

2977 H cukrár kuchár / cukrárka kuchárka

učebný odbor | 4 roky | dva výučné listy



Ilustračná fotografia vytvorená pomocou AI.

O odbore v skratke

Odbor ťa pripraví na prácu v cukrárskych prevádzkach a v gastronómii. Naučíš sa vyrábať dezerty, cukrárske výrobky, pripravovať teplé a studené jedlá, aranžovať a servírovať pokrmy a cukrárske výrobky. Je to odbor so širokým uplatnením v praxi. Naučíš sa variť a piecť.

Je tento odbor pre teba?

- rád variš a pečieš sladkosti
- skúšaš nové recepty a postupy
- experimentuješ s chuťami
- si zručný, zodpovedný a trpezlivý
- máš estetické cítenie, fantáziu, zdobíš sladkosti a aranžuješ jedlá
- chceš byť najlepším odborníkom v gastronómii a piecť kvalitné a chutné torty a koláče

Čo sa v odbore naučíš

- pripravovať hmoty, cestá, krémy, náplne
- vyrábať, tvarovať, plniť a správne piecť cukrárske výrobky
- vyrábať ozdoby a zdobiť torty, dezerty a iné cukrárske výrobky
- pracovať so strojnými zariadeniami a obsluhovať ich v cukrárskej výrobe a gastronómii
- dodržiavať hygienické a bezpečnostné predpisy
- poznávať technológie tradičných aj moderných teplých a studených pokrmov
- pripravovať rôzne jedlá
- aranžovať a servírovať jedlá a dezerty

Uplatnenie

- kuchár alebo cukrár v gastro prevádzkach
- cukrár v cukrárskej výrobe a v špecializovaných predajniach
- vlastné podnikanie v odbore cukrár, kuchár
- cukrár v špecializovaných prevádzkach
- šéfkuchár v gastroprevádzkach

Prečo si vybrať tento odbor?

- dve remeslá v jednom – dvojité kvalifikácie
- získaš praktické zručnosti v oboch odboroch
- vysoký dopyt na pracovnom trhu
- základy pre vlastné podnikanie v cukrárskej výrobe aj v gastronómii

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