

- **Varianta oboru Cukrář pro absolventy zvláštních škol**

## **Potravinářská výroba - cukrářské práce**

*Obor je podporovaný Středočeským krajem – stipendijní program*

### **CHARAKTERISTIKA STUDIJNÍHO OBORU**

**Kód oboru :** 29-54-E/01

**ŠVP:** Cukrářské práce

**Dosažené vzdělání:** střední vzdělání s výučním listem

**Zakončení:** závěrečná zkouška

**Délka studia:** 3 roky

**Přijímací zkouška:** ne

**Počet přijímaných žáků:** 14

**Možnost stipendia:** Žákům je poskytována podpora z rozpočtu Středočeského kraje:

1. ročník 300 Kč, za vyznamenání v každém pololetí 1 000 Kč
2. ročník 400 Kč, za vyznamenání v každém pololetí 2 000 Kč
3. ročník 500 Kč, za vyznamenání v každém pololetí 3 000 Kč

Tento obor je určen pro absolventy speciálních škol. Žáci se v průběhu studia seznamují se základními postupy zpracování základních surovin, přísad a výroby různých druhů cukrářských těst, hmot, náplní, krémů a polev. Učí se zhotovovat cukrářské polotovary i hotové výrobky a vykonávat jednoduché práce při přípravě, vážení a měření surovin, jejich skladování a uchování. Kromě vlastní výroby cukrářských výrobků si osvojují také techniky tvarování, zdobení a modelování výrobků, výrobu restauračních moučníků a zmrzlin. Dále se seznámí s obsluhou, strojů a zařízení používaných v cukrářské výrobě. Žáci se účastní odborných výstav, exkurzí do výrobních podniků, velkoobchodů a cukráren a také odborných soutěží. Své výrobky mají možnost prezentovat na prodejních a tematicky zaměřených výstavách.

Odborný výcvik je hlavní náplní studia a probíhá v moderně vybavených cukrářských dílnách školy.

Odborná výuka je podobně jako u oboru Cukrář zaměřena na technologii, cukrářské suroviny, odborné kreslení, výrobní stroje a zařízení, odbyt a prodej výrobků.

Absolventi těchto oborů se uplatní v cukrářských výrobních provozovnách, cukrárnách a pekárnách při výrobě potravinářských a cukrářských výrobků, jemného i trvanlivého pečiva, korpusů a jiných polotovarů. Uplatnění najdou také v dalších odvětvích potravinářském průmyslu.