ZAKOŃCZONY KURS ZAWODOWY PN. "CUKIERNIK"

W dniach 17.10.2013r - 08.11.2013r prowadzony był kurs zawodowy pn. "Cukiernik". Udział w nim wzięły 4-ry Beneficjentki Ostateczne Projektu "Lepszy Start". Szkolenie to zostało zorganizowane w ramach projektu systemowego "Lepszy start" współfinansowanego przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego. Celem szkolenia było wyposażenie Uczestniczek zarówno w wiedzę teoretyczną, jak i praktyczną dotyczącą wiadomości z zakresu sporządzania wyrobów cukierniczych. Program szkolenia przygotowany był z wielką starannością w taki sposób, by przekazać uczestniczkom uniwersalną wiedzę i pokazać szereg możliwości - tak, by każdy zdobył solidne podstawy i miał możliwość ewentualnego dalszego rozwoju w wybranym przez siebie kierunku bądź był przygotowany do podjęcia pracy. Osoby prowadzące kurs w sposób przystępny przekazały swoją wiedzę i udzieliły wyczerpujących odpowiedzi na pytania uczestników. Praktyczna część szkoleń pozwalała ćwiczyć i utrwalić nowo nabyte umiejętności. 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. W takie właśnie wiadomości zostały wyposażone uczestniczki naszego Projektu. Zostały w bardzo dobry sposób przygotowane do egzaminu wewnętrznego, który każda z nich zaliczyła z najlepszym wynikiem.