

Cukiernik to wymarzony zawód dla osób, których pasją jest wypiekanie ciast, przygotowywanie deserów i wymyślanie własnych receptur. To nowoczesny i wymagający zawód przyszłości, stojący przed nowymi wyzwaniami i dający możliwość samorealizacji oraz dużej satysfakcji z wykonywanej pracy.

W trakcie nauki nabędziesz umiejętności:

- sporządzania półproduktów cukierniczych np. kremów, mas, polew cukierniczych,
- sporządzania wyrobów cukierniczych np. pączków, tortów, faworków, ciasteczek,
- dekorowania wyrobów cukierniczych np. masami cukrowymi, elementami z masy karmelowej,
- obsługiwanie maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji cukierniczej,
- prowadzenia własnej działalności gospodarczej,
- języków obcych, dbałości o detale, wielozadaniowości, kontaktów interpersonalnych oraz odpowiedzialności.

Praktyczne kształcenie odbywa się 2 dni w tygodniu w klasach I -III u pracodawcy w cukierniach jeleniogórskich i okolicach.

Praca cukiernika brzmi pysznie... Cukiernik, jak sama nazwa wskazuje, robi wszystko to co słodkie. Tworzy małe dzieła sztuki – torty, ciasta, babeczki, rogaliki, drożdżówki, lody, cukierki, czekoladki, lizaki i wiele więcej. Praca cukiernika to przede wszystkim poczucie dobrego smaku, wyobraźnia, pomysłowość, wyczucie estetyki, fachowa wiedza i zdolności manualne.

Absolwent po ukończeniu szkoły w zawodzie cukiernik

ZNAJDZIE PRACĘ W POLSCE I NA OBSZARZE UNII EUROPEJSKIEJ JAKO:

- ciastkarz,
- lodziarz,
- dekorator.

MIEJSCA PRACY:

- cukiernie,
- kawiarnie,
- hotele,
- pensjonaty,
- obiekty sanatoryjne i wczasowe,
- ośrodki wypoczynkowe,
- zakłady przemysłu cukierniczego,
- własna działalność gospodarcza.

CO PO SZKOLE BRANŻOWEJ?

Po ukończeniu Branżowej Szkoły I Stopnia absolwent może kontynuować naukę w Branżowej Szkole II Stopnia, aby uzyskać tytuł technika technologii żywności i średnie wykształcenie. Ukończenie Branżowej Szkoły II Stopnia umożliwia zdawanie egzaminu maturalnego. Absolwent będzie mógł również uzupełnić swoje wykształcenie na kwalifikacyjnych kursach zawodowych.

Kelner

Kelner - "arystokrata" wśród gastronomów. Od Bałtyku aż po Tatry brakuje profesjonalnych kelnerów. Deficyt w branży kelnerskiej trwa od kilkunastu lat. Dlatego też płace w tym zawodzie rosną. Kelner może dodatkowo zdobyć zawód baristy, barmana lub sommeliera, uzupełniając wiedzę i kształcąc umiejętności na kursach. Praca w zawodzie kelner daje możliwość szybkiego awansu w hierarchii zawodowej. Kelner pracuje w ciągłym kontakcie z ludźmi, poznaje zwyczaje i kulturę różnych narodów, pogłębia umiejętności językowe. Fachowa obsługa ma ogromny wpływ na renomę zakładu gastronomicznego, dlatego też właściciele restauracji wciąż poszukują profesjonalnych kelnerów.

Zawód kelner powinny wybrać osoby, które:

- zainteresowane są pracą w renomowanych restauracjach i hotelach w Polsce i za granicą
- lubią pracę z ludźmi
- cenią różnorodność i wyzwania
- chcą awansować i rozwijać się
- są ciekawe świata

W trakcie nauki nabędziesz umiejętności:

- obsługi konsumenta
- przygotowania sal okolicznościowych i konferencyjnych
- przygotowywania i dekoracji potraw oraz napojów
- stosowania technik nakrywania stołu
- współpracy w zespole
- komunikacji interpersonalnej
- prowadzenia własnej działalności gospodarczej

Kształcenie praktyczne w klasie I- III 2 dni odbywa się u pracodawcy w restauracjach hotelowych w Cieplicach i Karpaczu. Ponadto na pracowni gastronomicznej pod opieką nauczyciela.

Zewnętrzny egzamin zawodowy dla zawodu kucharz z kwalifikacji: HGT.01. Wykonywanie usług kelnerskich jest przeprowadzany przez OKE na terenie szkoły. Na wniosek absolwenta, do dyplomu dołącza się Europass - Suplement zawierający opis zawodu i kwalifikacji. Europass wydany jest w języku polskim i angielskim. Uzyskany dyplom potwierdzający kwalifikacje zawodowe honorują kraje Unii Europejskiej.

Absolwenci szkoły branżowej mogą kontynuować naukę:

- w branżowej szkole II stopnia.

Zaplecze dydaktyczne szkoły:

- nowoczesne, świetnie wyposażone pracownie technologiczne gastronomiczne,
- nowoczesnie wyposażone pracownie obsługi konsumenta,
- pracownie komputerowe,
- kształcenie praktyczne w renomowanych hotelach i zakładach gastronomicznych. Jakość świadczonych usług, profesjonalizm oraz możliwości realizowania się uczniów są priorytetem w wyborze obiektów do odbywania praktyk zawodowych.

Miejsca pracy:

Absolwenci tego kierunku potrafią przygotować salę do obsługi konsumentów, nakrywać i dekorować stoły, serwować zamówione potrawy i napoje oraz udzielać porad w zakresie ich doboru. Profesjonalnie obsługują różne przyjęcia, kongresy, targi, bankiety, spotkania, konferencje. Są odpowiedzialni za odpowiednie przyjęcie gości, właściwą atmosferę w zakładzie gastronomicznym, są „żywą reklamą” zakładu gastronomicznego.