

Kształcenie:

Zespół Szkół Przemysłu Spożywczego w Łodzi

kierunek: cukiernik
ul. Franciszkańska 137, 91-845 Łódź
tel. 42 655 10 40
e-mail: kontakt@zsps.elodz.edu.pl
<https://www.spozywcza.lodz.pl/>

Zespół Szkół Ponadpodstawowych nr 2 im. Stanisława Staszica w Tomaszowie Mazowieckim

kierunek: cukiernik
ul. Św. Antoniego 57/61,
97-200 Tomaszów Mazowiecki
tel. 44 724 43 36
e-mail: sekretariat@zsp2tm.pl
<https://zsp2tm.pl/>

Zespół Szkół Zawodowych Nr 2 im. chor. Józefa Paczkowskiego w Skierniewicach

kierunek: cukiernik
ul. Pomologiczna 15, 96-100 Skierniewice
tel. 46 833 32 67
e-mail: sekretariat@zsz2skc.pl
<https://www.zsz2skc.pl/>

Zespół Szkół Centrum Kształcenia Ustawicznego w Wojsławicach

kierunek: cukiernik (kwalifikacyjny kurs zawodowy)
Wojsławice 118, 98-220 Zduńska Wola
tel. 43 825 14 91
e-mail: sekretariat@zsckuwojswlawice.pl
<https://www.zsckuwojswlawice.pl/>

**Więcej informacji
o zawodzie znajdziesz w:**

Centrum Informacji i Planowania Kariery Zawodowej: w Łodzi:

ul. Wólczańska 49, 90-608 Łódź
tel. 42 663 02 55, 42 663 02 73

oraz oddziałach:

w Piotrkowie Trybunalskim:

ul. Dąbrowskiego 13,
97-300 Piotrków Trybunalski
tel. 44 649 60 87, 44 647 74 01

w Sieradzu:

ul. 3 Maja 7, 98-200 Sieradz
tel. 43 822 81 84, 43 822 81 86

w Skierniewicach:

ul. Senatorska 10, 96-100 Skierniewice
tel. 46 833 39 74, 46 833 36 50

Więcej ulotek o zawodach:
<https://wuplodz.praca.gov.pl/ulotki-o-zawodach>



Wojewódzki
Urząd Pracy
w Łodzi



Cukiernik

Klasyfikacja Zawodów i Specjalności: 751201



<https://tiny.pl/v4zq3t6z>, dostęp: 21.01.2025

**Wojewódzki Urząd Pracy w Łodzi
Centrum Informacji
i Planowania Kariery Zawodowej
Oddział w Piotrkowie Trybunalskim**

Głównym celem pracy cukiernika jest produkcja wyrobów cukierniczych, np. ciast, ciastek, lodów. Zakres jego obowiązków zależy od wielkości zakładu pracy. W małych zakładach wykonuje wszystkie zadania związane z zawodem, w dużych istnieje bardzo wąska specjalizacja, np. ciastkarz, lodziarz, dekorator.

Zadania zawodowe:

- ocena przydatności surowców (mąki pszennej, cukru, tłuszczu, jaj itd.) oraz przygotowanie ich do produkcji;
- mieszanie surowców (zgodnie z recepturami) w zależności od rodzaju ciast (drożdżowe, francuskie, kruche, biszkoptowe, biszkoptowo-tłuszczowe, orzechowe, bezowe) oraz ich wyrabianie;
- przygotowywanie różnego rodzaju nadzień, np. kremów, polew, galaretek, owoców, marmolad, ponczów;
- formowanie i wypiek lub smażenie, w zależności od rodzaju ciasta;
- przekładanie i nadziewanie różnymi masami, wykańczanie glazurą, galaretką, cukrem pudrem lub kuwerturą, w zależności od rodzaju ciasta lub ciastek;
- ocena organoleptyczną poszczególnych faz procesu technologicznego;
- zapobieganie powstawaniu wad i odstępstw od norm jakościowych przy produkcji ciast i ciastek;
- regulowanie maszyn i urządzeń w zakresie utrzymania właściwych parametrów technologicznych;
- usuwanie drobnych usterek w zespołach mechanicznych elementów bezpośrednio

stykających się z ciastem lub produkowanym nadzieniem lub polewą;

- ocenianie sprawności techniczno-technologicznej maszyn i urządzeń ciastkarskich;
- organizowanie i nadzorowanie pracy brygad produkcyjnych;
- prowadzenie dokumentacji produkcyjnej oraz rozliczeń technologicznych zużycia surowców i półfabrykatów do produkcji;
- utrzymywanie porządku i czystości na stanowiskach pracy oraz przestrzeganie obowiązujących zasad bhp i ppoż.

Warunki podjęcia pracy w zawodzie:

Warunkiem podjęcia pracy w zawodzie cukiernika jest ukończenie branżowej szkoły I stopnia lub kwalifikacyjnego kursu zawodowego w zakresie kwalifikacji *SPC.01. Produkcja wyrobów cukierniczych*.

Alternatywną ścieżką edukacyjną w tym zawodzie jest uzyskanie świadectwa czeladniczego, a następnie dyplomu mistrzowskiego, po zdaniu egzaminów organizowanych przez Izby Rzemieślnicze.

Osoby chcące pracować w charakterze cukiernika muszą posiadać aktualne badania laboratoryjne na nosicielstwo poświadczane przez stację sanitarno-epidemiologiczną oraz orzeczenie lekarskie o braku przeciwwskazań do pracy na tym stanowisku.

Wymagania psychofizyczne:

Ze względu na cel pracy cukiernika, jakim jest wytwarzanie wyrobów o określonych parametrach jakościowych, ważne są w tym zawodzie dokładność, cierpliwość oraz

wrażliwość na kształty i kolory. Od cukiernika wymagana jest także sprawność sensomotoryczna: zmysł smaku, drażliwość węchowa i czucie dotykowe, które przydatne są przy ocenie wyprodukowanych wyrobów. Inicjatywność, wyobraźnia i myślenie twórcze pomagają z kolei w tworzeniu nowych, atrakcyjnych receptur. Duża zręczność palców jest niezwykle istotna np. przy wykonywaniu ozdób z gorącej masy cukrowej. W tym zawodzie liczy się także podzielność uwagi i zdolność koncentracji na zadaniu, a w przypadku pracy w większych zespołach także umiejętność współpracy z innymi.

Przeciwwskazania do wykonywania zawodu:

Przeciwwskazaniami do wykonywania zawodu cukiernika są: zaburzenia zmysłu smaku, węchu i dotyku, niepełnosprawność kończyn górnych, nieprawidłowe widzenie barw (daltonizm), padaczka, przewlekłe zmiany chorobowe skóry, alergie, choroby ograniczające sprawność manualną, nosicielstwo chorób zakaźnych.

Możliwości i szanse zatrudnienia:

Cukiernik znajdzie zatrudnienie w zakładach rzemieślniczych, zakładach wytwarzających artykuły cukiernicze, cukierniach, ciastkarniach, zakładach gastronomicznych lub przedsiębiorstwach gastronomiczno-hotelarskich. Istnieje także możliwość założenia własnej firmy cukierniczej.