

Cukiernik

Oliwier Grzybowski, klasa 2b



Na czym polega praca w tym zawodzie?

Praca cukiernika polega przede wszystkim na produkcji wszelkiego rodzaju ciast, ciastek, tortów, deserów, cukierków, pieczywa cukierniczego, lodów i elementów dekoracyjnych, które poza walorami smakowymi powinny również posiadać walory wizualne. Cukiernik dba o swoje miejsce pracy oraz materiały z jakimi pracuje. Do jego obowiązków należy nadzór nad zaopatrzeniem miejsca pracy we wszystkie niezbędne produkty, wybór najlepszych jakościowo składników, dbanie o urządzenia i narzędzia swojej pracy.

Cukiernik to osoba obdarzona kulinarną pasją, zmysłem smaku i bogatą wyobraźnią.



Jakie są zalety, a jakie wady tego zawodu?

ZALETY:

- ❖ rozwijanie umiejętności kucharskich
- ❖ rozwijanie umiejętności manualnych
- ❖ możliwość pochwalenia się w umiejętnością robienia ciast i dekoracji
- ❖ możliwość wykonania własnego tortu i ciast np.: na swoje urodziny
- ❖ w tym zawodzie nie można się nudzić



WADY:

- ❖ bardzo wczesne wstawanie do pracy
- ❖ długi czas pracy
- ❖ praca w święta
- ❖ czasami praca po nocach
- ❖ niskie zarobki




Jakie szkoły trzeba ukończyć, aby zdobyć ten zawód?

Tytuł zawodowy cukiernika można zdobyć kończąc odpowiedni kierunek w szkole zawodowej lub technikum. Podczas 3-letniej nauki zawodu, uczniowie zdobywają wiedzę z technologii produkcji cukierniczej, obsługi niezbędnych maszyn i urządzeń, procesów produkcji, różnych metod wypiekania i przygotowywania ciast i deserów, ich ozdabiania i podstaw przedsiębiorczości. Poza praktykami w szkolnych pracowniach odbywają także praktyki w zakładach cukierniczych. Po zakończeniu nauki przystępuje się do egzaminu zawodowego, który umożliwia zdobycie tytułu cukiernika-czeladnika.

Chcąc podnieść swoje kwalifikacje, cukiernicy mogą przystępować do egzaminów na tytuł mistrza.



Jakie cechy powinna mieć osoba, która chce pracować w tym zawodzie?

- ★ dokładność, cierpliwość oraz wrażliwość na kształty i kolory,
 - ★ dobra koordynacja wzrokowo-ruchowa, zręczność palców,
 - ★ sprawność sensomotoryczna (zmysł smaku, wrażliwość węchowa i czucie dotykowe przydatne przy ocenie organoleptycznej surowców i półproduktów oraz ocenie wyprodukowanych wyrobów),
 - ★ sprawność zmysłu dotyku (w formowaniu i dekorowaniu ciast),
 - ★ zmysł artystyczny, wyobraźnia i myślenie twórcze (przydatne przy tworzeniu procedur oraz dekoracji wyrobów cukierniczych),
 - ★ dobra pamięć, zdolność koncentracji uwagi,
 - ★ ogólna wydolność fizyczna i sprawność ruchowa kończyn (praca stojąca i w ruchu),
 - ★ dobra koordynacja,
 - ★ odporność na stres,
 - ★ umiejętność pracy w zespole.
- 

Ciekawostki o zawodzie ...

- 5 marca- święto piekarzy i cukierników. To dzięki ich ciężkiej pracy rano na sklepowych półkach dostępny jest szeroki wybór wypieków: bułek, chlebów i ciast. Patronem piekarzy i cukierników jest św.Klemens, który żył na przełomie XVIII i XIX wieku. Kiedy w 1787r. przybył do Warszawy objął opieką warszawskie stołówki, w których nie zabrakło chleba dla najbardziej potrzebujących.
- Cukiernictwo artystyczne to prawdziwa sztuka. Za pierwszego wielkiego kucharza i twórcę *haute cuisine*, czyli francuskiej sztuki kulinarnej, uważa się Marie-Antoine Carême. Francuski kucharz żyjący na przełomie XVIII i XIX wieku, tworzył dla cara Aleksandra I i Jerzego IV Hanowerskiego. Urodzony w biednej rodzinie, wzbogacił się i zyskał szacunek dzięki swoim niezwykłym zdolnościom. Jako chłopiec, przygarnięty został do pracy w cukierni, co zaowocowało w późniejszych latach, tworzeniem przez niego wspaniałych tortów, a także wielkich trójwymiarowych konstrukcji z cukru. Carême'owi zawdzięcza się udoskonalenie sufletu oraz przypuszcza się, że był on pierwszym autorem przepisu na eklera - podłużnego ciastka z bitą śmietaną lub kremem. Jego kulinarne twory miały zaskakiwać i zachwycać. Piętrowe torty ozdabianie różnego rodzaju kwiatami, ptakami i wszystkim, co wymyślił, dumnie reprezentowały jego wyroby na witrynie sklepowej. Współcześnie, jednym z bardzo znanych cukierników-celebrytów, jest Bartolo *Buddy Valastro*. Wraz ze swoją rodziną, prowadzi amerykański reality-show *Cake Boss* (w polskiej telewizji na kanale TLC), w którym pokazuje codzienną pracę swojej cukierni Carlo's Bake Shop w stanie New Jersey. Valastro pracuje w przemyśle cukierniczym od 17 roku życia. Tworzy zniwielające torty i ciasta, często w kształcie różnych przedmiotów i w ich rzeczywistym rozmiarze, np. samochodu. Jego torty to prawdziwe dzieła sztuki.

