

Cukiernik

Treść



Kwalifikacje w zawodzie:

SPC.01 - Produkcja wyrobów cukierniczych

Absolwent szkoły prowadzącej kształcenie w zawodzie cukiernik powinien być przygotowany do wykonywania następujących zadań zawodowych w zakresie kwalifikacji SPC.01.:

- 1) stosowania maszyn i urządzeń w produkcji wyrobów cukierniczych;
- 2) magazynowania surowców i wyrobów cukierniczych;
- 3) sporządzania półproduktów i wyrobów cukierniczych;
- 4) wykonywania dekoracji wyrobów cukierniczych.

Uczeń w trakcie nauki zapoznaje się z następującymi zagadnieniami, zdobywając odpowiednie wiadomości i umiejętności:

- SPC.01.1. Bezpieczeństwo i higiena pracy
- SPC.01.2. Podstawy przemysłu spożywczego
- SPC.01.3. Obsługiwanie maszyn i urządzeń w produkcji wyrobów cukierniczych
- SPC.01.4. Magazynowanie surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych
- SPC.01.5. Przygotowywanie półproduktów i wyrobów cukierniczych
- SPC.01.6. Dekorowanie, konfekcjonowanie i dystrybucja wyrobów cukierniczych
- SPC.01.7. Język obcy zawodowy
- SPC.01.8. Kompetencje personalne i społeczne

Cukiernik może podejmować pracę:

- w cukierniach
- w magazynach wyrobów gotowych,

- w instytucjachzajmujących się obrotem żywnością,
- może także samodzielnie prowadzić działalność gospodarczą w zakresie usług gastronomicznych.

[Przewiń do początku](#)