

**Zapraszamy Cię
do nowej jakości
kształcenia,
spełniającej Twoje oczekiwania.**

Z Naszą szkołą
otwórz drzwi do przyszłości!



**Zrób z Nami
swój 1 krok...
w nową
przyszłość!**

Profesjonalizm
zaczyna się tutaj!



**Jesteśmy
pewni,
że z Nami ...**

**Ucząc się i pracując,
osiągniesz sukces!**

CUKIERNIK



CUKIERNIK

TO SPECJALISTA ZAJMUJĄCY SIĘ
TWORZENIEM RÓŻNORODNYCH WYROBÓW
CUKIERNICZYCH, TAKICH JAK CIASTA, TORTY,
CIASTECZKA, BABECZKI I INNE SŁODKIE
PRZYSMAKI. PRACA CUKIERNIKA WYMAGA
DUŻEJ PRECYZJI, KREATYWNOŚCI
ORAZ ZAMIŁOWANIA DO SŁODKICH SMAKÓW.



Główne Obowiązki



1

Przygotowanie ciast i tortów:

Cukiernik zajmuje się przygotowywaniem różnorodnych ciast i tortów, dbając o ich wygląd i smak.

2

Dekorowanie wypieków:

Kreatywne i precyzyjne dekorowanie wypieków, używając różnorodnych technik i materiałów, takich jak kremy, lukry, owoce czy czekolada.

3

Tworzenie deserów:

Przygotowywanie różnych deserów, takich jak kremy, musy, galaretki, tarty i inne słodkie przysmaki.

Główne Obowiązki



4

**Eksperymentowanie
z przepisami:**

Cukiernik często eksperymentuje z nowymi przepisami i składnikami, aby tworzyć unikalne i innowacyjne wyroby.

5

Dbanie o higienę i jakość:

Przestrzeganie wysokich standardów higieny i jakości w trakcie przygotowywania wyrobów cukierniczych.

UMIEJĘTNOŚCI I KWALIFIKACJE

A close-up photograph of two chocolate cupcakes. The cupcake on the left is in a red liner with white polka dots, and the one on the right is in a white liner with red polka dots. Both have thick, dark chocolate frosting. The background is dark and out of focus.

01

Kreatywność:

Umiejętność tworzenia nowych smaków i wzorów, a także dekorowania wypieków w sposób atrakcyjny i estetyczny.

02

Precyzja:

Dokładność i dbałość o detale, niezbędna do osiągnięcia doskonałych rezultatów w dekorowaniu i przygotowywaniu wypieków.

03

ZMYŚŁ ESTETYCZNY:

Wyczucie smaku i estetyki, które pozwala tworzyć piękne i smakowite wyroby cukiernicze.

UMIEJĘTNOŚCI I KWALIFIKACJE

A close-up photograph of two chocolate cupcakes. The cupcake on the left is in a red liner with white polka dots, and the one on the right is in a white liner with red polka dots. A wooden clothespin is clipped to the top of the cupcakes. The background is dark and out of focus.

04

ZDOLNOŚCI MANUALNE:

WYSOKA SPRAWNOŚĆ MANUALNA, NIEZBĘDNA DO PRECYZYJNYCH PRAC ZWIĄZANYCH Z DEKOROWANIEM I FORMOWANIEM WYROBÓW.

05

ZNAJOMOŚĆ PRZEPISÓW:

BIEGŁA ZNAJOMOŚĆ RÓŻNYCH PRZEPISÓW I TECHNIK CUKIERNICZYCH, A TAKŻE UMIEJĘTNOŚĆ DOSTOSOWYWANIA ICH DO INDYWIDUALNYCH POTRZEB KLIENTÓW.

ŚCIEŻKA KARIERY

CUKIERNIK MOŻE PRACOWAĆ:

W CUKIERNIACH

PIEKARNIACH

RESTAURACJACH

HOTELACH



**ISTNIEJE RÓWNIEŻ MOŻLIWOŚĆ SPECJALIZACJI
W KONKRETNÝCH OBSZARACH, TAKICH JAK:**

01

TORTY WESELNE

02

DESERY LODOWE

03

CZY WYROBY CZEKOLADOWE





ZAJĘCIA PRAKTYCZNEJ NAUKI ZAWODU.

C U K I E R N I K

















T w ó j z a w ó d

- T w o j a p r z y s z ł o ś ć !

Z Nami

**SPEŁNISZ
SWOJE
MARZENIA**



- T w o j a p r z y s z ł o ś ć !

B r a n ż o w a S z k o ł a I s t o p n i a
i m . M a r i i G r z e g o r z e w s k i e j