

Cukiernik

Poziom Polskiej Ramy Kwalifikacji (PRK): TRZECI



KWALIFIKACJE

SPC.01. Produkcja wyrobów cukierniczych

Kształcenie w zawodzie **CUKIERNIK** odbywa się:

- w trzyletniej branżowej szkole pierwszego stopnia;
- na kwalifikacyjnych kursach zawodowych.

GŁÓWNE ZADANIA I CZYNNOŚCI ZAWODOWE

Absolwent szkoły prowadzącej kształcenie w zawodzie cukiernik powinien być przygotowany do wykonywania zadań zawodowych w zakresie kwalifikacji SPC.01. Produkcja wyrobów cukierniczych:

- 1) stosowania maszyn i urządzeń w produkcji wyrobów cukierniczych;
- 2) magazynowania surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych;
- 3) sporządzania półproduktów i wyrobów cukierniczych;
- 4) wykonywania dekoracji wyrobów cukierniczych.

PREDYSPOZYCJE DO WYKONYWANIA ZAWODU

- sprawność fizyczna;
- sprawność sensomotoryczna;
- dobrze rozwinięty zmysł smaku i węchu;
- dobrze rozwinięta motoryka mała;
- dobra koordynacja wzrokowo-ruchowa;
- zmysł artystyczny, wyobraźnia i myślenie twórcze;
- dokładność;
- szczegółowość;
- skrupulatność;
- sumienność;
- podzielność uwagi;
- samodzielność;
- efektywność pracy;
- cierpliwość;
- umiejętność pracy w zespole.

WARUNKI PRACY

Będziesz pracować:

- w pomieszczeniach zamkniętych, gdzie często panuje wysoka temperatura powietrza;
- zarówno indywidualnie, jak i grupowo;
- w większości na stojąco;
- średnio 9 godzin zarówno w dzień, jak i w nocy;
- w dni wolne od pracy;
- w specjalnym ubraniu roboczym (czysty, biały fartuch i czapka lub czepek);
- posiadając aktualną książeczkę zdrowia stacji sanitarno-epidemiologicznej.

MOŻLIWOŚCI PRACY W ZAWODZIE

Możesz pracować między innymi:

- w cukierniach;
- w lodziarniach;
- w hotelach;
- w kawiarniach;
- w halach produkcyjnych;
- w restauracjach;
- w sanatoriach;
- we własnej firmie ciastkarskiej/cukierniczej.