

Zawód: **CUKIERNIK**
Symbol zawodu: 751201
Typ szkoły: BRANŻOWA SZKOŁA I STOPNIA NR 5 W OLSZTYNIE
Branża: SPOŻYWCZA (SPC)
Cykl kształcenia: 3 LATA

Kto powinien wybrać zawód CUKIERNIKA?

Cukiernik to zawód idealny dla osób chcących realizować swoje pasje cukiernicze związane z wypiekaniem rozmaitych ciast, tortów oraz deserów, a przede wszystkim dla osób, które posiadają dobry zmysł smaku, węchu i dotyku. W zawodzie tym istotna jest wyobraźnia i pomysłowość, umiejętność modyfikowania przepisów oraz dostosowywania ich do okoliczności. Istotne są również zdolności manualne, niezbędne przy dekorowaniu tworzonych deserów. To zawód dla osób dokładnych, cierpliwych oraz wrażliwych na kształty i kolory, posiadających dobrą koordynację wzrokowo-ruchową.

Czego nauczysz się w zawodzie CUKIERNIK?

W trakcie nauki nauczysz się praktycznych umiejętności niezbędnych do wykonywania zadań zawodowych w zakresie kwalifikacji **SPC.01. Produkcja wyrobów cukierniczych**:

- stosowania maszyn i urządzeń w produkcji wyrobów cukierniczych,
- magazynowania surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych,
- sporządzania półproduktów i wyrobów cukierniczych,
- wykonywania dekoracji wyrobów cukierniczych.

W zawodzie cukiernik realizowany jest język angielski oraz język angielski zawodowy.

Jakie kwalifikacje i dyplom uzyskuje uczeń kształcący się w zawodzie CUKIERNIK?

Po zdaniu egzaminie zawodowym uczeń otrzymuje **certyfikat kwalifikacji zawodowej** z kwalifikacji **SPC.01. Produkcja wyrobów cukierniczych**, wydany przez Okręgową Komisję Egzaminacyjną. Po ukończeniu szkoły i zdaniu egzaminu zawodowego z kwalifikacji uczeń otrzymuje **dyplom zawodowy** w zawodzie **CUKIERNIK**, wydany przez OKE. Do dyplomu zawodowego dołącza się Europass – Suplement zawierający opis zawodu i kwalifikacji, który wydany jest w języku polskim i angielskim.

Jakie są perspektywy zatrudnienia w zawodzie CUKIERNIK?

Absolwent po ukończeniu szkoły może podejmować pracę w:

- cukierniach,
- barach i restauracjach,
- firmach produkujących wyroby cukiernicze,
- hotelach, przy przygotowywaniu deserów,
- możesz także prowadzić własną działalność gospodarczą.

Gdzie można kontynuować naukę?

Absolwenci mogą kontynuować naukę w Branżowej Szkole II stopnia uzyskując kwalifikację **SPC.07. Organizacja i nadzorowanie produkcji wyrobów spożywczych**. Po ukończeniu Branżowej Szkoły II stopnia i zdaniu egzaminie zawodowym z ww. kwalifikacji może uzyskać dyplom zawodowy w zawodzie **Technik technologii żywności** oraz może przystąpić do egzaminu maturalnego.

Absolwenci mogą również uzupełniać wykształcenie ogólne w liceach ogólnokształcących dla dorosłych a wykształcenie zawodowe na KKZ (Kwalifikacyjnych Kursach Zawodowych) uzyskując kwalifikację **SPC.07. Organizacja i nadzorowanie produkcji wyrobów spożywczych**.