

Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

MATERIAŁY POKONFERENCYJNE

PUBLIKACJA OPRACOWANA NA PODSTAWIE USTALEŃ
ORAZ REKOMENDACJI Z KONFERENCJI PODSUMOWUJĄCEJ PRAKTYKI
PILOTAŻOWEJ GRUPY UCZESTNIKÓW I UCZESTNICZEK PROJEKTU
"PATISSIER & CHOCOLATIER - MISTRZOWIE NAUCZYCIELOM ZAWODU"

Autorzy opracowania:

Krzysztof Szulborski

Michał Doroszkiewicz

Mariusz Gachewicz

Mirosław Rynduch

Miejsce i data konferencji:

Hotel Zamek Gniew

ul. Zamkowa 3

83-140 Gniew

24-25 września 2012 r.

Publikacja jest dystrybuowana bezpłatnie.

Niniejsza publikacja powstała dzięki współfinansowaniu ze środków
Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego.



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

I WSTĘP

Jak wiele branż rzemiosła w Polsce, cukiernictwo przeżywa aktualnie wiele dość dynamicznych zmian. Zmiany te dyktowane są wieloma czynnikami tj.:

- brak wykwalifikowanych pracowników z wysokim poziomem doświadczenia zawodowego w branży cukierniczo- ciastkarskiej,
- zmieniające się zapotrzebowanie oraz gusta smakowe konsumenta,
- wzrost zapotrzebowania na rynku sprzedaży produktów spożywczych,
- zmiany technologii produkcji cukierniczo- ciastkarskiej,
- wymogi związane z higieną i bezpieczeństwem produkcji wyrobów ciastkarskich.

Cukiernictwo w obecnym czasie przechodzi znaczące zmiany. Te zmiany dyktowane są głównie wymaganiami konsumenta, sytuacją gospodarczą i ekonomiczną na rynku sprzedaży oraz brakiem dobrze wykwalifikowanej kadry pracowniczej. Coraz większa dostępność do informacji poprzez media i Internet pozwala konsumentom na poznawanie tajników oraz ciekawostek związanych z rzemiosłem cukierniczym. Wzrost oglądalności programów telewizyjnych o tematyce cukiernictwa ukazujących system i charakterystykę funkcjonowania przedsiębiorstwa cukierniczego, uświadamia konsumenta w możliwościach produkcyjnych branży ciastkarsko-cukierniczej. Zazwyczaj są to programy zagraniczne, które często przedstawiają całkowicie inny system pracy oraz inny mało popularny lub całkowicie nieznaną asortyment wyrobów ciastkarskich w Polsce. I tu pojawia się problem sprostania tym wymaganiom. Zamówienie konsumenta na wyrób cukierniczy staje się często trudne do zrealizowania. Przyczyna tkwi w niskiej znajomości zapotrzebowania rynku oraz niedostatecznych kwalifikacjach pracowników przedsiębiorstwa cukierniczego. Brak doświadczenia i wiedzy związanej z obecnym systemem organizacji pracy, trendów smakowych, popularnych surowców oraz technologii produkcji wyrobów cukierniczych w dobrze prosperujących zakładach cukierniczych, nie pozwala sprostać wymaganiom konsumenta. Coraz częściej zwraca on uwagę na wizualne odczucia produktu, czyli estetykę przedstawiania wyrobu cukierniczego oraz na ich kompozycję smakową. Migracja społeczeństwa powoduje poznawanie nowych



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego stylów i smaków wyrobów cukierniczych. Zjawisko to zwiększa wymogi konsumenta wobec producentów wyrobów ciastkarskich. Cukiernia z wyższym poziomem i umiejętnościami pracowników szybciej sprosta oczekiwaniom rynku i ma szansę na sukces działalności firmy. Wzrost konsumpcji powoduje wiele zmian w organizacji pracy oraz technologii produkcji wyrobów cukierniczych. Wiele zakładów rzemieślniczych zmienia technologie produkcji na powszechnie wykorzystywane w zakładach przemysłowych. Mimo tych zmian przedsiębiorstwo cukiernicze musi zachować styl wytwarzania produktu rzemieślniczego. Sprzyja to lepszemu wizerunkowi firmy na rynku konsumenckim. Odpowiednio ukierunkowany i wykształcony personel przedsiębiorstwa cukierniczego, pewniej sprosta wymaganiom obecnego rynku konsumenta.

Zauważyć można tendencje spadkową zainteresowania nauką zawodu cukiernika wśród młodych ludzi, stających przed wyborem kierunku kształcenia ponadgimnazjalnego. Znacząco widać brak wykształconych cukierników z doświadczeniem odpowiadającym aktualnym wymaganiom rynku. Wiele zakładów cukierniczych w kraju, z tego powodu zmuszane zostaje do zaprzestania produkcji i likwidacji firmy. Przyczynia się oczywiście do tego spadająca liczebność uczniów szkolących się w zawodzie cukiernik. Wynika to również z przekazów o stosunkowo niskim poziomie i systemie szkolnictwa zawodu, które otrzymują od starszych kolegów uczących się już zawodu cukiernika. Poziom edukacji cukierników znacząco wiąże się z poziomem i znajomością współczesnego rynku cukierniczego przez nauczycieli szkolących zawodu. Edukacja oraz system szkolnictwa zawodu cukiernika aktualnie odbiega od realnej sytuacji oraz technologii stosowanej w zakładach produkcyjnych. Oczywiście są placówki szkolące oraz nauczyciele, którzy starają się aktualizować swoją znajomość obecnego systemu funkcjonowania przedsiębiorstwa cukierniczego. Poziom wiedzy i umiejętności wielu nauczycieli zawodu niestety jest często bardzo niski. Nieznajomość aktualnie stosowanych technologii, surowców czy organizacji pracy w zakładzie cukierniczym powoduje niskie przygotowanie ucznia do wykonywania w przyszłości zawodu. Niekiedy zdarza się, że uczeń będący na praktykach zawodowych w zakładzie cukierniczym o wysokim standardzie produkcji,



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego ma o wiele większą wiedzę i rozpoznanie branży niż nauczyciel szkolący. I tu pojawia się konieczność podnoszenia poziomu umiejętności i doświadczenia w poznaniu żywego organizmu, jakim jest dobrze i na wysokim poziomie funkcjonujące przedsiębiorstwo cukiernicze. Takie doświadczenie i wiedzę nauczyciel otrzymać może jedynie przez systematyczne szkolenia dotyczące aktualnej sytuacji rynku branży cukierniczej. Szkolenia powinny mieć charakter dziennych praktyk odbywanych w zakładach o wysokim standardzie produkcji, prowadzonych przez osoby z wysokim poziomem wiedzy i doświadczenia w cukiernictwie. Tylko taki system czynnego uczestnictwa w codziennym funkcjonowaniu zakładu cukierniczego, pozwala nauczycielowi szkolącemu zawodu cukiernika w pełni i na czasie przekazać aktualny rynek branży ciastkarsko-cukierniczej. Często nauczyciel zawodu jest tą jedyną osobą, która prawidłowo ukierunkuje ucznia szkoły zawodowej. Zdarza się, że uczeń odbywa praktyki zawodowe w przedsiębiorstwie cukierniczym o bardzo niskim poziomie wykonywanych wyrobów ciastkarskich. Nie jest w takiej sytuacji obiektywnie ocenić i poznać prawidłowy system działalności branży na rynku konsumenta. Dobrze przygotowany nauczyciel zawodu może w tym pomóc i dać możliwość dopełnienia brakującej wiedzy ucznia.

Michał Doroszkiewicz



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

II PROGRAM PRAKTYK

Poniżej znajduje się zmodyfikowany w oparciu o rekomendacje, wskazówki, uwagi - z raportu ewaluacyjnego ex-ante oraz raportu Eksperta Kluczowego ex-ante oraz te, które pojawiły się w trakcie trwania konferencji w Gniewie – program praktyk.

DZIEŃ	PROGRAM	Liczba godzin (łącznie: 80 godzin)
I	<ul style="list-style-type: none"> Tarty Brulee / Tarty Citron / Orzechowa. Brichy z kremem pistacjowym i z orzechów macadamami. Tosty i pudding angielski. 	8
II	<ul style="list-style-type: none"> Biszkopt genueński, jaconda, sabaudzki. Rolady kolorowe. Getau aux chocolate. Babka marcepanowa, czekoladowa keks angielski. 	8
III	<ul style="list-style-type: none"> Croissanty zwykłe i z czekoladą, rogale z konfiturą różaną. Drożdżówki z masą cytrynowo - migdałową, serem, kruszonką maślaną. Ciastka francuskie Palmeries, ciastka duńskie z owocami. Eklery i ptysie, prefiterolki. Babki biszkoptowe dla diabetyków. 	8
IV	<ul style="list-style-type: none"> Glasaże czekoladowe. Polewa żelowa marakuja, karmelowa, truskawkowa, kiwi. Czekolada do natrysku. Galaretka agarowa i pektynowa. Nakropki ponczowe. Ciasto wafłowe. 	8
V	<ul style="list-style-type: none"> Tarty mascarpone. Eklery pistacjowe, czekoladowe, waniliowe. Macaronsy, Anyżki, Amaretti. Creme brulee, flan karmelowy, ciastka petit fours. Desery bankietowe. 	8
VI	<ul style="list-style-type: none"> Temperowanie czekolad. Produkcja posypek oraz korpusów z czekolady. Genaze z czekolady. Nadzienia owocowe. Produkcja ołówków czekoladowych. 	8
VII	<ul style="list-style-type: none"> Praliny krojone i formowe. Trufle czekoladowe. Dekoracje z czekolady - technika blistrów i folii. Figurki czekoladowe. 	8
VIII	<ul style="list-style-type: none"> Masy cukrowe i marcepanowe. Kwiaty, figurki, elementy dekoracyjne z marcepanu i czekolady plastycznej. Nakładki cukrowe. 	8
IX	<ul style="list-style-type: none"> Torty czekoladowe, owocowe. Genaze z ciemnej czekolady. Kremy na bazie czekolady białej, mlecznej i deserowej oraz bezy włoskiej. Masy pralinowe, grylaze. Musy owocowe, kremy zapiekane i gotowane. 	8
X	<ul style="list-style-type: none"> Produkcja dekoracji z izomaltu i karmelu. Dekorowanie tortów i mini torcików. Dekorowanie ciast, tart oraz deserów i ich porcjowanie. 	8



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego
Zmiany w stosunku do programu pilotażowego:

- usunięto zakres tematyczny dotyczący produkcji lodów i sorbetów,
- usunięto tarty słone i warzywne,
- usunięto kuchnię molekularną,
- usunięto: ekspedycję ciast do klienta, dział sprzedaży, ekspozycję tortów i ciastek drobnych oraz pralin w ladach cukierniczych, desery lodowe.

