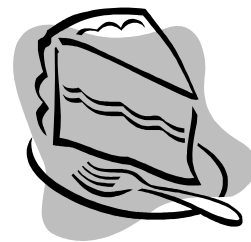




SOŠ a SOU Horky nad Jizerou

Cukrář 29-54-H/01



**Tříletý učební obor ukončený závěrečnou zkouškou,
certifikovaný výučním listem**

Obsah

učební oboru je zaměřen na výrobu cukrářské produkce.

Uplatnění absolventa

při výkonu povolání cukrář, cukrářka v pozici zaměstnance v menších a středně velkých výrobních cukrářských výrobků, v hotelových cukrárnách a v obchodních zařízeních zabývajících se prodejem cukrářských výrobků.

Je připraven i na soukromé podnikání v gastronomii.

Absolvent

- zná technologii přípravy cukrářských výrobků a zpracování surovin při výrobě cukrářských těst, náplní a hmot, tvarování a dohotovování výrobků
- provádí speciálních úpravy výrobků, včetně umělecky výtvarného zpracování slavnostních, kusových i krájených výrobků
- ovládá činnosti při expedici cukrářské produkce
- ve styku s hostem je připraven jednat profesionálně a komunikovat v jednom cizím jazyce.

Pro odbornou přípravu žáků je využíváno

spolupráce s regionálními i dalšími významnými externími firmami (Eurest, Vitana a dalšími). Žáci zajišťují pod vedením učitelů odborného výcviku zakázkovou výrobu širokého sortimentu cukrářské produkce ve vlastní školní dílně. Svoje výrobky dodávají například i na slavnostní akce pořádané na Pražském hradě.

Součástí profesní přípravy

je absolvování specializačních kurzů. V nabídce jsou kurzy moderní úpravy restauračních moučníků, přípravy teplých moučníků, modelování a tvorba ozdob, práce s čokoládou, slavnostní výrobky a další kurzy z oblasti gastronomie. Součástí profesní přípravy je také zapojení do gastronomicko-společenských akcí ve spolupráci s oborem kuchař - číšník.

Žáci mohou absolvovat část profesní přípravy na zahraničních stážích, kde cílovými zeměmi jsou Německo, Rakousko, Kypr, Slovensko a Itálie.

Možnosti dalšího studia

Absolventi mohou pokračovat ve studiu u nás v nástavbovém oboru Podnikání, ukončeném maturitní zkouškou, nebo ve studijním oboru Gastronomie.

Žáci absolvují kromě všeobecně vzdělávacích tyto odborné předměty:

suroviny, technologie, stroje a zařízení, odborný výcvik, pekařská výroba, odborné kreslení, komunikace, informatika, ekonomika, podnikání a práce apod.