

EDUKACYJNE FORUM KWALIFIKACJI ZAWODOWYCH

MULTIMEDIALNY KATALOG ZAWODÓW

ZAWÓD: CUKIERNIK

Program Operacyjny Kapitał Ludzki
Priorytet III Wysoka jakość systemu oświaty
Działanie 3.4 Otwartość systemu edukacji w kontekście uczenia się przez całe życie
Poddziałanie 3.4.3 Upowszechnianie uczenia się przez całe życie





Sprawdź
swoją wiedzę

Wywiad
posłuchaj,
przeczytaj, zobacz



CZYM ZAJMUJE SIĘ **CUKIERNIK**?

ZADANIA ZAWODOWE:



- Obsługiwaniem maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji wyrobów cukierniczych
- Sporządzaniem półproduktów cukierniczych
- Sporządzaniem gotowych wyrobów cukierniczych
- Dekorowaniem wyrobów cukierniczych



JAKA JEST SPECYFIKA ŚRODOWISKA PRACY CUKIERNIKA?

Miejsce wykonywania pracy

Cukiernik pracuje wewnątrz budynku w zależności od wielkości zakładu, cukiernik może pracować w dużej hali produkcyjnej lub w niewielkiej pracowni. W pomieszczeniach tych zazwyczaj panuje wysoka temperatura.

Charakter pracy

Praca cukiernika ma charakter zespołowy. Obowiązki związane z wytwarzaniem wyrobów cukierniczych są dzielone pomiędzy poszczególnymi członkami załogi.



JAKA JEST SPECYFIKA ŚRODOWISKA PRACY CUKIERNIKA?

Możliwości zatrudnienia

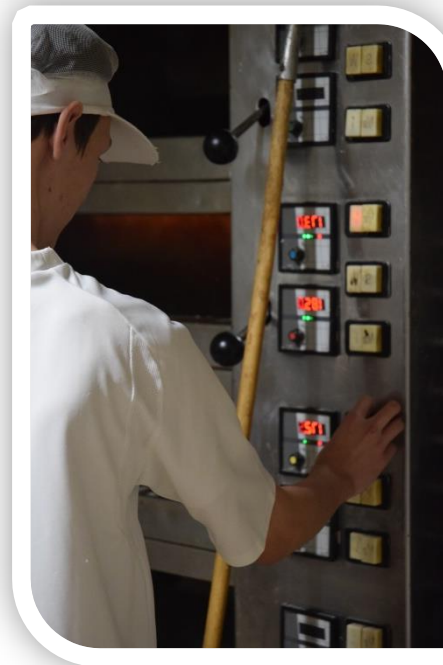
Cukiernie, zakłady produkujące słodycze, lodziarnie, kawiarnie, ciastkarnie, hotele, restauracje, pracownie cukiernicze, sale bankietowe/weselne, własna działalność gospodarcza.



Stanowiska pracy



- technolog cukierniczy,
- cukiernik,
- menager działu cukierniczego,
- pomocnik cukiernika,
- sprzedawca,
- ciastkarz,
- lodziarz,
- dekorator.



JAKA JEST SPECYFIKA ŚRODOWISKA PRACY CUKIERNIKA?

Czas pracy

Cukiernik pracuje 8 godzin.
Możliwość pracy zmianowej.



Zarobki

Od 2 000 złotych brutto do 5 000 złotych brutto (www.wynagrodzenia.pl).

Czynniki zagrażające zdrowiu

Zapylenie powietrza, wysoka temperatura na stanowisku pracy, hałas, kontakt z gorącymi powierzchniami.



JAKICH MASZYN I NARZĘDZI UŻYWA CUKIERNIK?



Dzieże



Ubijarka cukiernicza



Wąlkowarka



Dzielarka



Robot wielofunkcyjny



Krystalizator pomady



Piec



Pasteryzatory do lodów



Przesiewacze do mąki



Myjki do blach



Smażarki do pączków



Dzieże

służące do wyrobu ciasta.



Ubijarka cukiernicza

przeznaczona jest do mieszania mas cukierniczych
ubijania kremów, śmietany, białek jajka.



Wąłkowarka

służy do wálkowania ciast.



Dzielarka

dzieli ciasto na porcje.



Robot wielofunkcyjny

służy do ubijania, siekania, rozdrabniania, przecierania składników.



Krystalizator pomady

jest stosowany do produkcji pomad wodnych, mlecznych lub śmietankowych.



Piece

służą do wypieku ciasta.



Pasteryzatory do lodów

urządzenia mogą pasteryzować przechowywać mieszanki lodowe.



Przesiewacze do mąki

służą do jej przesiewania i oczyszczania z zanieczyszczeń.



Myjki, czyszczarki do blach

przeznaczone są do mechanicznego usuwania zanieczyszczeń powstających podczas procesu pieczenia.



Smażarki do pączków

służą do smażenia pączków.



JAKIE PREDYSPOZYCJE POWINIEN POSIADAĆ CUKIERNIK?

Cukiernik wykonuje produkty o ściśle określonych parametrach, dlatego osoba wykonująca ten zawód powinna odznaczać się dokładnością i cierpliwością. Wyobraźnia i myślenie twórcze pomogą w tworzeniu nowych i ciekawych receptur. Cukiernik dba o higienę stanowiska pracy, dlatego powinien odznaczać się zamiłowaniem do porządku. Przydatna będzie także podzielność uwagi, ponieważ cukiernik musi wykonywać kilka różnych zadań w tym samym czasie.

Cechami niezbędnymi w tym zawodzie są:

- dokładność, kreatywność,
- dobra organizacja, zamiłowanie do porządku,
- zdolności manualne i artystyczne.



JAKIE WARUNKI FIZYCZNE SĄ NIEZBĘDNE W TYM ZAWODZIE?



