

Kształcenie

Zespół Szkół Przemysłu Spożywczego w Łodzi
Zasadnicza Szkoła Zawodowa Nr 6, (3 lata) - *cukiernik*
ul. Franciszkańska 137, 91-845 Łódź, tel. 42/ 655 10 40
e-mail: sekretariat@spozywca.lodz.pl
<http://www.spozywca.lodz.pl>

Zespół Szkół Ponadgimnazjalnych Nr 1 w Koluszkach
Zasadnicza Szkoła Zawodowa (3 lata) – *Cukiernik*
(klasa wielozawodowa)
ul. Wigury 2, 95-040 Koluszki, tel/fax 44/ 7141702
e-mail: zsp.koluszki@wp.pl, <http://www.zsp1koluszki.pl>

Zespół Szkół nr 1 im. Jana Kilińskiego w Pabianicach
Zasadnicza Szkoła Zawodowa (3 lata) – *Cukiernik*
ul. Piotra Skargi 21, 95-200 Pabianice
tel. 42/ 215 41 73
e-mail: sekretariat@mechanik.edu.pl,
<http://www.mechanik.edu.pl>

Zespół Szkół Ponadgimnazjalnych w Poddębicach
Zasadnicza Szkoła Zawodowa (3 lata) – *Cukiernik*
(klasa wielozawodowa)
ul. Polna 13/15, 99-200 Poddębice
tel./ fax 43/ 678 31 13
e-mail: zsz_poddebice@poczta.onet.pl,
www.zsppoddebice.pl

Zgierski Zespół Szkół Ponadgimnazjalnych im. Jana Pawła II
Zasadnicza Szkoła Zawodowa (3 lata) – *Cukiernik*
(klasa wielozawodowa)
Pl. Jana Kilińskiego 8, 95-100 Zgierz, tel. 42/ 719 08 66
e-mail: zzspzgierz@op.pl, <http://www.zzsp.miasto.zgierz.pl>

Zespół Szkół Zawodowych Specjalnych Nr 2
Zasadnicza Szkoła Zawodowa Nr 24 – *Cukiernik*
(*cukiernictwo przemysłowe*)
al. I Dywizji 16/18, 91-836 Łódź, tel. 42/ 657 16 53
e-mail: zszs2@szkolny.lodz.pl, <http://zszs2.szkolnastrona.pl>

Zasadnicza Szkoła Zawodowa Specjalna
Zawód Piekarz -*Cukiernik*
ul. Franciszkańska 14/16, 95-070 Aleksandrów Łódzki
tel. 42/ 712 44 6, 712 44 51
e-mail: zsspec_aleks@poczta.onet.pl,
<http://hezmanek.w.interia.pl/>

Kształcenie osób młodocianych (niepełnoletnich) - Nauka zawodu w rzemiośle

Izba Rzemieślnicza w Łodzi
ul. Moniuszki 8, 90-111 Łódź
tel. 42/ 632 55 81, fax. 42/ 632 37 76
email: irlodz@home.pl, <http://www.izbarzem.eu>
Projekt „Zostań mistrzem w zawodzie” w ramach
Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki - Działanie 9.3
"Upowszechnianie formalnego kształcenia ustawicznego
w formach szkolnych", www.mistrz-rzemioslo.pl
(stan na 19.08.13r.)

Cech Cukierników, ul. Tatarnicza 8, 92-104 Łódź
tel. 42/ 679 54 62, e-mail: cech_cukiernikow@orange.pl

Łódzka Wojewódzka Komenda OHP
Środowiskowy Hufiec Pracy 5-1 Łódź
Rzemieślnicza Nauka Zawodu (3 lata)
ul. Milionowa 96 bl.13, 92-310 Łódź,
tel./fax: 42/ 672 23 02
email: shpmilionowa@lodz.ohp.pl,
<http://www.shpmilionowa.ohp.pl>

Więcej informacji
o zawodzie znajdziesz
w:

Centrum Informacji
i Planowania Kariery Zawodowej
w Łodzi:
ul. Wólczańska 49, 90-608 Łódź,
Tel. 42/ 66 30 255, 66 30 273

oraz oddziałach:
w Piotrkowie Trybunalskim,
Sieradzu i Skierniewicach



Wojewódzki Urząd
Pracy w Łodzi



Cukiernik

Klasyfikacja Zawodów i Specjalności: (751201)



Wojewódzki Urząd Pracy w Łodzi
Centrum Informacji
i Planowania Kariery Zawodowej

Profesjonalny **cukiernik** to znakomity rzemieślnik, a czasem nawet artysta, który dysponuje wiedzą i umiejętnościami niezbędnymi do przygotowywania wyrobów cukierniczych dostosowanych do różnych okazji i okoliczności.

