

2978 H cukrár pekár / cukrárka pekárka

učebný odbor | 4 roky | dva výučné listy



Ilustračná fotografia vytvorená pomocou AI.

O odbore v skratke

Odbor ťa pripraví na v pekárskych a cukrárskych prevádzkach alebo na vlastné podnikanie v potravinárstve. Naučíš sa vyrábať, tvarovať, piecť a zdobiť rôzne pekárske a cukrárske výrobky. Sú to tradičné remeslá, ktoré využívajú aj moderné technológie.

Je tento odbor pre teba?

- rád pečieš
- baví ťa pracovať s cestom a vymýšľať rôzne recepty a tvary pečiva
- zaujíma ťa, ako urobiť a upiecť a upiecť chlieb, rožky a rôzne koláče
- zdobíš torty, koláče
- vieš byť spoľahlivý, samostatný a kreatívny
- chceš sa stať najlepším odborníkom v pečení chleba a zdobení koláčov a tort

Čo sa v odbore naučíš

- poznať suroviny používané v pekárstve a cukrárstve
- pripravovať a spracovávať cestá
- tvarovať, plniť a správne upiecť výrobky
- pracovať s čokoládou, modelovacími hmotami, vyrábať ozdoby a zdobiť
- pracovať a obsluhovať strojné zariadenia
- dodržiavať hygienické predpisy a bezpečnosť pri práci
- pracovať s modernými technológiami
- vyrábať kvalitné pekárske a cukrárske výrobky

Uplatnenie

- pekár alebo cukrár v gastronómii, vo veľkovýrobe, v špecializovaných predajniach
- vlastné podnikanie v odbore pekár, cukrár
- cukrár, pekár v špecializovaných prevádzkach

Prečo si vybrať tento odbor?

- spája dva príbuzné odbory – dvojité kvalifikácie
- pripraví ťa na konkrétne povolanie v oboch odboroch
- na trhu práce chýbajú kvalifikovaní odborníci v pekárstve a cukrárstve
- odbor poskytuje základy pre vlastné podnikanie, vlastnú tvorbu výrobkov

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