

CUKIERNIK produkuje wyroby cukiernicze.
Przygotowuje różne nadzienia do ciast takie jak kremy,
polewy, galaretki. Wypieka lub smaży ciasta.

CUKIERNIK

Produkuje wyroby cukiernicze

Magazynuje surowce cukiernicze

Wytwarza wyroby cukiernicze

Dekoruje wyroby cukiernicze
i przygotowuje je do dystrybucji





ja, ty, my, oni...

Będziesz pracować w zespole.

W tym zawodzie ważny jest zmysł smaku, węchu oraz dotyku.

Przy dekorowaniu ciast i tortów istotne są uzdolnienia plastyczne.

Praca bywa monotonna, wymaga wytrzymałości fizycznej.



kariera edukacyjna

Możesz kontynuować naukę na kursie kwalifikacyjnym w zawodzie technik technologii żywności.

Podobne umiejętności mogą być przydatne także w zawodach: operator maszyn i urządzeń przemysłu spożywczego, piekarz, wędliniarz, technik technologii żywności, technik przetwórstwa mleczarskiego.



warunki pracy

Będziesz pracować średnio 9 godzin dziennie. Praca może odbywać się zarówno w dzień, jak i w nocy, w zależności od wielkości zakładu i zapotrzebowania rynkowego na wyroby cukiernicze. W wielkich przedsiębiorstwach przemysłu cukierniczego jest to praca zmianowa. Praca często zaczyna się w nocy.

Cały dzień będziesz pracować na stojąco lub w ruchu w pomieszczeniach zamkniętych o wysokiej temperaturze.

Niezwykle ważne jest przestrzeganie procedur i zasad bezpieczeństwa i higieny pracy.

Łatwo zmienić pracę.



kariera zawodowa

Pracę znajdziesz w przedsiębiorstwach wytwarzających artykuły cukiernicze, ciasta, wyroby czekoladowe, lody, pieczywo cukiernicze.

Możesz pracować w barach, restauracjach przy wykonywaniu deserów.

Możesz także założyć własną działalność gospodarczą.