



Głównym zadaniem **cukiernika** jest produkcja wyrobów cukierniczych: (ciast, ciastek, cukierków, lodów). Cukiernik rozpoczyna pracę od przygotowania maszyn i urządzeń do produkcji. Zapoznaje się z zamówieniem i przygotowuje surowce. Pobiera z magazynu potrzebne do produkcji składniki i odmierza je zgodnie z recepturą. Obiera i dzieli owoce, wyrabia ciasto, wałkuje je i dzieli. Przygotowuje pomady, piecze i smaży. Ukręca masę lodową, pasteryzuje lody, rozpuszcza masę czekoladową, zdobi kremami, dekoruje owocami, przystraja ozdobami z masy cukrowej.

Nauczonymi przedmiotami zawodowymi m. in. będą:

- technologie produkcji cukierniczej,
- wyposażenie zakładów cukierniczych,
- bezpieczeństwo i higiena pracy w zakładach przetwórstwa
- spożywczego,
- język obcy zawodowy w cukiernictwie,
- zajęcia praktyczne w zakładach rzemieślniczych



(zajęcia odbywają się w oparciu o umowę zawartą pomiędzy uczniem i zakładem pracy).

