

CUKIERNIK

Wpisany przez Administrator
sobota, 07 kwietnia 2012 06:21

CUKIERNIK

KWALIFIKACJA DLA ZAWODU

K 1 – produkcja wyrobów cukierniczych

EDUKACJA PRZEDMIOTOWA – Celem kształcenia zawodowego jest przygotowanie do wykonywania zawodu zgodnie z potrzebami rynku pracy. Absolwent zasadniczej szkoły zawodowej będzie posiadał umiejętność wykonywania następujących zadań zawodowych:

* przygotowanie surowców, wytwarzanie i obróbka ciast na wyroby cukiernicze,

* wypiek i produkcja wyrobów cukierniczych, ciast/ tortów,

* dokonywanie właściwego doboru zestawu ciast/ciastek/tortów/deserów w zależności od imprez okolicznościowych,

* eksploataowanie narzędzi, urządzeń i maszyn stosowanych w produkcji wyrobów cukierniczych.

Do dyspozycji uczniów na przedmiotach zawodowych będą profesjonalnie przygotowane stanowiska pracy.

W tym typie szkoły nauczany będzie jeden język obcy: język angielski lub język niemiecki (**do wyboru**)

. Kształcenie zawodowe praktyczne uczniowie realizują w specjalistycznych zakładach przemysłowych.

W związku z realizacją przez szkołę od 1 września 2012 r. unijnego projektu z działania 9.2 Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki, uczniowie będą mieli **możliwość odbycia miesięcznych STAŻY, za które otrzymają wynagrodzenie**

. Zakłady pracy zostaną wskazane w trakcie trwania roku szkolnego.

Każdy uczeń będzie mógł korzystać

również z

darmowych podręczników

do nauczania wybranych przedmiotów zawodowych i języka obcego. Zapewniamy ukończenie bezpłatnego kursu prawa jazdy kat. B z opłaconym egzaminem, kursu cateringu, kursu barmana i kursu kasy fiskalnej.

DODATKOWO - Naszym uczniom proponujemy zniżki na kurs prawa jazdy, bezpłatne korzystanie z Internetu, różnorodne koła zainteresowań, zajęcia sportowe, możliwość uczestnictwa w płatnych kursach (**carvingu, artystycznego dekorowania tortów i ciast**), a także stypendia naukowe – za wysokie wyniki w nauce i stypendia socjalne - pomoc materialna dla uczniów z rodzin o niskich dochodach. Prowadzimy bezpłatny cykl zajęć wspierających rzetelne przygotowanie do egzaminu potwierdzającego kwalifikacje zawodowe.

TWOJA PRZYSZŁOŚĆ – Absolwenci tego kierunku będą przygotowani do podjęcia pracy zawodowej w branży gastronomicznej i produkcyjno – usługowej, np. w zakładach cukierniczych, lodziarniach. Mogą też zdobyć dodatkową kwalifikację zawodową kontynuując naukę w technikum, mogą też kontynuować naukę w liceum.