

## ZADANIE NR 3

**Szkolenia i kursy dla uczniów prowadzące do nabywania, potwierdzania kompetencji i kwalifikacji**  
**KURS CUKIERNICZY**

W ramach projektu „ZSCKR Oleszyce wspiera uczniów” (nr FEPK.07.13-IP.01.0044/23)– Zadanie nr 3 *Szkolenia i kursy dla uczniów prowadzące do nabywania, potwierdzania kompetencji i kwalifikacji* 12 uczniów branży gastronomicznej uczestniczyło w „**Kursie cukierniczym**”, który odbywał się w ZSCKR w Oleszycach w dniach od 07.03.2026 r do 08.03.2026 r

Kurs cukierniczy ma na celu przygotowanie uczestników do pracy w zawodzie cukiernika poprzez rozwijanie umiejętności praktycznych z zakresu produkcji wyrobów cukierniczych. Program kursu obejmuje naukę sporządzania ciast, tortów, deserów, kremów oraz wyrobów piekarniczo-cukierniczych oraz wykonywania nowoczesnych wyrobów cukierniczych i rozwijanie praktycznych umiejętności w zakresie produkcji deserów porcjowanych.

Uczestnicy poznają zasady doboru surowców, technologii produkcji, dekorowania i estetycznego wykańczania wyrobów, a także podstawy kalkulacji kosztów. Program kursu obejmuje również naukę technologii sporządzania monoporcji, w tym: musów, kremów, biszkoptów, insertów, glazur i polew, a także prawidłowego łączenia smaków i tekstur. Uczestnicy zdobywają umiejętności w zakresie formowania, mrożenia, wykańczania oraz dekorowania deserów, z wykorzystaniem nowoczesnych technik cukierniczych.

Kurs obejmuje również zagadnienia związane z higieną produkcji, bezpieczeństwem żywności, BHP oraz systemem HACCP. Zajęcia mają charakter praktyczny i realizowane są w warunkach zbliżonych do rzeczywistej pracy w zakładzie cukierniczym.

