



Cukiernik

Cukiernik

Co robię?

Piekę oraz dekoruję ciasta i ciasteczka.

Specyfika pracy



Branża: usługi



Praca z: żywność



Środowisko: w ruchu



Godziny pracy: standardowe



Fizyczność: średnia



Kontakt z ludźmi: mały

Opis zawodu

W drodze do szkoły albo podczas spacerów zawsze lubiłem przyglądać się wystawom mijanych cukierni. Pięknie udekorowane torty, ciasta i ciasteczka tak bardzo mi się podobały i tak mi smakowały, że postanowiłem samemu nauczyć się robić takie cudenka, dlatego zostałem cukiernikiem. Dekorowanie gotowych ciast to ostatni etap ich produkcji, najpierw trzeba je upiec. Muszę więc znać receptury, czyli przepisy, według których przygotowuje się poszczególne rodzaje wypieków, oraz surowce, z których powstają. To właśnie od składników użytych do pieczenia ciasta zależy jego jakość i smak, dlatego muszę potrafić oceniać czy dany produkt jest świeży i czy nadaje się do przygotowania konkretnego ciasta. Po odważeniu odpowiedniej ilości surowców muszę dokładnie je wymieszać, ściśle przestrzegając zawartych

w przepisie zaleceń – niektóre ciasta wyrabia się krócej, inne dłużej. Pomyłka w ilości składnika, zbyt krótkie albo za długie mieszanie, zła temperatura pieczenia... wszystko to może sprawić, że zamiast pięknie wyrośniętego ciasta z piekarnika wyciągnę zakalec. Po wymieszaniu składników muszę uformować ciasto lub ciasteczka w kształt, jaki sobie wcześniej wymyśliłem i upiec je, lub usmażyć na odpowiednim rodzaju tłuszczu. Do moich obowiązków należy także przygotowywanie rozmaitych mas i nadzień, takich jak kremy, marmolady, galaretki. Kiedy wszystko jest już gotowe, zaczynam najbardziej kreatywną część mojej pracy, czyli ozdabianie tortów, ciast i ciasteczek. Muszę mieć zdolności manualne, dobry wzrok i wycucie stylu, żeby moje małe dzieła sztuki podobały się klientom cukierni. Bardzo ważny jest także zmysł dotyku i węchu niezbędny do oceny jakości surowców i gotowych wyrobów. Robiąc wypieki na zamówienie klienta czasem muszę ściśle realizować jego projekt, innym razem mam wolną rękę i mogę popisać się swoim talentem. Muszę ciągle rozwijać swoje umiejętności i orientować się w nowych trendach w cukiernictwie żeby móc tworzyć i dekorować moje wyroby tak, aby wyglądem i smakiem zachwycały klientów. W pracy korzystam z wielu urządzeń przyspieszających i ułatwiających produkcję wyrobów cukierniczych. Muszę więc znać się na obsłudze i prawidłowym działaniu takich maszyn jak kotły parowe, piekarniki, maszynki do mielenia, miksery, blendery, chłodziarki, linie produkcyjne do wyrobów pączków, wafli, czy biszkoptów; umieć je konserwować i utrzymywać w czystości oraz dokonywać drobnych napraw w przypadku awarii.

Istotne wymagania i umiejętności

Matematyka

Istotne ponieważ: Muszę znać podstawy matematyki, aby umieć obliczać ilość składników potrzebnych do wykonania ciast i ciasteczek, określać cenę gotowych wyrobów oraz obliczać zużycie surowców i półproduktów cukierniczych.

Gdzie zdobyć? Szkoła Podstawowa Technikum (profil technik żywienia i usług gastronomicznych) Kwalifikacyjny Kurs Zawodowy (profil technik żywienia i usług gastronomicznych) Liceum

Biologia

Istotne ponieważ: Muszę znać się na składnikach odżywczych zawartych w żywności oraz na metodach utrwalania wyrobów cukierniczych, żeby moje produkty nie były niezdrowe ani zbyt tłuczące i nie traciły świeżości zbyt szybko.

Gdzie zdobyć? Szkoła Podstawowa Technikum (profil technik żywienia i usług gastronomicznych) Kwalifikacyjny Kurs Zawodowy (profil technik żywienia i usług gastronomicznych) Liceum

Chemia

Istotne ponieważ: Muszę znać się na barwnikach spożywczych, żeby wiedzieć, których z nich mogę bezpiecznie używać do nadawania koloru moim ciastom i ciasteczkom.

Gdzie zdobyć? Szkoła Podstawowa Technikum (profil technik żywienia i usług gastronomicznych) Kwalifikacyjny Kurs Zawodowy (profil technik żywienia i usług gastronomicznych) Liceum

Sporządzanie potraw i napojów

Istotne ponieważ: Umiejętności i wiedzę przydatną w tym zawodzie mogą zdobyć także w technikum o profilu technik żywienia i usług gastronomicznych.

Gdzie zdobyć? Technikum (profil technik żywienia i usług gastronomicznych) Kwalifikacyjny Kurs Zawodowy (profil technik żywienia i usług gastronomicznych)

Cukiernictwo

Istotne ponieważ: Umiejętność wykonywania rozmaitych ciast i ciasteczek mogą doskonalić na kursie cukierniczym.

Gdzie zdobyć? Kurs cukierniczy

Produkcja wyrobów cukierniczych

Istotne ponieważ: Muszę zaliczyć ten przedmiot i zdać egzamin zawodowy. Muszę wiedzieć jak się produkuje wyroby cukiernicze, znać ich receptury i umieć je wykorzystywać, znać się na rodzajach ciasta, półproduktach i dekorowaniu gotowych wypieków, oraz wiedzieć jak je magazynować aby zachowywały świeżość i ładny wygląd.

Gdzie zdobyć? Branżowa Szkoła I stopnia (profil cukiernik) Kwalifikacyjny Kurs Zawodowy (profil cukiernik)

Ścieżka edukacyjna: przez szkołę branżową

Szacowany czas nauki: 11 lat

Szkoła Podstawowa	8 lat
Branżowa Szkoła I stopnia (profil cukiernictwo)	3 lata

Ścieżka edukacyjna: przez technikum

Szacowany czas nauki: 13 lat 1 miesiąc

Szkoła Podstawowa	8 lat
Technikum (profil technik żywienia i usług gastronomicznych)	5 lat

Ścieżka edukacyjna: przez liceum

Szacowany czas nauki: 13 lat 6 miesięcy

Szkoła Podstawowa

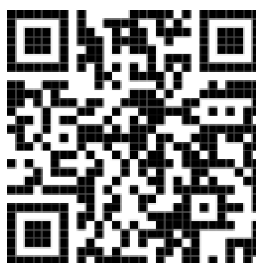
8 lat

Liceum

4 lata

Kwalifikacyjny Kurs Zawodowy (profil cukiernik)

1 lat



<https://mapakarier.org/paths/occupation/282>