

BRANŻA SPOŻYWCZA (SPC)

ZAWÓD - KWALIFIKACJA WYODRĘBNIONA W ZAWODZIE:

Technik technologii żywności - [Produkcja wyrobów cukierniczych](#)

Technik technologii żywności - [Organizacja i nadzorowanie produkcji wyrobów spożywczych](#)

Cukiernik - [Produkcja wyrobów cukierniczych](#)

Piekarz - [Produkcja wyrobów piekarskich](#)

TECHNIK TECHNOLOGII ŻYWNOSCI

Sprawdź, czy jest to zawód dla Ciebie?	
• lubisz piec ciasta, • jesteś skrupulatny i dokładny, • biologia i chemia nie sprawiają Ci problemów, • masz zdolność skupiania się na problemie i dostrzegasz kreatywne rozwiązania...	✗
Czym zajmuje się technik technologii żywności?	
• wytwarza produkty spożywcze, • obsługuje maszyny i urządzenia stosowane do produkcji wyrobów spożywczych, • organizuje i nadzoruje przebieg procesów technologicznych w przetwórstwie spożywczym, • kontroluje pracę maszyn.	✗
Zajęcia odbywają się w:	
• pracowni technologicznej, • pracowni analizy żywności - najlepiej wyposażonej na Dolnym Śląsku.	✗
Zdobywane kwalifikacje: SPC.01 Produkcja wyrobów cukierniczych SPC.07 Organizacja i nadzorowanie produkcji wyrobów spożywczych	
Możliwość uczestniczenia w kursach umiejętności zawodowych, szkoleniach, stażach:	
• staż w ramach programu Erasmus+ na Słowacji, • praktyki zawodowe w najlepszych cukierniach w Legnicy, • spotkania branżowe podczas targów żywności i napojów, • kursy umiejętności zawodowych: wytwarzanie ciasta, przygotowywania surowców i dodatków do żywności, magazynowanie wyrobów gotowych...	✗

CUKIERNIK

Sprawdź, czy jest to zawód dla Ciebie?	
• masz zmysł estetyczny i dobrze rozwinięty smak, • jesteś pracowity i odpowiedzialny, • wyobraźnia i kreatywność, to Twoje wiodące cechy, • kochasz wypieki...	☒
Czym zajmuje się cukiernik?	
• obsługuje maszyny i urządzenia stosowane w produkcji wyrobów cukierniczych, • sporządza półprodukty cukiernicze, • sporządza i dekoruje gotowe wyroby cukiernicze.	☒
Zajęcia odbywają się:	
• u wybranych pracodawców, którzy prowadzą kształcenie praktyczne młodocianych pracowników i wypłacają im wynagrodzenie.	☒
Zdobywana kwalifikacja: SPC.01 Produkcja wyrobów cukierniczych	
Możliwość uczestniczenia w kursach umiejętności zawodowych, szkoleniach, stażach:	
• staż w ramach programu Erasmus+ na Słowacji, • kursy umiejętności zawodowych: figurki na torty, torty okolicznościowe, bankietówki....	☒

PIEKARZ**Sprawdź, czy jest to zawód dla Ciebie?**

- jesteś dokładny i cierpliwy,
- potrafisz współdziałać z innymi,
- masz podzielną uwagę i chcesz pracować w szybkim tempie,
- Twoje zmysły: węch, smak i dotyk są dobrze rozwinięte...

**Czym zajmuje się piekarz?**

- przygotowuje surowce do produkcji wyrobów piekarskich,
- sporządza półprodukty piekarskie,
- dzieli ciasto i kształtuje kęsy na wyroby piekarskie,
- przeprowadza rozrost oraz wypiek pieczywa,
- obsługuje maszyny i urządzenia stosowane w produkcji wyrobów piekarskich.

**Zajęcia odbywają się:**

- u wybranych pracodawców, którzy prowadzą kształcenie praktyczne młodocianych pracowników i wypłacają im wynagrodzenie.

**Zdobywana kwalifikacja:**

SPC.03 Produkcja wyrobów piekarskich

Możliwość uczestniczenia w kursach umiejętności zawodowych, szkoleniach, stażach:

- staż w ramach programu Erasmus+,
- kursy umiejętności zawodowych: ciastkarstwo, wędliniarstwo, język obcy zawodowy...