Krzysztof Szulborski

Michał Doroszkiewicz

Mariusz Gachewicz

Mirosław Rynduch



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

III DZIENNICZEK PRAKTYK

Dzienniczek praktyk grupy pilotażowej został zatwierdzony jako wiążący dla grup 2-21 tj. nie zgłoszono do niego uwag/zmian. W niniejszym opracowaniu opublikowano jedynie wybrane elementy z dzienniczka praktyk – dokumentacja 10 dni praktyk jest identyczna (różni się jedynie tematem). Poniżej publikujemy jedynie wzór dokumentacji 1 dnia praktyk oraz opinii końcowej Opiekuna Praktyk.

DZIEŃ I.

Data:.....

Godziny trwania zajęć:.....

Temat: Tarty Brulee / Tarty Citron / Orzechowa. Brichy z kremem pistacjowym i z orzechów macadamii. Tosty i pudding angielski.

Czas Praktyki: 8 h

OPIS CZYNNOŚCI PRAKTYKI

--

NOTATKI

--

CZYTELNE PODPISY:

.....
OPIEKUN/OPIEKUNKA PRAKTYK

.....
UCZESTNIK/UCZESTNICZKA



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

IV INSTRUKCJA DYDAKTYCZNA DLA OPIEKUNÓW PRAKTYK

Na wstępie zaznaczam, iż Opiekunowie Praktyk powinni być wybrani tak, by spełniać następujące wymagania:

- posiadać doświadczenie w pracy cukiernika – najlepiej na wielu działach produkcji,
- posiadać doświadczenie dydaktyczne (na przykład praca z uczniami i uczennicami szkół zawodowych podczas praktyk),
- pożądane jest również, by były to osoby, które zajmują wysoką pozycję w strukturze pracowniczej firmy, w której odbywają się praktyki; umożliwi to sprawną komunikację Praktykantek/ów z pozostałym personelem, usprawni kwestie organizacyjne,
- powinni/y posiadać pewne predyspozycje charakterologiczne, społeczne i komunikacyjne, na które zwracały uwagę Nauczycielki i Nauczyciele z grupy pilotażowej oraz Nauczycielki/e biorące/y udział w konferencji w Gniewie. Wśród wymienianych cech dominowała cierpliwość, gwarantująca Praktykantkom/om poczucie komfortu psychicznego, umożliwiającą rzeczowe tłumaczenie kwestii, które dla Opiekunów Praktyk mogą wydawać się cukierniczym elementarzem, a dla Praktykantek/ów być zupełną nowością. Kolejną z akcentowanych cech pożądanых u Opiekunów Praktyk jest otwartość w komunikacji, jak również umiejętność stworzenia takiego klimatu nauki, by wystosowywana do Praktykantek/ów krytyka była konstruktywna, a udzielane uwagi i wskazówki mobilizujące do dalszej nauki i ćwiczeń.

PRZED I W TRAKCIE TRWANIA PRAKTYK

Przed rozpoczęciem praktyk Opiekunowie Praktyk powinni szczegółowo zapoznać się z programem praktyk (wszystkimi jego modułami) oraz z konstrukcją Dzienniczka Praktyk. Jest to niezbędne, by już przed przybyciem Praktykantek i Praktykantów na miejsce realizacji praktyk mogli dostosować tempo, czas i miejsca realizacji



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego poszczególnych modułów do bieżących zadań pracowników i działań na produkcji. Warto także, by Opiekunowie poinformowali pracowników/ce przedsiębiorstwa o celu i charakterze praktyk tak, by łatwiej było wspólnie (jako całemu zespołowi) stwarzać atmosferę sprzyjającą aktywnemu włączaniu się Praktykantek/ów w konkretne zadania produkcyjne.

W czasie trwania praktyk Opiekunowie Praktyk powinni:

- Przywitać Praktykantki i Praktykantów w firmie, zapoznać ich z zasadami funkcjonowania przedsiębiorstwa – zarówno w warstwie organizacyjnej, pracowniczej (zakresy zadań i obowiązków oraz odpowiedzialności), jak i w kwestiach BHP (regulaminy, obowiązujące przepisy).

To „przywitanie” ma kluczowe znaczenie w perspektywie efektywności całego procesu nauczania – uczenia się przebiegającego w trakcie praktyk, bowiem wpływa na sprzyjający nauce klimat społeczno-intelektualny oraz na wzrost poczucia własnej wartości/samooceny Praktykantek/ów (niezwykle ważnego w perspektywie motywacji do nauki oraz trwałości wzbogacania systemu swej wiedzy i umiejętności).

Istotnym elementem tego wprowadzającego spotkania (przywitania) powinno stać się też uzgodnienie kwestii organizacyjnych, ważnych z punktu widzenia Praktykantek/ów, ale i pracowników przedsiębiorstwa zaangażowanych pośrednio w przebieg praktyk, między innymi: czas przerw i wskazanie miejsca spędzania przerw, obowiązujący ubiór, reguły życia codziennego, sposób komunikowania się - kanały informacyjne, przepływ informacji w przedsiębiorstwie.

- Opiekunowie Praktyk (ewentualnie razem z osobą zarządzającą przedsiębiorstwem, czy odpowiedzialną za kwestie prawne) powinni również poinformować Praktykantki/ów o zasadach gromadzenia dokumentacji z praktyk - zdjęcia, filmy, wykonywanie kopii dokumentów.



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

- Dobrze byłoby, gdyby każdy kolejny dzień praktyk rozpoczynał się krótkim zebraniem (odprawą), podczas którego Opiekun Praktyki zapoznałby Praktykantki/ów z tematyką danego dnia, działami produkcji w których można danego dnia realizować praktyki, podzielił pracę i zadania (kierując się wymogiem realizacji całego programu praktyk, ale i preferencjami zgłaszanymi w danym dniu przez Praktykantki/ów). Analogicznie dzień warto zamknąć podobnym zebraniem (odprawą), w trakcie której byłby czas na zadawanie dodatkowych pytań, prośby o dodatkowe wyjaśnienia, zgłaszanie uwag, potrzeb.
- W opiniach Nauczycielek i Nauczycieli z grupy pilotażowej oraz Uczestniczek i Uczestników obrad konferencji bardzo ważne jest, aby – oczywiście na tyle na ile umożliwiają to warunki organizacyjne i codzienne funkcjonowanie i logistyka przedsiębiorstwa realizującego praktyki w ramach Projektu – stwarzać Praktykantkom i Praktykantom warunki do prześledzenia, poznania, zrozumienia i przećwiczenia procesu produkcyjnego danych produktów od początku do końca.
- Różnicować wsparcie i zakres udzielanej pomocy w zależności od indywidualnego profilu Praktykantki/ta: dopasowywać rodzaj i zakres motywacji, pomocy, wyjaśnień, prezentowania, informacji zwrotnej, wskazówek do dalszej pracy.

Jednocześnie ważne jest, by Opiekunowie zachęcali pozostałych pracowników/ce do podobnej postawy. Udzielając informacji zwrotnej powinni formułować ocenę/krytykę w sposób konstruktywny: mówić o zachowaniach, wiedzy danej osoby, a nie o osobie. Ważne również, by komplementować – komplementowanie powinno być oparte na faktach, a w określonych przypadkach także doceniać należy wysiłek włożony w ćwiczenie konkretnych umiejętności (szczególnie gdy efekt nie



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego jest zadowolający, ale poziom „startowy” danej umiejętności był niższy niż podstawowy).

INSTRUKCJA GENDER DLA OPIEKUNÓW PRAKTYK

W codziennych relacjach z Praktykantkami i Praktykantami Opiekunowie Praktyk zobligowani są do:

- a) wyrównywania szans zawodowych Praktykantek i Praktykantów, poprzez sprawiedliwe dzielenie czasu i jakości wsparcia - dążyć do rzeczywistego wyrównywania poziomów ich wiedzy i umiejętności,
- b) przestrzegania zasad równości w traktowaniu, bez względu na płeć Praktykanta/ki - takie same zadania i obowiązki przydzielane muszą być zarówno Praktykantkom, jak i Praktykantom,

Różnice w zakresie przydzielanych przez Opiekuna/kę prac i obowiązków mogą wynikać tylko i wyłącznie z uzasadnionych przeszkód losowych, z przyczyn organizacyjnych przedsiębiorstwa (np. różnice w produkowanym asortymencie skorelowane ze zmienowością produkcji).