Praca cukiernika polega przede wszystkim na produkcji wszelkiego rodzaju ciast, ciastek, tortów, deserów, pieczywa cukierniczego, lodów i elementów dekoracyjnych, które poza walorami smakowymi powinny również posiadać walory wizualne.

Zadania zawodowe

- przygotowanie miejsca i stanowiska pracy, zaopatrzenie go we wszystkie niezbędne produkty, wybór najlepszych jakościowo składników (pobranie surowców),
- przygotowanie półproduktów według ustalonych parametrów (lukrów, kremów, polew, syropów),
- wytwarzanie wyrobów cukierniczych: formowanie i wypiek lub smażenie, w zależności od rodzaju ciasta oraz wykańczanie ciast, np.: nasączenie, przekładanie kremami, bitą śmietaną,
- kontrolowanie wypieku ciast,
- projektowanie i wykonywanie dekoracji wyrobów cukierniczych,
- przygotowywanie i przekazywanie wyrobów cukierniczych do sprzedaży,
- dobieranie i obsługa maszyn, sprzętu i urządzeń stosowanych w produkcji wyrobów cukierniczych
- prowadzenie dokumentacji produkcyjnej oraz rozliczanie przyjętych i wydanych surowców, a także produktów ciastkarskich i cukierniczych,
- dbanie o urządzenie i narzędzia swojej pracy,
- utrzymywanie porządku i czystości na stanowiskach pracy oraz przestrzeganie obowiązujących zasad bhp i ppoż.,
- stosowanie zasad higieny produkcji oraz systemów zapewnienia jakości zdrowotnej wyrobów cukierniczych,
- współpraca z instytucjami nadzoru i kontroli jakości zdrowotnej żywności w zakresie swoich wyrobów,

- samokontrola i kontrolowanie pracy podległych pracowników w procesie wytwarzania wyrobów cukierniczych.

Warunki podjęcia pracy w zawodzie

Warunki jakie powinna spełnić osoba chcąca pracować w tym zawodzie to:

- ukończenie zasadniczej szkoły zawodowej oraz posiadanie dyplomu – certyfikatu potwierdzającego kwalifikacje zawodowe w zawodzie cukiernik. Można go zdobyć zdając egzamin zawodowy przed komisją powołaną przez Okręgową Komisję Egzaminacyjną w Łodzi <http://www.oke.lodz.pl>.

- lub posiadanie tytułu czeladnika w zawodzie cukiernik, (jest to zawód rzemieślniczy). Tytuł ten nadawany jest po zdaniu egzaminu czeladniczego przeprowadzanego przez komisje egzaminacyjne powołane przez izby rzemieślnicze (Izba Rzemieślnicza w Łodzi www.izbarzem.eu).

Podstawą prawną egzaminów jest ustawa z dnia 22 marca 1989 roku o rzemiośle - tekst jednolity (Dz.U. Nr 112, poz.979 z 2002r., ze zm. z 2003r. Dz.U. Nr 137,poz.1304, a także ze zm z 2009r. Dz.U. Nr 6, poz. 33) i rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 14 września 2012r. w sprawie egzaminu czeladniczego, egzaminu mistrzowskiego oraz egzaminu sprawdzającego, przeprowadzanych przez komisje egzaminacyjne izb rzemieślniczych (Dz.U. z 2012, poz. 1117). Czeladnicy mają możliwość rozwijania swoich umiejętności i podnoszenia kwalifikacji przez przystąpienie do egzaminu, po którym zdobywają tytuł mistrza.

Osoby młodociane (wiek 15 -18 lat), mogą zdobyć kwalifikacje zawodowe poprzez Rzemieślniczą Naukę Zawodu (3 lata) organizowaną także przez Łódzką Wojewódzką Komendę OHP. Bliższe informacje na stronie <http://www.lodzka.ohp.pl/> lub w Środowiskowym Hufcu Pracy w Łodzi, który prowadzi rekrutację kandydatów, <http://www.shpmilionowa.ohp.pl>.

Wymagania psychofizyczne

W zawodzie cukiernika ważną rolę odgrywają takie cechy i umiejętności jak:

- dobra koordynacja wzrokowo-ruchowa,
- zdolności manualne, zręczność palców,
- dobra sprawność zmysłu smaku, węchu i dotyku,
- kreatywność, pomysłowość,
- dokładność i cierpliwość,
- pracowitość i wytrwałość,
- zdolność koncentracji i podzielność uwagi,
- odporność na długotrwały wysiłek i pracę także w nocy,
- umiejętność pracy i współpracy w zespole,
- uzdolnienia techniczne

Przeciwwskazania do wykonywania zawodu

- 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.

Płace

Zarobki cukiernika kształtują się na poziomie poniżej średniej krajowej. Ich wysokość uzależniona jest od posiadanego tytułu i związanych z nim umiejętności, jak również od prestiżu zakładu, dla którego cukiernik pracuje.