



CUKIERNIK
751201

ZESPÓŁ SZKÓŁ NR 2
IM. JĘDRZEJA ŚNIADECKIEGO

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 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.





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.



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.



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

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

Zdolności te uczniowie mogą rozwijać biorąc również udział w:

- organizowanych w szkole warsztatach ze sztuki cukierniczej np. dekoracji z karmelu, wyrobów z czekolady, deserów lodowych,*
- corocznych edycjach wewnątrzszkolnych 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:

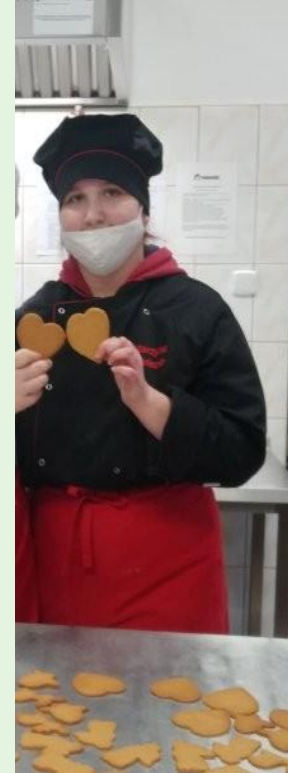
*Jeśli chcesz zostać cukiernikiem
powinieneś wyróżniać się:*

- 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.
- Własna działalność gospodarczą.



Cukiernik Branżowa Szkoła I Stopnia

Produkcja:

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



Cukiernik

Branżowa Szkoła I Stopnia

Produkcja:

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



Cukiernik Branzowa Szkoła I Stopnia

Produkcja:

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



Cukiernik Branżowa Szkoła I Stopnia

Produkcja:

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



Cukiernik Branżowa 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

Branzowa 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

Mistrzostwa Polski Uczniów
Szkół Cukierniczych
EXPO SWEET 2016
EXPO SWEET 2017
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 Branżowa Szkoła I Stopnia

Zajęcia prowadzone są przez nauczycieli przedmiotów zawodowych stale podnoszących kwalifikacje poprzez udział w szkoleniach branżowych w kraju i za granicą przy uwzględnieniu najlepszych europejskich praktyk. Nauczyciele odbyli szkolenia z zakresu przygotowania ciast, czekolady i lodów w czasie wyjazdu do zaprzyjaźnionych szkół z Włoch i Francji.



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- lub 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 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**