Opiekunowie Praktyk powinni gwarantować (i pilnować przestrzegania tego prawa przez innych pracowników) Nauczycielkom i Nauczycielom realizującym praktyki równe prawa do zadawania pytań i otrzymywania na nie odpowiedzi, bez narażania ich na komentarze zawierające stereotypy płci.

- c) stosowania tych samych standardów w ocenianiu tych samych zadań wykonywanych przez Nauczycielkę i Nauczyciela.

Standardy i kryteria ocen muszą być czytelne i obowiązywać bez względu na płeć Praktykanta/ki. Opiekunowie Praktyk powinni także wystrzegać się przypisywania



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego innych Nauczycielkom, a innych Nauczycielom, predyspozycji i zdolności/braków (bez względu na stan rzeczywisty) ze względu na płeć, a tym bardziej oczekiwania od Nauczycielek i Nauczycieli odmiennych zakresów i poziomów biegłości w określonych czynnościach w korelacji z ich płcią.

Krzysztof Szulborski

V INSTRUKCJA DLA UCZESTNICZEK I UCZESTNIKÓW PROJEKTU

A) PROWADZENIE DZIENNICZKA PRAKTYK

Realizacji praktyki powinno towarzyszyć codzienne wypełnianie Dziennika Praktyk.

W Dzienniczku Praktyk każdy dzień praktyk będzie rozpisany w następujący sposób:

- tematyka dnia (już wpisana w Dzienniczku),
- opis czynności dnia (wypełnia Praktykant/tka),
- notatki (miejsce na uwagi, spostrzeżenia, wskazówki, ważne wiadomości w aspekcie technologii produkcji, obsługi sprzętu, składników, etc. – wypełnia Praktykant/tka).

Podsumowanie:

- a) nowa wiedza i umiejętności, poznane zasady i ciekawostki (wypełnia Praktykant/ka),
- b) pomysł na scenariusz lekcji z wykorzystaniem zdobytej danego dnia wiedzy i umiejętności: z uwzględnieniem celów danej lekcji oraz wykorzystanych metod pracy z uczniami i uczennicami (wypełnia Praktykant/tka).

Ta rubryka ma na celu zmobilizowanie Praktykantów/ek do tego, by w trakcie trwania praktyk na bieżąco dokonywali/ły refleksji nad tym jak transponować zdobytą wiedzę i umiejętności na obszar codziennej pracy dydaktycznej w szkołach. Pozwoli im to także uzmysłwić sobie pewne problemy i ograniczenia w dokonaniu tejże implementacji – np. zbyt drogie składniki i możliwość ich zakupu tylko



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego w ilościach hurtowych, drogi profesjonalny sprzęt – po to, by mogły/li od razu dopytać Opiekunów Praktyk i personel o ewentualne wskazówki dotyczące możliwości pokonania tych problemów (np. adresy hurtowni, które sprzedają w detalu, tańsze zamienniki drobnego sprzętu do dekoracji, etc.).

Opinia Opiekuna Praktyk o Praktykancie/tce (wypełnia OP) – dobrze by było, aby taka opinia zakończona była rekomendacją Opiekuna co do dalszych dróg i obszarów doskonalenia dla danego Praktykanta/tki w aspektach związanych z nowoczesnym cukiernictwem.

Każdy dzień praktyki musi być poświadczony podpisem Praktykantki/a oraz podpisem OP.

B) REALIZACJA PRAKTYK

1. Najpóźniej w dniu rozpoczęcia praktyki należy ustalić z OP (ewentualnie z kierownictwem firmy) dopuszczalny sposób gromadzenia dokumentacji w formie zdjęć, nagrań video (zgoda lub nie).
2. Przygotować się na warunki wyęźzonej pracy fizycznej oraz pracy pod presją czasu – starać się przychodzić na praktykę wypoczętym/ą, po posiłku.
3. Nie mieć obaw związanych z zadawaniem pytań, proszeniem o powtórzenie czy ponowne zademonstrowanie - przejąć aktywną odpowiedzialność za to czego i w jakim zakresie nauczę się podczas praktyk – wykorzystywać optymalnie czas.
4. Robić notatki, zdjęcia, filmy (jeśli będzie na to zgoda), notować spostrzeżenia z prowadzonych obserwacji na bieżąco – wszystko to może stać się ważnym materiałem, który pomoże uatrakcyjnić prowadzone zajęcia w szkole (baza przykładów, pomocy dydaktycznych).

Krzysztof Szulborski

Mirosław Rynduch





Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

C) INSTRUKCJE DYDAKTYCZNE DLA UCZESTNICZEK I UCZESTNIKÓW PRAKTYK

- IMPLEMENTACJA DOŚWIADCZEŃ PROGRAMU DO WARUNKÓW SZKOLNYCH

1. W Dzienniczku Praktyk należy pozostawić rubrykę wymagającą tworzenia na bieżąco przez Praktykantki/tów scenariuszy lekcji z wykorzystaniem wiedzy i umiejętności każdego dnia. Im bardziej szczegółowo będzie naszkicowany taki scenariusz, tym trwalsza będzie wiedza i zdobywane umiejętności oraz tym efektywniejszy proces transpozycji tychże na codzienną pracę z uczniami i uczennicami.
2. Systematyczne tworzenie takich scenariuszy, jak również systematyczne i skrupulatne wypełnianie Dzienników Praktyk wskaże także potencjalne i rzeczywiste ograniczenia, przewidywane na drodze wcielenia zdobywanej (poszerzanej) wiedzy i umiejętności w codzienną pracę dydaktyczną.

Tym samym wygeneruje dodatkowe pytania, które pozwolą zminimalizować lub zlikwidować przewidywane trudności – np. o ceny i dostępność produktów i sprzętów (głównie drobnych), a w razie ich wysokiej ceny lub trudnej dostępności (np. tylko w dużych ilościach) o tańsze zastępniki czy rozwiązania alternatywne.

3. Niezwykle istotne jest również gromadzenie materiałów dydaktycznych do późniejszego wykorzystania. Bardzo przydatne (z uwagi na dużą ilość nowej rozległej wiedzy zdobywanej w trakcie praktyk, za którą pamięć może nie nadążyć) jest sporządzanie dokumentacji fotograficznej, notatek, w zakresie technologii, receptur, spisywanie ciekawostek. Warto zbierać foldery, katalogi z produktami przedsiębiorstwa, a jeśli jest taka możliwość również przepisy, receptury.

Krzysztof Szulborski





Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

VI INSTRUKCJE MERYTORYCZNE DLA OPIEKUNÓW PRAKTYK

1. Zapoznanie Praktykantów/ek ze specyfiką zakładu, ofertą handlową oraz wyposażeniem w sprzęt:
 - dokładne przedstawienie aktualnej analizy produkcji zakładu cukierniczego, jakie wyzwania i oczekiwania stawia konsument,
 - przedstawienie specyfiki zakładu odnosząc się do produkowanego asortymentu wyrobów cukierniczych,
 - zapoznanie i przedstawienie asortymentu produkcji (najlepiej z degustacją niektórych najpopularniejszych wyrobów cukierniczych),
 - zapoznaniem ze specyfiką i charakterem indywidualnych zamówień konsumenta,
 - dokładne omówienie i zapoznanie ze sprzętem oraz urządzeniami wykorzystywanymi w produkcji,
 - szczegółowa analiza z odniesieniem do technologii produkcji, sposób użytkowania i możliwości wykorzystania sprzętu przedsiębiorstwa cukierniczego.
2. Odprawa Uczestników/czek przez Opiekuna:
 - każdy dzień praktyki rozpocznie się odprawą,
 - Opiekun przedstawi czynności, jakie będzie wykonywał Uczestnik/czka,
 - dokładne omówienie wykonywanych czynności (sposób technologiczny, używane surowce),
 - kontrola wykonywanych czynności i w razie potrzeby automatyczna korekta według prawidłowej technologii.
3. Każdy dzień praktyki kończy się podsumowaniem:
 - szczegółowa analiza wykonywanych czynności,
 - udzielenie uwag i spostrzeżeń dotyczących wykonywanych czynności,
 - wysłuchanie pytań Praktykantów/ek i udzielenie informacji na ich temat.

Michał Doroszkiewicz

Mariusz Gachewicz



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

VII MATERIAŁY MERYTORYCZNE DLA PRAKTYKANTÓW/-EK ZWIĄZANE
Z ZAGADNIENIAMI KTÓRE BĘDĄ REALIZOWANE W CZASIE PRAKTYK NA
PODSTAWIE USTALEŃ PROGRAMU

PRZEPISY DOTYCZĄCE WYBRANYCH ELEMENTÓW Z PROGRAMU PRAKTYK

TARTY

Czekoladowa tarta z gruszką i imbirem

Ciasto:

165 g mąki	¼ łyżeczki proszku do pieczenia
100 g masła	szczypta laski wanilii
85 g cukru	szczypta sól
1 jajko	

Nadzienie:

50 g masła	18 g kakao
50 g cukru	5 g suszonych drożdży
70 ml mleka	2 gruszki

100 g mąki uniwersalnej

szczypta imbiru

Sposób przygotowania

Ciasto:

Wymieszaj miękkie masło z cukrem, wmieszaj szczyptę soli i wbij jajko. Dodaj mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia, szczyptą soli i startej wanilii, a następnie wyrób ciasto na gładką konsystencję. Zwiń ciasto w folię kuchenną i schowaj do lodówki na około 1 godzinę. Rozwałkuj ciasto (około 200 g) na płat o grubości 3 mm i wyłóż nim natłuszczoną masłem posypaną mąką tortownicę. W misce wymieszaj masło i cukier. Połącz jajko, mleko, sól i imbir. Dodaj mąkę z kakao i proszek do pieczenia. Wypełnij tortownicę ciastem. Obierz gruszki, pokrój na połowy i wyjmij pestki a następnie pokrój w plastry. Rozłóż gruszki na cieście, lekko dociskając. Piecz w temperaturze 170°C 30 min.

Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Tarta creme brulee

Składniki:

150 g mąki(plus nieco do oprószenia)	125 g masła, w kawałkach
1-2 łyżki drobnego cukru	1 łyżka wody

Nadzienie:

4 żółtka	1 łyżeczka esencji waniliowej
50 g drobnego cukru	nierafinowany cukier trzcinowy
400 ml śmietanki (36 %)	(do posypania)

Sposób przygotowania

1. Przygotować ciasto: w dużej misce umieścić mąkę z cukrem. Opuszkami palców wetrzeć w suchą mieszankę masło, tak, aby uzyskać strukturę grubej bułki tartej. Dodać wodę i wymieszać do uzyskania miękkiego ciasta. Owinąć folią i wstawić do lodówki na 30 min.
2. Ciasto podzielić na 6 części. Każdą z nich rozwałkować i umieścić w oprószonej mąką foremce do tarty o wymiarach 6 x 10 cm. Nakłuć widelcem i wstawić na 20 minut do lodówki.
3. Ciasto w foremkach przykryć folią aluminiową i obciążyć suchą fasolą. Piec 15 minut w piekarniku rozgrzanym do 190°C. Usunąć folię z fasolą i piec kolejne 10 min, aż ciasto będzie chrupkie. Odstawić do ostygnięcia.
4. Przygotować krem: ubić żółtka z cukrem na jasną masę. Śmietankę wraz z esencją waniliową podgrzewać w garnku, aż zaczną pojawiać się pęcherzyki powietrza, po czym dodać masę jajeczną, nieustannie mieszając. Całość przenieść do czystego garnka i podgrzewać, mieszając, aż krem zastygnie. Nie można dopuścić do zagotowania się masy, gdyż może się ona wówczas zważyć. Lekko ostudzić, po czym rozłożyć na upieczone spody w foremkach. Ostudzić i wstawić na całą noc do lodówki.
5. Rozgrzać grill. Tarty posypać cukrem pudrem i podgrzewać kilka minut pod grzałką. Ostudzić, po czym chłodzić 2 godziny przed podaniem.

Tarta cytrynowa



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Składniki:

100 g zimnego masła, w kawałkach	1 żółtko
(plus nieco do smarowania)	zimna woda
200 g mąki	
szczypta soli	
2 łyżki drobnego cukru	

Nadzienie:

5 cytryn	125 ml śmietanki
2 jajka	100 ml wody
275 g drobnego cukru	bita śmietana (do podania)
175 g migdałów, mielonych	

Sposób przyrządzenia

1. Blaszaną formę do tarty (o średnicy 22 cm) z otwieranym dnem posmarować masłem. Do robota kuchennego przesiać mąkę wraz z solą, dodać masło i miksować, aż mieszanka będzie przypominała okruchy chleba. Przenieść do dużej miski, po czym dodać cukier, żółtko i tyle zimnej wody, aby połączyć składniki ciasta. Rozwałkować ciasto na oprószonej stolnicy, tak, aby uzyskać koło 8 cm większe niż średnica formy. Ciasto przenieść ostrożnie do formy, odciąć wystające skrawki, a następnie przykryć pergaminem i obciążyć suchą fasolą. Wstawić do lodówki na 30 minut, po czym piec 10 minut w piekarniku rozgrzanym do temperatury 190°C. Usunąć papier z fasolą i piec kolejne 5 minut.
2. W misce umieścić sok i skórkę z 3 cytryn. Dodać jajka, 85 g cukru, mielone migdały oraz śmietankę i ubijać. Gotowe nadzienie przenieść na upieczony spód i piec 25 minut.
3. Pozostałe 3 cytryny pokroić w cienkie plasterki, usuwając pestki oraz błonki. Do garnka wlać wodę i wsypać pozostały cukier. Gotować aż do rozpuszczenia, a potem jeszcze 5 minut na małym ogniu, po czym dodać plasterki cytryny i podgrzewać





Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego
kolejne 10 minut. Plasterki cytryny ułożyć na wierzchu upieczonej tarty. Połączyć syropem cytrynowym i podawać na gorąco lub zimno z dodatkiem bitej śmietany.

Tarta orzechowa

Składniki:

40 g masła	2 łyżki drobnego cukru
8 arkuszy ciasta filo (pracować tylko z 1 arkuszem, pozostałe trzymać pod wilgotną ściereczką)	2 jajka
40 g orzechów laskowych	1 łyżeczka esencji waniliowej
150 g jogurtu greckiego	cukier puder (do posypania)
4 łyżki miodu	jogurt grecki (do podania)
150 ml śmietanki (36 %)	

Sposób przygotowania:

1. Roztopić masło. Posmarować odrobiną masła 4 płytkie foremki do mini tart o średnicy 10 cm. Pokroić arkusze ciasta filo, tak, aby uzyskać 16 kwadratów.
2. Wziąć jeden kwadrat ciasta, posmarować go roztopionym masłem i ułożyć w foremce. Podobnie postępować z 3 kwadratami (układać jeden obok drugiego, pod różnymi kątami). Kolejne 3 foremki wypełnić w podobny sposób.
3. Przygotować nadzienie: drobno posiekać 2 łyżki orzechów. W misce wymieszać jogurt, miód, śmietankę, cukier, jajka oraz esencję waniliową. Dodać siekane orzechy i dokładnie wyrobić.
4. Masę jogurtową rozłożyć do foremek z ciastem. Posiekać grubo pozostałe orzechy, a następnie posypać nimi wierzch każdej z mini tart. Piec 25-30 minut w piekarniku rozgrzanym do temperatury 180°C, aż nadzienie się zetnie.
5. Ostudzić tarty i ostrożnie wyjąć je z foremek. Posypać cukrem pudrem i podawać z miseczkami jogurtu (wg uznania).





Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

BISZKOPTY

Biszkopt Jaconda

Receptura na 8 blatów 40x60 cm

<u>Składniki:</u>	450 g mąki
1500 g cukru pudru	300 g masła
1500 g mączki migdałowej	1,5 l białka
45 szt. jaj	300 g cukru

Sposób wykonania:

Mączkę migdałową połączyć z cukrem pudrem i stopniowo dodawać jaja, następnie przesianą mąkę. Masło rozpuścić i wlać do masy. Na koniec ubić białka z cukrem i połączyć z masą. Ciasto rozłożyć na blachę z silipatami. Piec w temperaturze 220°C.

Biszkopt czekoladowy

<u>Składniki:</u>	600 g cukru
55 żółtek	1125 g mąki
650 g cukru	200 g kakao
55 białek	

Sposób wykonania:

Mąkę zmieszać z kakao. Żółtka mieszać z cukrem do białości. Białka ubić na sztywno dodając stopniowo cukier. Do utartych żółtek dodawać po trochu ubitych białek i kakao z mąką. Zmieszać. Następnie połączyć masę mączno-jajeczną z ubitymi białkami. Ranty posmarować masłem, wstawić na blachy i nakładać do nich $\frac{3}{4}$ wysokości masy. Piec w temp. 170°C. Stopień upieczenia biszkoptu sprawdza się przez naciśnięcie ręką, jeżeli biszkopt wróci do poprzedniego położenia to oznacza, że jest upieczony.



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Biszkopt sabaudzki

Składniki:

masło do smarowania formy, odrobina 50 g mąki pszennej tortowej

mąki do obsypania formy 2 torebki cukru waniliowego

7 jajek

250 g(1/4kg)cukru

150 g gładkiej mączki kukurydzianej

Nagrzewamy piekarnik do 160°C. Tortownicę o średnicy 24 cm smarujemy masłem i wykładamy papierem do pieczenia i jeszcze raz smarujemy masłem, po czym osypujemy mąką (nadmiar wysypujemy). Jajka dzielimy na żółtka i białka. Żółtka ucieramy z cukrem mikserem na gładki i puszysty kogel-mogel. Mąkę kukurydzianą i tortową przesiewamy razem przez sitko i po trochu dodajemy do żółtek, cały czas mieszając, żeby nie zrobiły się grudki. Białka ubijamy na sztywną pianę, dodając pod koniec cukier waniliowy. Wykładamy białka na ciasto i bardzo delikatnie, lecz stanowczo, mieszamy jedno z drugim. Wymieszane ciasto przekładamy do przygotowanej formy - powinno sięgać do 3/4 wysokości, więc jeśli jest go za dużo, wlewamy resztę do innej foremki. Wstawiamy tortownicę do nagrzanego piekarnika i pieczemy około godzinę - przez pierwsze 1/2 godziny nie otwieramy drzwiczek pieca, żeby biszkopt nie opadł. Po 45 minutach sprawdzamy, czy ciasto nadmiernie się nie przypieka i jeśli tak - przykrywamy kawałkiem papieru do pieczenia. Kiedy ciasto będzie wyrośnięte, a patyczek wbity w środek, wyjdzie z ciasta suchy, wyłączamy piekarnik. Otwieramy drzwiczki, ale nie wyjmujemy ciasta przez 10 minut. Po tym czasie ciasto wyjmujemy i studzimy zupełnie na metalowej kratce.

