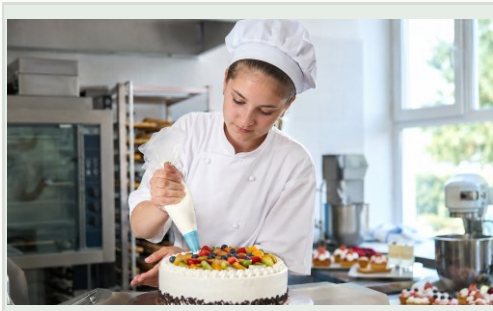


2964 H cukrár / cukrárka

učebný odbor | 3 roky | výučný list



Ilustračná fotografia vytvorená pomocou AI.

O odbore v skratke

Odbor ťa pripraví na prácu v cukrárskych prevádzkach alebo na vlastné podnikanie v odbore. Naučíš sa pripravovať rôzne dezerty, vyrábať a zdobiť torty a rôzne cukrárske výrobky. Spojením remesla s fantáziou a šikovnosťou vzniknú krásne a chutné výrobky.

Je tento odbor pre teba?

- máš rád sladkosti a pečenie
- rád skúšaš a vymýšľaš nové recepty a postupy
- baví ťa tvorenie, zdobenie
- vyrábaš rôzne ozdoby
- si trpezlivý, precízny a máš fantáziu
- chceš vyrábať najlepšie sladkosti

Čo sa v odbore naučíš

- poznať suroviny používané v cukrárskej výrobe
- pripravovať hmoty, cestá
- vyrábať torty, dezerty a rôzne cukrárske výrobky
- pracovať s čokoládou a modelovacími hmotami, vyrábať ozdoby a zdobiť
- pracovať a obsluhovať strojné zariadenia
- dodržiavať hygienické predpisy a bezpečnosť pri práci
- pracovať s modernými technológiami

Uplatnenie

- cukrár / cukrárka v cukrárskej prevádzke
- cukrár / cukrárka v špecializovaných predajniach
- vlastné podnikanie v odbore cukrár
- cukrár / cukrárka v gastroprevádzkach

Prečo si vybrať tento odbor?

- získanie kvalifikácie v odbore – výučný list
- široké uplatnenie na trhu práce
- získanie praktických zručností a rozvoj kreativity
- môžeš byť originálny a stále sa zlepšovať

Kde môžeš študovať

Aktuálny zoznam škôl nájdeš na stránke:

www.podporodbor.sk

Viac informácií

Pri výbere školy sa poraď s kariérovým poradcom na základnej škole alebo kontaktuj priamo vybranú strednú odbornú školu.

Prehľad odborov: www.podporodbor.sk

Podpor svoj odbor | SPPK