

1. Cukiernik to zawód wymagający sprawnego zmysłu smaku, węchu i wzroku, dobrze rozwiniętego zmysłu estetycznego, zdolności artystycznych.

2. Kwalifikacje uzyskiwane w wyniku kształcenia:

- egzamin czeladniczy, w wyniku którego uczeń otrzymuje tytuł czeladnika
- TG. 04. Produkcja wyrobów cukierniczych

3. Sylwetka absolwenta

Absolwent kończący szkołę w zawodzie cukiernik będzie przygotowany do wykonywania zadań zawodowych w zakresie:

- produkcji wyrobów cukierniczych zgodnie z recepturami
- obsługi urządzeń do wytwarzania wyrobów cukierniczych
- oceny przydatności surowców i wyrobów cukierniczych
- przygotowania nadzienia
- dekorowania wyrobów cukierniczych
- magazynowania wyrobów cukierniczych i przygotowania do dystrybucji
- prowadzenia dokumentacji produkcyjnej i rozliczenia surowców

4. Cukiernik znajdzie zatrudnienie w:

- zakładach wytwarzających artykuły cukiernicze, ciasta, wyroby czekoladowe, lody, pieczywo cukiernicze
- będzie mógł założyć własny zakład cukierniczy.

5. Baza dydaktyczna i warunki kształcenia

Uczniowie jako pracownicy młodociani odbywają praktyczną naukę zawodu u pracodawców (2 dni w tygodniu w kl. I, 3 dni w tygodniu w kl. II i III).

Teoretyczne kształcenie zawodu odbywa się w każdym roku szkolnym na miesięcznych turnusach.