Croissanty – rogaliki francuskie

1 kg mąka pszenna T550 50 g masło (roztopione)

500 g woda 30 g drożdże świeże

120 g cukier kryształ 450 g masło (do przekładania)

20 g sól





Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Podgrzać wodę, w której rozpuścić drożdże. Dodać mąkę, cukier i sól. Ciasto wyrabiać mieszalną spiralną około 5 min na wolnych obrotach. Następnie dodać upłynnione masło i dokładnie wybraniać ciasto na średnich obrotach około 8 min. Gotowe ciasto rozwałkować na kształt prostokąta. Na 2/3 części rozprowadzić masło i składać na trzy. Po złożeniu ciasto rozwałkować do grubości około 2 cm i kolejny raz złożyć na trzy. Proces powtarzać trzykrotnie, pamiętając, aby po każdym złożeniu ciasto obrócić o 180°. Przed wywałkowaniem na wyrób ciasto schłodzić. Z gotowego ciasta wycinać kształty podłużnych trójkątów i następnie zwiijać rogaliki. Croissanty odstawić do wyrośnięcia, posmarować jajami i odpiekać w temp. Około 210°C na złoty kolor.

CIASTA CZEKOLADOWE

Czekoladowy comber z czerwonym winem

Składniki:

Ciasto:

50 g masła	30 cukru
30 roztopionej czekolady	75 g mąki
30 g cukru pudru	30 g zmiądzonych orzechów włoskich
1 żółtko	50 ml wina czerwonego
1 białko	szczypta wanilii
szczypta cynamonu	

Polewa:

100 ml śmietany
10 ml syropu
100 g gorzkiej czekolady

Zmiksuj orzechy włoskie i wymieszaj z mąką oraz szczyptą wanilii i cynamonu.

W misce wymieszaj masło i cukier puder. Dodaj roztopioną czekoladę. Następnie dodaj żółtko oraz przesianą mąkę z orzechami. Wlej wino i wszystko wymieszaj. Ubij



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego
białka z cukrem na sztywną pianę. Formę do pieczenia wysmaruj i wypełnij w $\frac{3}{4}$
ciastem. Piecz 170 stopni przez godzinę.

Przygotuj polewę:

Połam czekoladę i włóż do miski. Zagotuj śmietanę z syropem i wlej czekoladę.

Wymieszaj. Czekoladę polej na ciasto.

Babeczki czekoladowe (z płynnym sercem czekoladowym)

Składniki:

180 g gorzkiej czekolady	50 g mąki
40 g masła	5 białek
50 g cukru	2 żółtka

Przygotowanie:

W rondlu rozpuścić czekoladę i masło. W tym czasie ubij białka. Po kilku minutach wsyp cukier i ubij masę na sztywną. Do białek dodaj żółtka, następnie wlej czekoladę z masłem. Dodaj mąkę i delikatnie wymieszaj. Wlej ciasto do foremek na $\frac{3}{4}$ wysokości. Wstaw do zamrażarki. Piecz 200°C przez 8-10 min. Podawaj tak by środek babeczek był miękki.

Rolada czekoladowa

Ciasto czekoladowe:

100 g cukru	80 g mąki uniwersalnej
3 jaja	20 g skrobi kukurydzianej
1 żółtko	15 g kakao

Krem:

125 ml mleka	40 g cukru
1 żółtko	10 g mąki uniwersalnej
1/4 laski wanilii	

Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Krem czekoladowy:

85 g śmietany	5 g pasty z orzechów laskowych
65 g cukru pudru	12 ml dowolnego likieru
115 g masła	10 g kakao
30 g gorzkiej czekolady	

Syrop:

30 ml wody	35 ml rumu
80 g cukru	

Przygotowanie:

Ciasto:

Wymieszaj w misce mąkę, skrobię i kakao. Oddziel żółtka od białek, a białka ubij z cukrem. Roztrzepane żółtka wlej do białka a następnie dodaj wymieszaną kakao skrobię. Rozwałkuj ciasto na płat o grubości 1 cm i wyłóż na blaszce wyłożonej papierem. Piecz 230°C przez 5-7 minut.

Krem:

Podgrzej 125 ml mleka w rondlu z laską wanilii (laskę przetnij nożem). Utrzyj jajko z cukrem, dodaj mąki i wymieszaj. Wyjmij laskę wanilii z mleka. Wlej trochę wrzącego mleka na żółtka, a następnie stopniowo wlewaj resztę mleka. Przelej do rondla i podgrzewaj.

Krem czekoladowy:

Podgrzewaj 85 ml śmietany i wymieszaj z kakao i stopioną czekoladą. Utrzyj miękkie masło z cukrem. Dodaj pastę z orzechów, następnie likier, śmietanę, kakao i stopioną czekoladę.

Syrop:

Rozpuść cukier we wrzącej wodzie, ostudź i wlej likier. Połóż ciasto na papierze do wypieków i nasącz syropem. Nałóż połowę kremu czekoladowego i zwiń roladę.

Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego
Odstaw roladę na pół godziny do lodówki. Udekoruj roladę kremem za pomocą rękawa.

Ciasto parzone na eklery i ptysie

Składniki:

1 l woda	600 g mąka pszenna T 550
20 g sól	18-20 szt. jaja
400 g masło	

Sposób wykonania:

Wodę z masłem zagotować. Połączyć sypkie składniki. Do wrzącej wody z masłem dodać sypkie składniki i zaparzać energicznymi ruchami ciągle mieszając, aż masa będzie dokładnie odklejać się od ścianek naczynia oraz mieszadła. Zaparzona masę ciasta ochłodzić do temp. około 70 ° C. Do ostudzonej masy dodać stopniowo jaja ciągle mieszając płaskim mieszadłem. Z gotowej masy ciasta formujemy (szprycujemy) korpusy na blasze przy pomocy worka cukierniczego zakończonych dekoracyjnym zdobnikiem kształty podłużne na eklery lub rozety na ptysie. Korpusy wypiekamy w piecu w temp. około 200°C od 25-30 min. do uzyskania złotego koloru. Odpowiednio przygotowany korpus powinien charakteryzować się chrupkością powierzchni i lekko wilgotnym miękiszem. Gotowe korpusy wypełnimy kremem budyniowym, ubitą śmietana 36% z wanilią lub kremem bezowym.

Krem budyniowy

Składniki:

1l mleko 3,2%	200 g cukier kryształ
1 laska wanilii	90 g mąka ziemniaczana
6 szt. Żółtka	100 g masło

Sposób przygotowania:

Mleko z wanilia zagotować. Połączyć żółtka, cukier kryształ oraz mąkę. Podczas gotowania dodać połączone składniki i dokładnie energicznie mieszać do momentu

Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego zgęstnienia kremu budyniowego. Ostudzić krem do temp. 80°C i dokładnie połączyć z masłem. Przykryć powierzchnię kremu folia spożywcza i ostudzić przed wypełnieniem klerów.

Crème brulee

Crème brulee z espresso

Składniki:

450 ml śmietanki 36 %	100 g cukru
1 łyżka kawy rozpuszczalnej	2 łyżki likieru czekoladowego
4 duże żółtka	4 łyżki cukru brązowego

Sposób przygotowania:

W garnku ogrzewać śmietankę. Wsypać kawę rozpuszczalną i mieszać aż do jej rozpuszczenia, następnie garnek zdjąć z ognia do ostygnięcia. W misce ubić żółtka z cukrem na gładką masę. Ponownie podgrzać śmietankę, aż wokół ścianek pojawią się bąbelki. Cały czas mieszając dodać masę jajeczną, po czym wlać likier kawowy. Powstałą masę wlać do 4 białych naczynek, które ułożyć na blaszce do pieczenia. Piec 35-40 min w temperaturze 110°C.

Wyjąć z piekarnika i odstawić do wystygnięcia. Przykryć folią i odstawić do lodówki, na co najmniej 4 godziny. Przed podaniem posypać powierzchnię cukrem i karmelizować go palnikiem.

TRUFLE

Trufle z czarnej czekolady

65 g gorzkiej czekolady	12 kakao
50 g orzechów laskowy prażonych	20 ml oliwy z oliwek
100 g cukru pudru	kakao



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Sposób przygotowania:

Rozpuść czekoladę i wymieszaj z pozostałymi składnikami, wlewając po troszeczkę oliwy. Na desce posypanej kakao uformuj kulki wielkości orzecha włoskiego i obtocz w kakao.

Trufle z białej czekolady

60 g białej czekolady	65 g cukru pudru
60 g pasty z orzechów laskowych	2 łyżeczki kakao
25 g prażonych orzechów laskowych rozdrobionych	

Sposób przygotowania:

Rozpuść białą czekoladę z pozostałymi składnikami i dobrze wymieszaj. Na deskę wysyp cukier puder i obtaczaj w nim kuleczki z masy (wielkość orzecha laskowego).

TORTY

Tort Sachera

Składniki:

Ciasto:

150 g ciemnej czekolady	160 g cukru
6 białek (wielkości M)	1 opak. cukru waniliowego
160 g masła w temperaturze pokojowej lub margaryny	6 żółtek (wielkość M)
	100 g bułki tartej

Nadzienie:

125 g dżemu morelowego

Polewa:

60 g cukru	200 g gorzkiej czekolady
7 łyżek wody	

Dekoracja:

50 g gorzkiej czekolady



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Sposób przygotowania

1. Czekoladę podgrzać na małym ogniu w kąpeli wodnej, lekko mieszając, zostawić do ostygnięcia. Białka ubić na sztywną pianę Utrzeć masło lub margarynę mikserem do uzyskania puszystej masy. Stopniowo dodawać cukier i cukier waniliowy, do uzyskania zwartej masy. Kolejno dodawać żółtka stale mieszając. Następnie, mieszając na średnich obrotach, połączyć czekoladę z bułką tartą. Ciasto włożyć do tortownicy, rozsmarować na gładko. Wstawić do piekarnika na ruszt.

Grzanie góra/dół: piekarnik rozgrzany do temperatury 180 °C.

