

Mój Wymarzony Zawód.

Lena Wrzeńska

Cukiernik

Cukiernik to osoba, która wykonuje czynności związane z wypiekiem tortów i ciastek. Do głównych obowiązków tego pracownika należy: produkcja wszelkiego rodzaju wyrobów cukierniczych, np. tortów, ciastek, lodów oraz ich dekorowanie.



Wykształcenie

Aby rozpocząć pracę w tej profesji, należy zdobyć tytuł zawodowy, kończąc: szkołę branżową (dawniej zawodówkę), technikum o specjalnym profilu lub kwalifikacyjny kurs zawodowy. W przypadku szkół branżowych i kursów kwalifikacyjnych matura nie jest wymagana.

Osoby, które nie uczęszczały do wymienionych szkół, jednak chcą zostać cukiernikiem, mogą uczestniczyć w kursach i szkoleniach zakończonych egzaminem. Warto jednak wziąć pod uwagę, że niektóre z nich to koszt nawet 2,5 tysiąca złotych, a cena ta nie obejmuje podejścia do egzaminu.



Miejsce Pracy

Cukiernik może prowadzić własną działalność gospodarczą, pracować nie tylko w cukierniach, punktach cukierniczych czy pracowniach, lecz także w hotelach czy marketach.



Wady :

- Duże pole do popisu. (Kreatywność)
- Satysfakcja zawodowa.
- Praca cukiernika łączy przyjemne z pożytecznym.



Zalety :

- Praca cukiernika bywa niebezpieczna. (Oparzenia , Skaleczenia)
- Średnie zarobki. (Średnio 3 600zł miesięcznie.)

