

CUKIERNIK [751201] NOWOŚĆ!

Cykl kształcenia trwa 3 lata. Praktyka zawodowa odbywa się u pracodawców, za którą otrzymasz wynagrodzenie. Szkoła zapewni Tobie miejsce praktyk.

Nauka w szkole umożliwi uzyskanie kwalifikacji:

T.4. Produkcja wyrobów cukierniczych

Nabędziesz umiejętności z zakresu:

1. Magazynowania surowców cukierniczych
2. Wytwarzania wyrobów cukierniczych
3. Dekorowania wyrobów cukierniczych i przygotowanie ich do dystrybucji

Gdzie do pracy?

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

Możesz także pracować w barach, restauracjach przy wykonywaniu deserów.

Możesz także założyć własną działalność gospodarczą.

Kariera edukacyjna

Możesz kontynuować naukę na kursie kwalifikacyjnym dla zawodu technik żywienia i usług gastronomicznych.