Termoobieg: temperatura ok.160°C (bez rozgrzewania wstępnego)

Czas pieczenia: ok.50 minut

2. Wyjąć ciasto z formy, położyć na papierze do pieczenia i odstawić do ostudzenia. Następnie zdjąć papier, w którym ciasto było pieczone i przeciąć ciasto na pół. Spód posmarować dżemem morelowym i przykryć drugą połową.

3. Do polewy zagotować wodę z cukrem do jego całkowitego rozpuszczenia i zestawić z ognia. Czekoladę połamać na kawałki, dodawać stopniowo, mieszając do całkowitego rozpuszczenia i uzyskania połysku na polewie. Polewę wlać na środek tortu i równomiernie nim poruszając, rozprowadzić ją po całej powierzchni, ewentualnie po bokach można polewę rozsmarować nożem. W celu uzyskania gładkiej powierzchni, lekko potrząsać tortem. Zostawić do zastygnięcia i stwardnienia polewy.

4. Czekoladę połamać na kawałki i rozpuścić. Pokroić tort na 12 kawałków ciepłym nożem. Polewę czekoladową przelać do dekoratora, można użyć również małej torebki do zamrażania z odciętym rogim, i na każdym kawałku tortu wykonać dekorację.





Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Wiedeński tort czekoladowy

Składniki

Ciasto:

250 g gorzkiej czekolady	200 g obranych, zmielonych migdałów
250 g masła w temperaturze pokojowej	100 g bułki tartej
150 g cukru	2 płaskie łyżeczki proszku do pieczenia
5 żółtek (wielkość M)	5 białek (wielkość M)
3 jaja (wielkość M)	100 g startej czekolady

Do posmarowania:

- 3 łyżki galarety porzeczkowej lub dżemu pomarańczowego
- 2 łyżki wody

Polewa i posypka:

- 250 g gorzkiej czekolady
- 1 łyżka kakao
- 2-3 łyżki oleju

Sposób przygotowania

1. Czekoladę do przygotowania ciasta pokruszyć w kawałki. Rozpuścić na małym ogniu w kąpeli wodnej, delikatnie mieszając, i pozwolić jej nieco ostygnąć. Masło utrzeć mikserem, dodać stopniowo 100 g cukru, kolejno żółtka i jajka (każde do ½ minuty). Migdały wymieszać z bułką tartą i proszkiem do pieczenia, stopniowo dodawać do masy. Całość delikatnie wymieszać z czekoladą.

2. Ubić białka, dodać resztę cukru, ostrożnie połączyć z pianą oraz wiórkami czekoladowymi. Ciasto włożyć do tortownicy i rozprowadzić na gładko. Wstawić na ruszt do piekarnika.

Grzanie góra/dół: piekarnik rozgrzany do temperatury 160-180°C.

Termoobieg: temperatura 140-160 °C (bez rozgrzewania wstępnego).

Czas pieczenia: 70 min





- Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego
3. Ciasto wyjąć z formy i pozostawić do ostudzenia.
 4. Przed posmarowaniem dżem lub galaretkę przecisnąć przez sitko, wymieszać z wodą i zagotować przez 2-3 minuty. Posmarować całe ciasto i odstawić, aby namokło.
 5. Czekoladę przeznaczoną na polewę połamać na duże kawałki i rozpuścić z olejem w kąpieli wodnej. Rozprowadzić na torcie 2/3 kuwertyry.
 6. Resztę kuwertyry rozsmarować równomiernie i grubo na papierze do pieczenia (o średnicy 30 cm), zostawić 2 cm wolne od brzegu. Włożyć papier do niezbyt głębokiego talerza, aby utworzyła się fałda. Teraz z papierem do pieczenia zostawić do ostudzenia na 5-10 minut, do czasu stwardnienia kuwertyry.
 7. Wyjąć z talerzyka, ostrożnie zdjąć papier i położyć na torcie. Przed podaniem oprószyć kakao.

Tort truflowy

Składniki

Śmietana truflowa:

750 g bitej śmietany

300 g gorzkiej czekolady

Do przygotowania ciasta:

150 g gorzkiej kuwertyry

150 g masła

1 łyżka kawy rozpuszczalnej espresso

Ciasto:

200 g mąki

3 płaskie łyżeczki proszku do pieczenia

125 g cukru

3 jajka (wielkość M)

1 opak. aromatu burbon-wanilia

100 g niesolonych, orzeszków

ziemnych

Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego
Ponadto:

6 płatków żelatyny

1 łyżka kakao

kilka czekoladek truflowych

Sposób przygotowania

1. W celu przygotowania śmietany truflowej, podgrzać śmietanę w garnku i zestawić z ognia. Połamać na kawałki czekoladę i rozpuścić w śmietanie, mieszając trzepaczką. Uzyskaną masę czekoladową przykryć folią i zostawić na noc do schłodzenia.

2. Do przygotowania ciasta pokruszyć na drobne kawałki kuwerturę. Razem z masłem i proszkiem espresso podgrzać, mieszając w małym garnku na słabym ogniu w kąpeli wodnej. Zostawić na chwilę do ostudzenia.

3. Wymieszać mąkę z proszkiem do pieczenia, przesiać do zamkniętej miski i połączyć z cukrem. Dodać jajka, aromat, masę czekoladową i zamknąć wieczko miski.

4. Misko wielokrotnie wstrząsnąć (przez około 15-30 sekund), tak, aby dokładnie wymieszać składniki. Dodać orzeszki ziemne. Następnie dokładnie jeszcze raz wszystko wymieszać trzepaczką, zwracając uwagę na suche składniki przy brzegach.

5. Przełożyć ciasto do tortownicy, z natłuszczonym spodem, równomiernie rozprowadzić. Wstawić formę na ruszt do piekarnika.

Grzanie góra/dół: piekarnik rozgrzany do 180°C.

Termoobieg: temperatura około 160°C (bez rozgrzewania wstępnego).

Czas pieczenia: ok 40 min.

6. Wyjąć ciasto z formy i pozostawić do ostygnięcia.

7. Namoczyć żelatynę wg przepisu zamieszczonego na opakowaniu, lekko odsączyć i rozpuścić w małym garnku na słabym ogniu (nie gotować). Dodać 1 łyżeczkę bitej śmietany.

8. Pozostałą śmietanę truflową ubić mikserem. Mieszając dodać żelatynę i ubić na sztywno. Wyłożyć masę truflową na ciasto i gładko rozprowadzić.

Przed podaniem posypać tort kakao.



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Tort brownie

Składniki

Krem:

175 g białej czekolady

100 g cukru

150 g creme fraiche

100 g brązowego cukru

Ciasto:

1 opak. cukru wanilia-bourbon

150 g orzechów włoskich

½ płaskiej łyżeczki soli

100 g czekolady

225 ml oleju (np. słonecznikowego)

225 g mąki

3 jaja (wielkość M)

20 g kakao

2 łyżki mleka

2 płaskie łyżeczki proszku do pieczenia

Ponadto:

50 g skórki pomarańczowej

Dekoracja:

100 g gorzkiej czekolady

6 orzechów włoskich

Sposób przygotowania

1. W przeddzień przygotować krem, w tym celu połamać czekoladę i razem z creme fraiche rozpuścić w kąpeli wodnej, podgrzewając na małym ogniu i od czasu do czasu mieszając. Przełożyć do miski i odstawić na noc do ostudzenia.

2. Na ciasto połamać czekoladę oraz orzechy na duże kawałki. Wymieszać mąkę, kakao i proszek do pieczenia, przesiać do miski. Dodać resztę składników z wyjątkiem orzechów i czekolady, wyrobić ciasto: najpierw mikserem na wolnych obrotach, później przez 2 min na najwyższych. Na końcu dodać orzechy i czekoladę.

3. Przełożyć ciasto do tortownicy z natłuszczonym spodem, i równomiernie rozprowadzić. Włożyć formę na ruszt do piekarnika.

Grzanie góra/dół: piekarnik rozgrzany do 180°C.

Termoobieg: temperatura około 160°C.

Czas pieczenia: ok 60 min.





Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

4. Zostawić ciasto do ostudzenia, następnie wyjąć z formy.
5. Do kremu rozdrobnić dokładnie skórkę pomarańczową. Ubić krem z czekolady i dodać do niego skórkę pomarańczową. Posmarować kremem całe ciasto.
6. Na polewę połamać czekoladę i rozpuścić w kąpieli wodnej, podgrzewając w małym garnku na słabym ogniu i lekko mieszając. Czekoladę umieścić w rożku papierowym, odciąć kawałek rogu i udekorować tort. Orzechy ułożyć na niezastygniętej czekoladzie, odstawić do schłodzenia.

Genaż czekoladowy

<u>Składniki:</u>	100 g masła
300 g śmietanki 36 %	0,2 litra
100 g glukozy	100 szt. korpusów czekoladowych –
600 g kuwertyry mlecznej	kulek

Sposób przygotowania:

Zagotować śmietanę z glukozą. Kuwertyrę rozpuścić. Do miksera wlać gorącą masę, kuwertyrę czekoladową, dołożyć masło i ubijać do całkowitego połączenia się składników. Pod koniec ubijania wlać rum. Masa powinna być błyszcząca i gładka. Nadzieniem napełnić korpusy czekoladowe, odstawić na kilka godzin w chłodniejsze miejsce. Zasmarować kuwertyrą otwartą część korpusu.