- Charakter pracy cukiernika wymaga sprawności zmysłów, smaku i węchu ze względu na ocenę organoleptyczną surowców i półproduktów. Do formowania i dekorowania ciast niezbędna jest sprawność zmysłu dotyku. W pracy tej ważna będzie ogólnie dobra wydolność fizyczna.
- W zawodzie tym nie mogą pracować osoby, które mają niepełnosprawność ruchową rąk, a także te, u których występują choroby przewlekłe skóry. Osoby, które chorują na choroby zakaźne również nie mogą wykonywać tego zawodu. Alergie i skrzywienia kręgosłupa są również przeciwwskazaniem do wykonywania tego zawodu.



INFORMACJE DLA OSÓB Z NIEPEŁNOSPRAWNOŚCIĄ

W większych zakładach cukierniczych istnieje możliwość zatrudnienia osób niepełnosprawnych – niedowidzących, niedosłyszących i poruszających się na wózkach inwalidzkich. Ostateczną decyzję o braku przeciwwskazań zdrowotnych do kształcenia w zawodzie podejmuje zawsze lekarz medycyny pracy.



JAK ZOSTAĆ CUKIERNIKIEM?

Gimnazjum

Zasadnicza Szkoła Zawodowa - 3 lata
Egzamin potwierdzający kwalifikację T.4.

Cukiernik

Istnieje możliwość uzyskania kwalifikacji na Kwalifikacyjnym Kursie Zawodowym.

JAKIE SĄ MOŻLIWOŚCI ROZWOJU W TYM ZAWODZIE?

Po zdaniu egzaminu maturalnego istnieje możliwość kontynuowania nauki na studiach wyższych:

Technologia żywności i żywienia człowieka.



CZY WIESZ, ŻE...?

CIEKAWOSTKI



- Stolicą marcepanu, czyli słodkiej masy utworzonej z prażonych i zmielonych migdałów, cukru i olejku migdałowego jest miasto położone w Niemczech – Lubeka. Marcepan był bardzo popularny w całej Europie dopóki nie wyparła go czekolada.
- Wynalazcami lodów byli Chińczycy. Pierwsze lody powstały 4 tys. lat temu. Chińscy władcy smakowali przysmak ze śniegu bądź rozkruszonego lodu do którego dodawano owoce i miód.
- Już w starożytności raczono się słodycznymi. W starożytnej Grecji i Rzymie rolę słodzczy odgrywały obtaczane w miodzie owoce i orzechy, ale także kwiaty i łodygi roślin.
- Sękacz jest tradycyjnym ciastem tatarskim, popularny był na terenach dawnych kresów wschodnich, a obecnie jest regionalną specjalnością Podlasia.
- Pączek jest jednym z najbardziej tradycyjnych ciast polskich. Pisał już o nim Mikołaj Rej w „Żywotach człowieka poczciwego”.



CO CZYTAĆ?

LITERATURA FACHOWA



- „Cukiernictwo” dwumiesięcznik branżowy,
- „Przegląd piekarski i cukierniczy” miesięcznik,
- „W piekarni, w cukierni” magazyn,
- „Mistrz branży” czasopismo,
- „Ciastkarstwo. Technologia. Podręcznik”, Opracowanie zbiorowe.



BIBLIOGRAFIA

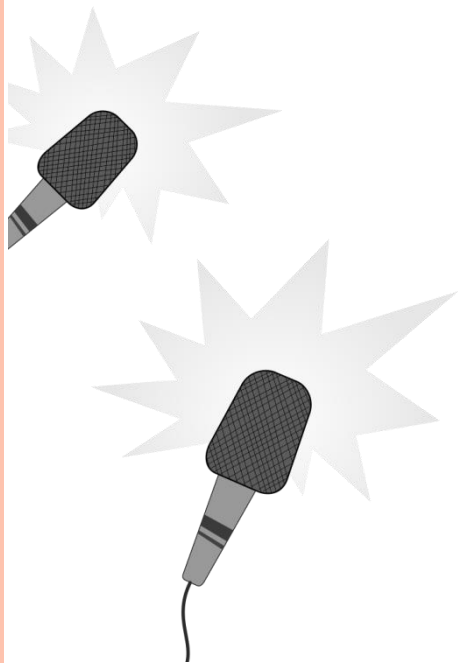


- Podstawa programowa kształcenia w zawodzie, opracowano na podstawie dokumentu z dnia 7 lutego 2012 r.
- Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 23 grudnia 2011 r. w sprawie klasyfikacji zawodów szkolnictwa zawodowego z późn. zmianami.
- Informator o egzaminie potwierdzającym kwalifikacje w zawodzie CKE, <http://www.cke.edu.pl/index.php/informatory-left/egzamin-zawodowy>
- Materiały projektu „Poznaj swoje zainteresowania i świat szkolnictwa zawodowego”, www.gimnazjum2.lublin.pl/efs/prezentacja
- Strony internetowe szkół prowadzących kształcenie w poszczególnych zawodach.
- „Podręcznik oceny zawodów z punktu widzenia różnych rodzajów niepełnosprawności. Zeszyty informacyjno-metodyczne doradcy zawodowego” (http://wupszczecin.home.pl/poradnik_gci/5_zeszyty_informacyjno_metodyczne/zeszyt_14.pdf).
- www.wynagrodzenia.pl (Raport Sedlak&Sedlak).



WYWIAD DŹWIĘKOWY

Posłuchaj w Multimedialnym Katalogu Zawodów wywiadu
z **CUKIERNIKIEM**



SPRAWDŹ SWOJĄ WIEDZĘ - QUIZY

Zapoznałeś się z charakterystyką zawodu. Teraz sprawdź swoją wiedzę i predyspozycje do zawodu rozwiązując quizy interaktywne.

