczej np. dekoracji z karmelu, wyrobów z czekolady, deserów lodowych,
- corocznych edycjach wewnętrzzszkolnych konkursów cukierniczych i gastronomicznych,
- organizowanych corocznie *Mistrzostwach Polski Uczniów Szkół Cukierniczych EXPO SWEET*,
- prestiżowych projektach edukacyjnych np. *Kreatywne warsztaty lodowe z SCHOLLER ICE CREAM* Ogólnopolski Konkurs *Master Challenge by Schöller*.

*

Wymagania psychologiczne dotyczące zawodu Cukiernika:

Jeśli chcesz zostać cukiernikiem powinieneś
wyróżniać się:

- podzielnością uwagi,
- dobrym stanem zdrowia,
- organizacją i precyzją,
- kreatywnością i dobrymi pomysłami np. na nowe receptury,
- dobrą koordynacją wzrokowo – ruchową,
- nawykiem czystości.

Zatrudnienie Cukiernika po ukończeniu szkoły:

- Cukiernie, pracownie cukiernicze produkujące wyroby według tradycyjnych, rzemieślniczych metod lub nowoczesnych metod sztuki cukierniczej.
- Zakłady przemysłu spożywczego produkujących wyroby w branży cukierniczej.
- Własną działalność gospodarczą.

Cukiernik Branżowa Szkoła I Stopnia

Produkcja:

- tortów,
- ciast,
- ciasteczek,
- deserów,
- wyrobów z czekolady,
- lodów,
- dekoracji cukierniczych.



Cukiernik Branżowa Szkoła I Stopnia



Produkcja:

- tortów,
- ciast,
- ciasteczek,
- deserów,
- wyrobów z czekolady,
- lodów,
- dekoracji cukierniczych.

Cukiernik Branżowa Szkoła I Stopnia



Produkcja:

- tortów,
- ciast,
- ciasteczek,
- deserów,
- wyrobów z czekolady, karmelu,
- lodów,
- dekoracji cukierniczych.



Cukiernik

Branzowa Szkoła I Stopnia

Szkolenia Uczniów:
Warsztaty z karmelu



Warsztaty z lodów *SCHOLLER ICE CREAM*



Cukiernik Branżowa Szkoła I Stopnia

Wewnątrzszkolne konkursy cukiernicze:

- *Tarty i tartaletki,*
- *Ciasteczka bankietowe,*
 - *Minitorciki,*
- *100-babeczek na 100-Lecie Niepodległości,*
 - *Festiwalowe Mazurki.*
 - *Konkurs walentynkowy „Jeśli nie chcesz mojej zguby babeczkę przygotuj mi luby”*



Cukiernik Branżowa Szkoła I Stopnia

Wewnątrzszkolne konkursy cukiernicze:

- *Tarty i tartaletki,*
- *Ciasteczka bankietowe,*
- *Minitorciki,*
- *100-babeczek na 100-Lecie Niepodległości,*
- *Festiwalowe Mazurki.*
- *Konkurs walentynkowy „Jeśli nie chcesz mojej zguby babeczkę przygotuj mi luby”*



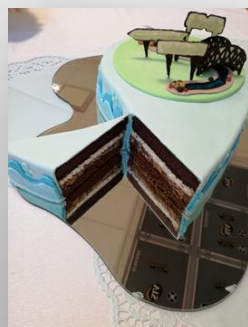


Cukiernik Branzowa Szkoła I Stopnia



Mistrzostwa Polski Uczniów Szkół Cukierniczych

- EXPO SWEET 2016
- EXPO SWEET 2017





Cukiernik

Branzowa Szkoła I Stopnia

Mistrzostwa Polski Uczniów Szkół Cukierniczych

- EXPO SWEET 2018
- EXPO SWEET 2020



Cukiernik

Branżowa Szkoła I Stopnia

Głównymi założeniami prowadzenia kształcenia jest osiągnięcie wysokiej jakości i efektywności poprzez:

- ✓ łączenie teorii z praktyką,
- ✓ stopniowe przyswajanie wiedzy,
- ✓ stopniowe kształtowanie umiejętności,
- ✓ indywidualizację ucznia i wdrażanie do samodzielnego uczenia się,
- ✓ kierowanie procesem kształcenia przez nauczyciela, który pełni funkcje partnera i doradcy,
- ✓ realizację nowoczesnego programu przedmiotowego podlegającego ciągłej aktualizacji treści.

Cukiernik

Branzowa Szkoła I Stopnia

Zajęcia prowadzone przez nauczycieli przedmiotów zawodowych stale dostosowujących kwalifikacje poprzez udział w szkoleniach w kraju i za granicą przy uwzględnieniu najlepszych europejskich praktyk



Włochy
Francja



Cukiernik

Branżowa Szkoła I Stopnia

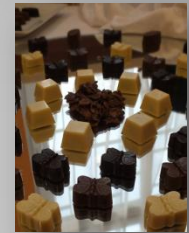
Zajęcia prowadzone przez nauczycieli przedmiotów zawodowych stale dostosowujących kwalifikacje poprzez udział w szkoleniach w kraju i za granicą przy uwzględnieniu najlepszych europejskich praktyk

Szkolenia:

Ciasta

Lody

Czekolada



Cukiernik

Branżowa Szkoła I Stopnia

- Ukierunkowanie kształcenia w kierunku zwiększenia umiejętności praktycznych i intelektualnych uczniów,
- Wdrażanie uczniów do samodzielnej realizacji zadań produkcyjnych i stałego doskonalenia kwalifikacji
- Grupy uczniów umożliwiające prowadzenie zajęć w grupach jedno-, dwuosobowych,
- Nowoczesne, profesjonalnie wyposażone pracownie specjalistyczne,
- Współpraca z pracodawcami, przedsiębiorcami wytwarzającymi wyroby cukiernicze na regionalnym rynku pracy,
- Upodobnienie warunków pracy uczniów do rzeczywistych warunków pracy w zakładach gastronomicznych,
- Współpraca międzyszkolna oraz wewnątrzszkolna-wymiana doświadczeń, poglądów,
- Możliwość bieżącej modyfikacji i wprowadzania zmian w elastycznym, dostosowanym do organizacji pracy Szkoły, Programie Przedmiotowym.

Cukiernik

Branżowa Szkoła I Stopnia

- Absolwent branży spożywczej w zawodzie Cukiernik posiada niezbędne kwalifikacje i kompetencje umożliwiające mu mobilność i elastyczność funkcjonowania na regionalnym oraz europejskim rynku pracy
- Jest przygotowany do efektywnego wykonywania zadań zawodowych z dostosowaniem do potrzeb rynku pracy i zmian na nim zachodzących
- Spełnia on również deklarowane przez pracodawców wymagania oraz zapotrzebowanie na rynku pracy

Cukiernik

Branżowa Szkoła I Stopnia

- Absolwent branżowej szkoły I stopnia w zawodzie Cukiernik kształcony w systemie przedmiotowym charakteryzuje się otwartością, komunikatywnością, wyobraźnią, a także umiejętnością oceny swoich możliwości,
- Absolwent w zawodzie Cukiernik to fachowiec w branży spożywczej, jest operatywny, zdolny do sprawnego i elastycznego działania, skutecznie porusza się na regionalnym i unijnym rynku pracy lub otwiera własną działalność gospodarczą,
- Absolwent przygotowany jest do stałego doskonalenia i rozwijania kwalifikacji ogólnych i zawodowych.

Cukiernik

Branżowa Szkoła I Stopnia

Dziękujemy za uwagę
I zachęcamy do wstąpienia do naszego grona

