

CUKIERNIK

Innowacja „MONOPORCJE”

Branżowa Szkoła I stopnia nr 5 w Olsztynie

ZESPÓŁ SZKÓŁ GASTRONOMICZNO-SPOŻYWCZYCH



im. Wisławy Szymborskiej w Olsztynie

★ DLA KOGO TEN KIERUNEK?

- Lubisz piec, dekorować i tworzyć słodkie arcydzieła?
- Interesują Cię desery, ciasta i nowoczesne techniki cukiernicze?
- Jesteś dokładny, kreatywny i masz dobre wyczucie estetyki?
- Chcesz pracować w zawodzie poszukiwanym na rynku pracy?

Zostań cukiernikiem!

🍰 INNOWACJA „MONOPORCJE”

Nowoczesne, eleganckie desery w stylu premium.

Nauczysz się:

- tworzenia małych, efektownych deserów jednostkowych,
- pracy z formami silikonowymi, musami i glazurami lustrzanymi,
- dekorowania zgodnie z trendami cukierni butikowych,
- precyzji, estetyki i pracy na wysokiej jakości składnikach.

To kierunek dla tych, którzy chcą tworzyć słodkości jak z najlepszych cukierni świata!

👨‍🍳 CZEGO SIĘ NAUCZYSZ?

- sporządzania półproduktów i wyrobów cukierniczych,
- dekorowania ciast i deserów,
- obsługi maszyn cukierniczych,
- magazynowania surowców i gotowych wyrobów,
- przygotowywania różnorodnych słodkości,
- języka angielskiego i angielskiego zawodowego.
- wszystko zgodnie z kwalifikacją **SPC.01 – Produkcja wyrobów cukierniczych**.

📜 CO OTRZYMASZ PO SZKOLE?

- Certyfikat kwalifikacji **SPC.01 – Produkcja wyrobów cukierniczych**,
- **Dyplom w zawodzie CUKIERNIK**,
- **Europass** – dokument uznawany w Europie, ułatwiający pracę za granicą.

👛 GDZIE MOŻESZ PRACOWAĆ?

- cukiernie i pracownie tortów,
- cukiernie butikowe i pracownie monoporcji,
- restauracje i kawiarnie,
- hotele i firmy gastronomiczne,
- firmy produkujące słodczyce,
- **lub otwórz swoją własną pracownię!**

🚀 CO DALEJ?

Możesz

- uczyć się dalej w **Branżowej Szkole II stopnia**,
- zdobyć zawód **Technik technologii żywności**,
- zdawać maturę,
- rozwijać się na kwalifikacyjnych kursach zawodowych – KKZ.