

*Praca jako
cukiernik*



Justyna Konieczna 8D





Kształcenie zawodowe:



Szkoła branżowa



Matura nie jest
wymagana



Technikum o specjalnym
profilu



Matura



Kwalifikacyjny kurs
zawodowy



Matura nie jest
wymagana



Po ukończeniu szkoły branżowej, technikum
✧ bądź kursu kwalifikacyjnego można ✧
przystąpić do egzaminów na:



✧
cukiernika-czeladnika
✧



✧
mistrza
✧



Po ukończeniu szkoły prowadzącej kształcenie zawodowe absolwent powinien być przygotowany do wykonywania zadań w zakresie produkcji wyrobów cukierniczych:



stosowanie maszyn i urządzeń w produkcji wyrobów cukierniczych;



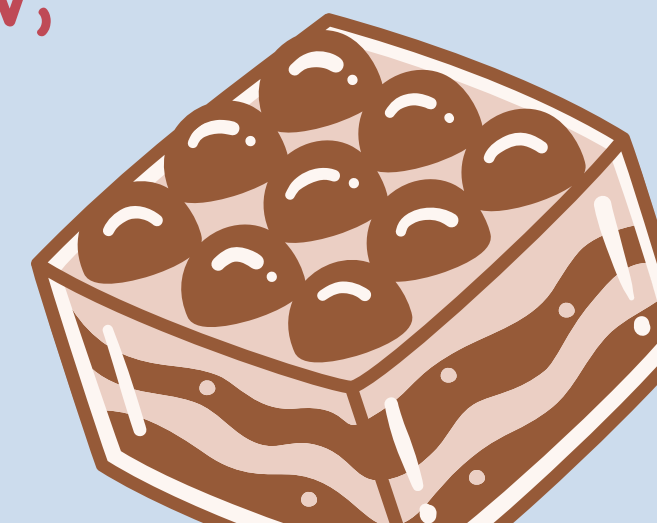
sporządzanie półproduktów i wyrobów cukierniczych;



wykonywanie dekoracji wyrobów cukierniczych;



magazynowanie surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych;



Wymagania do pracy jako cukiernik

Cukiernicy najczęściej pracują w cukierniach bądź restauracjach. Mogą także prowadzić własną działalność gospodarczą. Oprócz szerokiej wiedzy i umiejętności ważny jest stan zdrowia. Osoby, które chcą rozpocząć pracę w punktach gastronomicznych, muszą przedstawić aktualne badania do celów sanitarno-epidemiologicznych (dawniej zwane książeczką sanepidowską). Mają one potwierdzić, że przyszli kucharze bądź cukiernicy nie są nosicielami np. salmonelli.

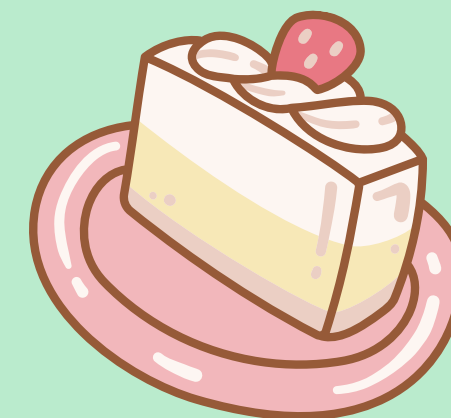


W pracy związanej z gastronomią bardzo ważne jest wyczucie smaku oraz kreatywność. Nie zawsze trzeba ściśle trzymać się znanych przepisów. Każdy pracownik restauracji bądź cukierni może wymyślać własne receptury. W przypadku cukierników przydaje się także zmysł estetyczny.





Zarobki



Zarobki cukiernika zależą w dużej mierze od wielkości zakładu oraz liczby zleceń. Na początku zarobki nie są wygórowane, wahają się od 2300zł do 2800zł netto. Natomiast dobrze opłacalni cukiernicy zarabiają ponad 3500zł netto zaś mistrzowie cukiernictwa którzy zdobyli swoimi wypiekami sławę i posiadają własną działalność gospodarczą mogą liczyć na naprawdę spore sumy.





Warunki pracy



Praca cukiernika odbywa się w budynku najczęściej w dużej hali produkcyjnej lub niewielkiej pracowni gdzie panuje wysoka temperatura powietrza.

Praca cukiernika ma charakter zespołowy co sprawia że wytwarzanie słodkich wyrobów przebiega bardzo sprawnie.



Cukiernik pracuje średnio dziewięć godzin dziennie, praca może odbywać się zarówno w dzień jak i w nocy.



Najstłynniejsi polscy cukiernicy



Andrzej Blikle

Antoni Kazimierz Blikle

Antoni Wiesław Blikle

Jerzy Czesław Blikle



Emil Wedel

Karol Wedel



Adam Piasecki

Jan Rucker

Fryderyk Sellin

Andrzej Szydłowski

Stanisław Toporek

Antoni Weryński

Sławomir Wyczański



Janusz Cegliński

Wincenty Domisz

Jan Fruziński

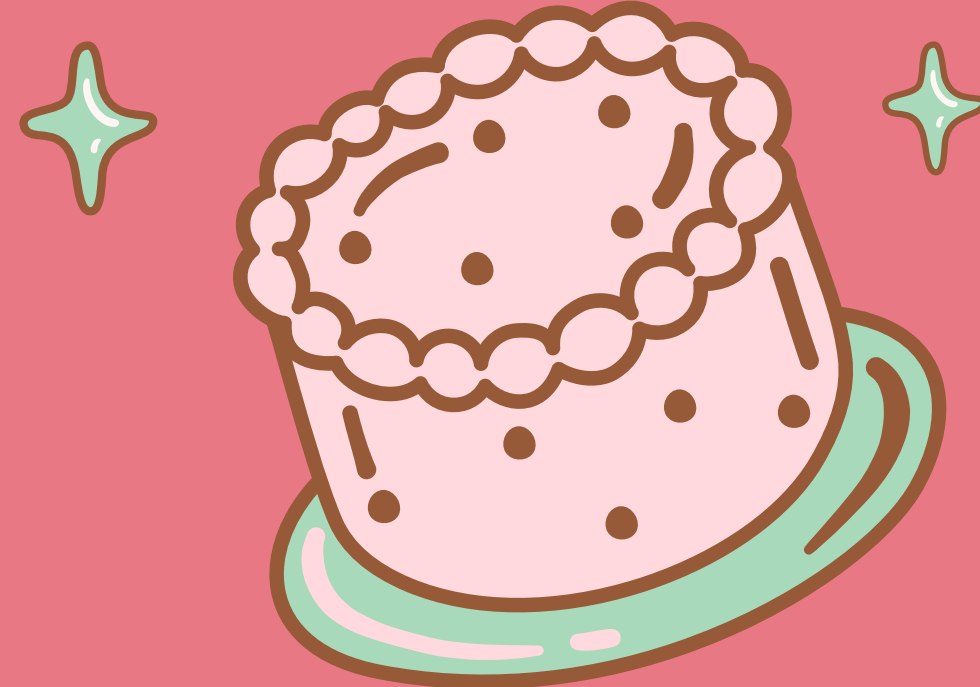
Tadeusz Kałasa

Jan Jakub Lardelli

Paweł Małecki

Zygmunt Peszkowski





*Dziękuję za
uwagę*

