



CUKIERNIK

**Nauka zawodu cukiernik
w CKZiU w Krakowie odbywa się w formie kwalifikacyjnego kursu zawodowego.**

Proces nauczania obejmuje kwalifikację SPC.01 Produkcja wyrobów cukierniczych

Cukiernik może podjąć pracę m.in. w:

- cukierniach, piekarniach, zakładach produkcji wyrobów cukierniczych
- hotelach i restauracjach, kawiarniach i lokalach gastronomicznych
- pracowniach tortów artystycznych, firmach cateringowych
- zakładach produkujących słodycze i desery gotowe
oraz w ramach własnej działalności gastronomicznej.

Absolwent kursu będzie potrafił:

- przygotowywać surowce do produkcji wyrobów cukierniczych
- sporządzać ciasta, kremy, masy i nadzienia cukiernicze
- wykonywać wyroby cukiernicze zgodnie z recepturami
- obsługiwać maszyny i urządzenia stosowane w cukiernictwie
- dekorować torty, ciasta i desery różnymi technikami
- przechowywać surowce i gotowe wyroby zgodnie z zasadami HACCP
- oceniać jakość surowców oraz gotowych wyrobów cukierniczych
- przestrzegać zasad bezpieczeństwa i higieny pracy w pracowni cukierniczej
- organizować stanowisko pracy zgodnie z wymaganiami produkcji cukierniczej
- wykonywać obliczenia związane z produkcją cukierniczą
- współpracować w zespole pracowników zakładu cukierniczego
- przygotowywać wyroby cukiernicze na zamówienia okolicznościowe
- stosować zasady estetyki i ekspozycji wyrobów cukierniczych

Zajęcia odbywają się w systemie weekendowym – sobota i niedziela co dwa tygodnie.

Okres nauczania na kursie - 1,5 roku

Wymiar całego kursu Produkcja wyrobów cukierniczych to 678 godz. podzielonych na moduły:

- Bezpieczeństwo i higiena pracy
- Podstawy przemysłu spożywczego
- Obsługiwanie maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji wyrobów cukierniczych
- Magazynowanie surowców, półproduktów i wyrobów spożywczych
- Sporządzanie półproduktów i wyrobów cukierniczych
- Dekorowanie, konfekcjonowanie i dystrybucja wyrobów cukierniczych
- Język angielski zawodowy

Okolo 25% zajęć odbywa się na internetowej Platformie Edukacyjnej.

Wszystkie zajęcia praktyczne na KKZ CUKIERNIK odbywają się w pracowni gastronomicznej w CKZiU.

Egzamin zawodowy odbywa się w tej samej pracowni.

Po ukończeniu kursu uczestnik otrzymuje **zaświadczenie o ukończeniu kwalifikacyjnego kursu zawodowego.**

Po zdaniu egzaminu zawodowego w zakresie kwalifikacji wyodrębnionej w zawodzie, absolwent otrzymuje **certyfikat kwalifikacji zawodowej oraz dyplom zawodowy CUKIERNIK**, wydany przez komisję okręgową.

Do dyplomu zawodowego dołącza się Europass – Suplement do Dyplomu Zawodowego w języku polskim i angielskim, który ułatwia zrozumienie kwalifikacji przez pracodawców, także za granicą.

BEZPŁATNA SZKOŁA DLA DOROSŁYCH

Centrum Kształcenia Zawodowego i Ustawicznego w Krakowie, os.Szkolne 21

tel. 12 642 19 00, ckziu@mjo.krakow.pl, www.facebook.com/ckuwkrakowie, www.ckziu.krakow.pl