



ZESPÓŁ SZKÓŁ NR 1
IM. JAKUBA STEFANA CEZAKA
W ZGIERZU



CUKIERNIK
BRANŻOWA
SZKOŁA
I stopnia

Cukiernik to osoba obdarzona kulinarną pasją, zmysłem smaku i bogatą wyobraźnią. Trudno o lepsze uwieńczenie ważnych uroczystości niż misternie zdobiony tort czy kolorowe muffiny.

Proponujemy zawód z dużymi perspektywami na przyszłość i widokami na atrakcyjną pracę. Absolwent pozna tajniki pieczenia ciast i sporządzania deserów.

<p>Umiejętności, jakie zdobędzie uczeń</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Poznanie tajników pieczenia ciast i sporządzania deserów • Nauka trudnej sztuki dekorowania wyrobów cukierniczych • Poznanie rodzajów ciast i deserów z różnych stron świata • Zasady założenia i prowadzenia własnej cukierni lub ciastkarni • Obsługa maszyn i urządzeń wykorzystywanych w produkcji cukierniczej
<p>Zajęcia dodatkowe</p>	<p>Nauka zawodu odbywa się w nowoczesnych, świetnie wyposażonych pracowniach technologii gastronomicznej i cukierniczej. Uczniowie zdobywają nowe doświadczenia i umiejętności poprzez uczestniczenie z sukcesami w ogólnopolskich i międzynarodowych konkursach cukierniczych. Biorą też udział w wielu warsztatach cukierniczych na terenie szkoły i poza nią.</p>
<p>Praktyki zawodowe</p>	<p>Szkoła organizuje praktyki zawodowe w miejscach, zapewniających rzeczywiste warunki pracy właściwe dla nauczanego zawodu - w klasie drugiej jeden, w klasie trzeciej dwa razy w tygodniu. Uczniowie mają możliwość decydowania, w jakim obiekcie chcą odbywać praktyki.</p>
<p>Możliwości zatrudnienia</p>	<p>Zakłady rzemieślnicze i przemysłowe produkujące wyroby ciastkarskie i cukiernicze.</p>