Włoskie bezy

<u>Składniki:</u>
250 g cukru
75 ml wody
4 białka

Sposób przygotowania:

Wodę i cukier umieścić w garnuszku o grubym dnie, zagotować. Syrop cukrowy gotować na małym płomieniu do czasu aż osiągnie 135-140°C. W międzyczasie



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego w misce umieścić białka, ubić je na sztywno. Kiedy syrop cukrowy osiągnie odpowiednią temperaturę, zdjąć go z kuchenki i dodać, wlewając ciekłą stróżką, do białek, stale miksując (w tym momencie białka się rozrzedzą). Kiedy cały syrop jest już dodany do białek nastawić mikser na najwyższe obroty i ubić białka ok 5 min. do czasu aż masa białkowa całkowicie ostygnie. Ubitą masę białkową przełożyć do rękawa cukierniczego, wyciskać bezy na blaszkę wyłożoną papierem do pieczenia. Piec w 120°C ok. 45 min.

Beza francuska

Składniki:

2 duże białka jajek

1 szczypta soli

½ szklanki cukru lub cukru pudru

Sposób przygotowania

Nagrząć piekarnik do 100°C. Na blaszce kładziemy papier do pieczenia.

Białka umieszczamy w dość dużej, niemetalowej misce, dodajemy sól i na najniższych obrotach miksera ubijamy sztywną pianę.

Stopniowo dodajemy część cukru, cały czas ubijamy. Powinna nam wyjść gęsta, gładka masa, która nie wylewa się z miski, nawet po obróceniu do góry dnem.

UWAGA: miska i mikser powinny być całkowicie czyste, a w białkach nie może znajdować się ani trochę żółtka. W przeciwnym razie masa niestety się nie uda.

Masę nakładamy na papier do pieczenia. Sposobów jest oczywiście wiele. Najprościej nakładać za pomocą stołowej łyżki, a jeśli chcemy się pokusić o przygotowanie w bardziej artystycznym stylu, dobrze mieć w domu szprycę do wyciskania masy.

Przy nakładaniu pamiętamy o zachowaniu odpowiedniej odległości, najlepiej ok. 6 cm, pomiędzy poszczególnymi bezami.

Pieczemy przez ok. 45 minut na środkowej półce piekarnika. Po tym czasie piekarnik wyłączamy i zostawiamy bezy w środku jeszcze na godzinę.

Nie otwieramy piekarnika w trakcie pieczenia. Po wyjęciu studzimy.



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Polewa czekoladowo pomarańczowa

Składniki:

500 g żel neutralny pektynowy	200 g woda
250 g syrop glukozowy	5 listków żelatyny
80 g kakao	70g likier pomarańczowy Cointreau

Sposób przygotowania:

Kakao z wodą podgrzać do temp. 80° C. Następnie dodać żel, syrop glukozowy i namoczoną żelatynę. Wszystko dokładnie wymieszać przy pomocy blendera. Gdy polewa przestygnie doda likier i dokładnie zmiksować blenderem, starając się nie napowietrzyć polewy.

Polewa z białą czekoladą

Składniki:

500 g mleko	5 listków żelatyny
80 g mleko w proszku	600 g czekolada biała
200 g syrop glukozowy	600 g żel pektynowy morelowy

Sposób przygotowania:

Mleko z mlekiem w proszku zagotować. Po zagotowaniu dodać syrop glukozowy, żel pektynowy i dokładnie zmiksować blenderem. Następnie dodać czekoladę namoczoną żelatynę i dokładnie zemulgować blenderem starając się nie napowietrzyć polewy. Oblewać powierzchnię wyrobów polewą o temp. około 27°C.

Poncz pistacjowy

Składniki:

250 g woda	80 g pasta pistacjowa 100%
150 g cukier kryształ	30 ml likier pomarańczowy

Sposób przygotowania:

Zagotować wodę z cukrem dodać pastę pistacjową. Ostudzić syrop i dodać likier pomarańczowy.



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Poncz orzechowy

Składniki:

200 g woda	40 ml likier waniliowy
140 g cukier kryształ	
40 g pasta z orzechów laskowych (bez kawałków orzechów)	

Sposób przygotowania:

Zagotować wodę z cukrem dodać pastę orzechową. Ostudzić syrop i dodać likier waniliowy dokładnie zemulgować przy pomocy blendera.

Masa karmelowa

1 kg cukier kryształ rafinowany	200 g syrop glukozowy
250 g woda	2,5 g crem de tarte

Zagotować wodę z cukrem do temp. 130°C. dodać syrop glukozowy i crem de tarte nie przerywając gotowania. Zagotować do temp. 165°C. Masę następnie wylać na blat marmurowy lub granitowy i ostudzić masę. Z plastycznej masy wykonywać elementy dekoracyjne pod lampą utrzymującą stałą temperaturę plastyczności masy karmelowej.

Dekoracje wykonywane na bazie isomaltu nie wymagają przygotowania masy plastycznej łącząc go z innymi surowcami. Isomalt jest bardzo wygodnym surowcem wystarczy upłynnić jego masę i można wykonywać dekoracje karmelowe. Aby otrzymać perlisty odcień isomaltu należy napowietrzyć upłynnioną masę przez kilkakrotne tzw. przeciąganie masy. Polega to na kilkakrotnym powtarzaniu czynności rozciągania i składania masy karmelowej. W tym procesie masa zostaje napowietrzona. Taka technikę stosuje się przy przygotowaniu masy karmelowej do wykonywania kwiatów, wstążek oraz innych elementów, które nie są transparentne.



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

CZEKOLADA

Czekolada jest najbardziej utożsamianym surowcem wykorzystywanym w cukiernictwie przez konsumenta. Jest ona najbardziej promowana medialnie oraz wykorzystywana w tworzeniu receptur przez profesjonalnych cukierników. Najbardziej wyrafinowane receptury w swoim składzie zawierają, jako główny składnik czekoladę. Czekolada to surowiec, który stosowany jest, jako baza musów tzw. ganache, polew pokrywających i dekorujących powierzchnię wyrobów cukierniczych oraz jako surowiec do wykonywania czekolad w tabliczkach oraz najbardziej rozstawionych pralin.

Czekolada stała się dla wielu pasją poznawania jej walorów, właściwości oraz jako materiał służący do wykonywania rzeźb i eksponatów czekoladowych. Dziś możemy zobaczyć ten surowiec nie tylko w cukierni, ale również na pokazach mody, gdzie tworzone są czekoladowe dzieła artystyczne od naszyjników po czekoladowe kapelusze.

Głównym surowcem w otrzymaniu czekolady jest ziarno kakaowe. To z niego po długim procesie obróbki otrzymuje się wyrafinowane walory smakowe. Ziaren kakaowych używano w starożytnym Meksyku, jako środka płatniczego. Jego popularność rozpoczęła się po imporcie z Meksyku do Hiszpanii. To w Europie rozpoczął się rozwój technologiczny przerobu ziarna kakaowca oraz tworzenia wielu zastosowań czekolady. Począwszy czekolada była napojem, z biegiem lat zmieniał się charakter stosowania tego surowca.

Obecnie rynek przemysłu cukierniczego oferuje ogromny wybór, jakości oraz rodzajów czekolad. Główny podział czekolada uzależniony jest od zawartości miazgi kakaowej:

- **czekolada gorzka** (deserowa) - zawiera nie mniej niż 43% miazgi kakaowej w ogólnej masie czekolady, tłuszcz kakaowy i cukier, emulgator – lecytynę sojową; najbardziej popularne są proporcje miazgi w ilości 51- 80 % w masie czekolady,
- **czekolada ekstra gorzka** - zawartość miazgi 85- 99% w czekoladzie; często stosowane do otrzymania intensywnego aromatu i smaku czekoladowego w wyrobach ciastkarskich,





Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

- **czekolada biała** – w rozumieniu profesjonalnych cukierników nie jest czekoladą; technologicznie jest to kompozycja tłuszczu kakaowego, mleka w proszku i cukru; zawartość tłuszczu 20- 45 % w masie czekoladowej i nie mniej niż 14% mleka w proszku; jej delikatność znalazła wielu koneserów oraz dała wiele możliwości w tworzeniu ciekawych receptur wyrobów ciastkarskich.

Aby otrzymać czekoladę musimy wykonać wiele procesów technologicznych:

- prażenie - w tej fazie obróbki uzyskujemy nuty smakowe czekolady, odbywa się w temp. 120-140°C do 30 min., ostudzone ziarno rozdrabnia się i mieli w melanżerze, gdzie uzyskuje się miazgę kakaową, która do 4 miesięcy leżakuje; po tym procesie dodaje się cukier, tłuszcz kakaowy i ponownie poddaje się mieleniu w melanżerze,

- konszowanie - proces polegający na długim (do 5 dni) procesie mieszania upłynnioną masę w temp. 60-80°C,

- temperowanie - ta faza polega na doprowadzeniu masy do temp.45°C, co powoduje rozpuszczenie wszystkich cząsteczek tłuszczu, a następnie intensywnemu studzeniu i mieszaniu do uzyskania temp. 29-31°C.; czekolady deserowe temperujemy do temp.31°C, a mleczne 29-30°C.

Tak gotowa czekolada formowana jest w bloki lub kaletki. Zanim rozpoczniemy stosowanie czekolady musimy dokładnie zapoznać się z jej parametrami technologicznymi. Tworząc recepturę musimy organoleptycznie poznać walory smakowe czekolady. Czekolada przeznaczona do wykonywania pralin, czekolady formowanej (tabliczki) oraz eksponatów artystycznych czy drobnych dekoracji czekoladowych musi być poddana procesowi temperowania.

