



Zapraszamy na kwalifikacyjny kurs zawodowy w kwalifikacji

TG.04. Produkcja wyrobów cukierniczych (kwalifikacja w zawodzie cukiernik oraz jedna z dwóch kwalifikacji w zawodzie technik technologii żywności).

Głównym celem kursu jest przygotowanie słuchacza do uzyskania nowej, uznawanej na rynku pracy Unii Europejskiej, kwalifikacji TG.04. Produkcja wyrobów cukierniczych.

Cele szkolenia:

Absolwent kwalifikacyjnego kursu zawodowego będzie przygotowany do wykonywania następujących zadań zawodowych:

- 1) obsługiwanie maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji wyrobów cukierniczych;
- 2) sporządzania półproduktów cukierniczych;
- 3) sporządzania gotowych wyrobów cukierniczych;
- 4) dekorowania wyrobów cukierniczych.

Organizacja zajęć:

- 1) zajęcia odbywać się będą w pracowni cukierniczej oraz w pracowni czekolady, mieszczącej się w budynku przy ul. Wyszyńskiego 16;
- 2) część zajęć teoretycznych prowadzona będzie metodą e-learningową;
- 3) zajęcia odbywać się będą systemem zaocznym (2 lub 3 razy w miesiącu w piątki, soboty i niedziele).

Efekty szkolenia:

- 1) zaświadczenie o ukończeniu kursu;
- 2) możliwość przystąpienia do zewnętrznego egzaminu potwierdzającego kwalifikacje w zawodzie **cukiernik** i uzyskanie świadectwa oraz suplementu w języku obcym; świadectwo wydawane jest przez Okręgową Komisję Egzaminacyjną.