

T.4 PRODUKCJA WYROBÓW CUKIERNICZYCH



OPIS KWALIFIKACJI

W toku kształcenia uzyskuje się wiedzę i umiejętności z zakresu:

- surowców cukierniczych, dodatków do żywności potrzebnych do produkcji wyrobów cukierniczych
- oceny organoleptycznej jakości surowców cukierniczych
- różnych rodzajów wyrobów cukierniczych oraz sposobów ich wyrabiania
- posługiwania się dokumentacją technologiczną produkcji wyrobów cukierniczych
- przygotowywania projektów wyrobów cukierniczych
- zasad dobrych praktyk produkcji, higieny i HACCP

CZYNNOŚCI ZAWODOWE

Zdobycie kwalifikacji uprawnia do:

- przygotowania dodatków do żywności i materiałów pomocniczych do produkcji ciasta
- planowania technologicznego procesu wyrobów cukierniczych
- obsługi maszyn i urządzeń wykorzystywanych w produkcji wyrobów cukierniczych
- przygotowania wyrobów cukierniczych
- konfekcjonowania wyrobów cukierniczych
- dekorowania wyrobów cukierniczych z wykorzystaniem odpowiednich produktów i sprzętu
- określania warunków magazynowania wyrobów cukierniczych oraz sporządzania właściwej dokumentacji



WARUNKI PRACY

- czas pracy: 8 godzin, tryb zmianowy, praca w weekendy
- strój roboczy/służbowy: wymagany - fartuch, czepek, rękawiczki
- środowisko pracy: praca indywidualna, współpraca w zespole
- charakter pracy: praca stojąca, fizyczna
- miejsce wykonywania pracy: pomieszczenia zamknięte, zakłady cukiernicze
- czynniki szkodliwe: zapylenie, wysokie temperatury na stanowisku pracy, hałas, kontakt z gorącymi powierzchniami
- narzędzia, urządzenia wykorzystywane w pracy: miksery, kotły ciśnieniowe, krystalizatory

MOŻLIWE MIEJSCA
ZATRUDNIENIA

cukiernie, zakłady produkujące słodczyce, lodziarnie, kawiarnie, ciastkarnie,
pracownie cukiernicze, restauracje, hotele, sale bankietowe/weselne



KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI



OŚRODEK
ROZWOJU
EDUKACJI

UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI
FUNDUSZ SPOŁECZNY



CECHY DOBREGO PRACOWNIKA:

- pracowitość, sumienność, punktualność
- odpowiedzialność za powierzone obowiązki
- samodzielność, umiejętność organizacji pracy
- umiejętność pracy w zespole, komunikatywność
- zaangażowanie, konsekwencja, zdecydowanie
- spostrzegawczość, koncentracja
- podporządkowanie się regułom i normom
- odporność na stres
- ambicja, chęć zdobywania wiedzy

DODATKOWE PRZYDATNE UMIEJĘTNOŚCI:

- uzdolnienia techniczne, artystyczne, manualne
- kreatywność
- zamiłowanie do porządku
- zainteresowania kulinarne

WYMAGANIA ZDROWOTNE:

- dobrze funkcjonujące zmysły: wzrok, smak, węch
- sprawne dłonie i palce
- dobra kondycja fizyczna

PRZECIWSKAZANIA ZDROWOTNE:

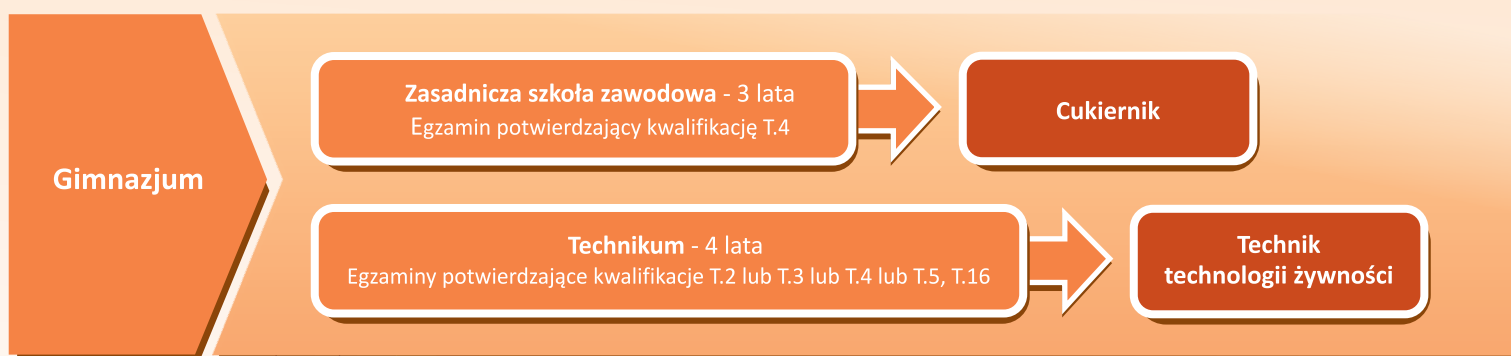
- daltonizm, zaburzenia widzenia kształtów
- epilepsja
- choroby kręgosłupa
- choroby układu oddechowego, mięśniowego, kostno-stawowego
- nosicielstwo chorób zakaźnych
- trudności w poruszaniu się

„Polecam ten zawód młodzieży, ponieważ jest to piękny zawód z długoletnią historią i tradycją. Nie powinniśmy pozwolić na zapomnienie tego zawodu w Polsce. Myślę, że jest to ciekawa propozycja dla ludzi lubiących pieczenie ciast i gotowanie. Można się tu rozwijać przez udział w szkoleniach oraz pracę w coraz bardziej renomowanych cukierniach pod okiem najlepszych mistrzów zawodu”.

Grzegorz, cukiernik



ŚCIEŻKI UZYSKANIA I POTWIERDZANIA KWALIFIKACJI ORAZ MOŻLIWOŚCI DALSZEGO KSZTAŁCENIA



Kwalifikacje T.4 można uzyskać na Kwalifikacyjnym Kursie Zawodowym (450 h)

PO ZDANIU EGZAMINU MATURALNEGO ISTNIEJE MOŻLIWOŚĆ KONTYNUOWANIA NAUKI MIĘDZY INNYMI NA STUDIACH WYŻSZYCH. PRZYKŁADOWE KIERUNKI ZWIĄZANE Z KWALIFIKACJĄ:
Bezpieczeństwo i produkcja żywności, Bezpieczeństwo żywności, Bioinżynieria produkcji żywności, Gastronomia - sztuka kulinarna, Żywnienie człowieka, Technologia żywności i żywienia człowieka