W przedsiębiorstwach cukierniczych często, aby przyspieszyć pracę z czekoladą stosuje się tzw. temperówki do czekolady. Urządzenie te upłynnia masę czekolady oraz mechanicznie miesza i studzi masę czekolady do żądanej temperatury, uzyskując zatemperowaną czekoladę, którą możemy stosować do wykonywania wyrobów czekoladowych. Jeżeli nie posiadamy urządzenia do temperowania czekolady, proces ten możemy wykonać ręcznie. W tym celu musimy upłynnić masę czekolady do temp.45°C. Następnie na płycie kamiennej (granitowej





Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego lub marmurowej) mieszamy 2/3 ilości masy przy pomocy noża cukierniczego energicznie zbierając i przerzucając czekoladę. Gdy otrzymamy masę o temp. 2-4^o niższą niż żądana temp. zatemperowania dodajemy pozostałą upłynnioną masę czekolady i dokładnie łączymy ze sobą masy. W tej technologii musimy często sprawdzać temperaturę czekolady, aby otrzymać prawidłowo zatemperowany surowiec odpowiadający wskazaniom i specyfikacji producenta.

Obecnie często stosuje się proces zatemperowania czekolady przez zaszczerpienie upłynnionej czekolady bardzo drobno sproszkowanym tłuszczem kakaowym. W tym procesie masło kakaowe przyspiesza łączenie się wszystkich cząsteczek w składzie czekolady i uzyskanie jednolitej masy. Ta technika stosowana jest głównie do otrzymania niewielkiej ilości zatemperowanej czekolady. Eliminuje posiadanie urządzenia do temperowania czekolady i jest szybszym procesem niż temperowanie czekolady na płycie kamiennej.

Dobrze zatemperowana czekolada powinna być gładka, jednorodna, charakteryzuje się odpowiednią kruchością. Korpusy wykonane z prawidłowo zatemperowanej czekolady posiadają połysk bez plam i smug.

ISOMALT

Isomalt coraz częściej używany jest przez profesjonalnych cukierników wykonujących eksponaty z mas cukrowych i masy karmelowej. Isomalt jest substytutem cukru - disacharyd, w składzie posiada dwa cukry glukozę i mannitol. Jest bez zapachu, w postaci białych granulek. Krystaliczna substancja zawiera około 5% wody krystalizacyjnej.

Zapewnia wysoki komfort pracy dzięki stosunkowo niskiej temperaturze pracy i bardzo wysokiej plastyczności. W niewielkim stopniu chłonie wilgoć z powietrza, dzięki czemu dekoracje z isomaltu znacznie dłużej zachowują połysk i nie rozpuszczają się tak jak dekoracje wykonane ze zwykłej masy karmelowej wykonanej na sacharozie. Dużą popularność uzyskał dzięki szybkiemu przygotowaniu do pracy oraz bezbarwności. Prawidłowo upłynniony isomalt jest bezbarwny jak szkło. Karmel z isomaltu można przygotować zarówno w sposób tradycyjny poprzez gotowanie podobnie jak cukier - sacharoza lub poprzez rozpuszczenie w kuchence mikrofalowej



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego do uzyskania płynności. Już w temperaturze około 100^o C isomalt staje się upłynniony. Otrzymaną masę możemy barwić specjalnymi barwnikami, odpornymi na wysokie temperatury. Gotową masę możemy wylewać do specjalnie przygotowanych form silikonowych lub maty winylowe (z poliwęglanu). Aby otrzymać odpowiedni kształt należy masę ostudzić pozostawiając w temperaturze pokojowej.

Elementy dekoracyjne z isomaltu mogą być formowane pod specjalnymi lampami utrzymujące wysoką temperaturę, dzięki czemu masa ma odpowiednią plastyczność. Mimo iż isomalt posiada większą odporność na wilgoć niż sacharoza nie można studzić go w chłodni. Przechowywane elementy dekoracyjne w chłodni nie rozpuszczają się jak elementy z masy na bazie sacharozy, ale za to matowieją. Dlatego elementy dekoracyjne z isomaltu powinniśmy przechowywać w suchym pomieszczeniu o temp. pokojowej.

Elementy dekoracyjne z isomaltu stały się bardzo popularne w cukiernictwie restauracyjnym. Isomalt łączony jest często z liofilizowanymi owocami dając interesujący efekt wizualny i smakowy.

Ekspozyty z mas cukrowych nie są bardzo popularne z powodu trudnej techniki pracy. Nie każdy z cukierników posiada odpowiednie zdolności manualne oraz wiedzę i technik dotyczącej pracy z isomaltem. Najładniejsze artystyczne ekspozyty cukrowe podziwiać możemy na krajowych i międzynarodowych konkursach i wystawach cukierniczych wykonywanych przez wybitnych mistrzów cukiernictwa.

Michał Doroszkiewicz
Mariusz Gachewicz
Mirosław Rynduch





Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

VIII PODSUMOWANIE

Obecna sytuacja gospodarcza w kraju przynosi wiele zmian w branżach rzemieślniczych. Zauważamy to również w cukiernictwie. Przemysł ciastkarsko – cukierniczy musi tym zmianom sprostać. Wiąże się to z ciągłymi zmianami technologii produkcji wyrobów cukierniczych. Zmieniająca się sytuacja na rynku dyktowana jest również upodobaniami, wymaganiami konsumenta. Spadek zainteresowania nauką zawodu cukiernika powoduje poważne problemy w sprostaniu tym wymaganiom przez przedsiębiorców.

Zauważam ogromną potrzebę współpracy szkolnictwa z przedsiębiorstwami cukierniczymi oraz profesjonalistami w zawodzie cukiernik, którzy to, na co dzień kreują wizerunek wyrobów cukierniczych. Udział grona pedagogicznego w czynnym działaniu w życiu i funkcjonowaniu zakładu cukierniczego poprzez praktyki zawodowe daje ogromne możliwości rozwoju poziomu wiedzy uczniów w ich profesji. Zorientowany Nauczyciel szkolący w obecnym rynku branży cukierniczej może wspomóc w zdobyciu dobrego doświadczenia i kwalifikacji ucznia. Zapewne taki Nauczyciel kończąc praktyki w ramach Projektu dokładniej zrozumie obecny rynek konsumenta w branży cukierniczej, za czym idą same korzyści w wyższym poziomie szkolnictwa w zawodzie ciastkarz - cukiernik.

Reasumując, stworzony powyżej program praktyk (vide rozdz. II) ma dać szansę na wyrównanie poziomu wiedzy nauczycieli szkolących zawodu oraz przez czynną praktykę dokładnie poznanie realnego funkcjonowania pracy przedsiębiorstwa cukierniczego. Owocować to może jedynie lepszym systemem edukacji zawodu oraz prawidłowe przygotowanie ucznia do wykonywania zawodu w codziennej jego pracy zawodowej. A za czym idzie globalny rozwój cukiernictwa w kraju oraz promocja tego pięknego zawodu.

W cukiernictwie konsumenci coraz bardziej zwracają uwagę na atrakcyjność oraz estetykę wykonania produktu cukierniczego. Wyrób atrakcyjny rozumiemy przez estetykę nawiązującą do danej okoliczności, ukazującą walory smakowe produktu oraz przedstawienia nowych trendów panujących na rynku branży





Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego cukierniczej. Na rynku produkcji wyrobów cukierniczych zauważyć możemy znaczący podział estetyki produktów w zależności od umiejętności oraz doświadczenia cukierników. Oczywiście musimy mieć świadomość, że atrakcyjność produktów cukierników uzależniona jest również od wymagań i odczuć estetycznych konsumenta. Większy rozwój branży cukierniczej obserwujemy w większych miastach, gdzie klient bardziej poszukuje nowych rozwiązań i otwarty jest na nowe stylizacje oraz kompozycje smakowe produktu cukierniczego. Charakterystyka produkcji zakładów produkcyjnych w mniejszych miejscowościach jest bardziej tradycyjna i mniej otwarta na nowości oraz trendy panujące w światowym cukiernictwie.

Cukiernictwo często kojarzy się konsumentom tylko z produktami powszechnie dostępnymi w ofercie sprzedażowej przedsiębiorstwa cukierniczego. Ale to, co rozwija cukiernictwo to kreowanie nowych stylów estetycznych oraz kompozycji smakowej produktów.

Cukiernictwo to również sztuka wizualnej prezentacji formy eksponatów wykonanych z surowców powszechnie stosowanych do wyrobów cukierniczych. Najbardziej popularnymi i często stosowanymi surowcami w kreowaniu eksponatów cukierniczych są czekolada oraz masa karmelowa, a obecnie także isomalt.

W przedsiębiorstwie cukierniczym surowce te są często stosowane do wykonywania drobnych elementów dekoracyjnych zdobiące wyroby cukiernicze.

Ozdabianie witryn sklepowych eksponatami cukierniczymi znacząco podnosi prestiż przedsiębiorstwa na rynku konsumenta. Taka prezentacja charakteryzuje zakład cukierniczy o wysokim poziomie wykonywanych wyrobów cukierniczych. Świadczy to również o kreatywności oraz świadomości stylów branży cukierniczej. Nie powinniśmy zapominać o miłej atmosferze, jaką tworzą rzeźby z cukru lub czekolady w sklepie, gdzie klient dokonuje zakupu wyrobów cukierniczych. Klimat takiej cukierni zapewne umili przebywanie w niej klienta i pozytywnie wpłynie na wysoką ocenę marki przedsiębiorstwa cukierniczego.

Michał Doroszkiewicz



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Bibliografia:

Przy opracowywaniu Rozdziału VII wykorzystano następujące źródła:

1. Vademecum - Kucharz & Gastronom, Wydawnictwo REA, 2007r.
2. „Czekolada” Akademia Barilla, *Mariagrazia Villa, Mario Grazia*, Wydawnictwo Olesiejuk Sp. z o.o., 2011r.
3. „Czekoladowe Ciasta” Dr Oetker, Wydawnictwo Olesiejuk Sp. z o.o., 2009r.
4. „Desery. Ponad 100 wspaniałych przepisów”, Wydawnictwo Parragon 2009r.