



**Obudowa Multimedialna
Doradztwa Zawodowego**

Z A W Ó D

Cukiernik



Informacja zawodoznawcza dla uczniów edukacji wczesnoszkolnej



Fundusze Europejskie
Wiedza Edukacja Rozwój



**Rzeczpospolita
Polska**

Unia Europejska
Europejski Fundusz Społeczny



Spis treści

I. Zawód cukiernik.....	3
II. Czy wiesz, czym zajmuje się cukiernik?	5
III. Czy wiesz, jakich narzędzi używa cukiernik podczas swojej pracy?	8
IV. Co potrafi cukiernik?	9
V. Co zrobić, by zostać cukiernikiem?	11
VI. Czy wiesz jak wygląda miejsce pracy cukiernika?	12
VII. Zakończenie	13
VIII. Rozwiązania do zadań	14

I. Zawód cukiernik

CUKIERNIK

Praca cukiernika polega przede wszystkim na produkcji różnych deserów - ciast, ciastek, tortów, lodów i wszelkich elementów dekoracyjnych, które oprócz posiadania dobrego smaku, powinny także ładnie wyglądać.

Cukiernik zna wiele skomplikowanych receptur (czyli przepisów), według których przygotowuje swoje wypieki. Potrafi ocenić, czy produkty, których potrzebuje do przygotowania konkretnego ciasta, nadają się i czy są świeże. Jest to niezwykle odpowiedzialne zadanie, ponieważ to właśnie od jakości składników zależy końcowy efekt. Jednak, aby ciasto się udało, ważne są nie tylko składniki. Cukiernik musi ściśle trzymać się zaleceń zawartych w przepisie. Ciasta różnią się czasem wyrabiania, temperaturą pieczenia, a nawet kierunkiem mieszania. Czasami mała pomyłka może być przyczyną zakalca (czyli nieudanej, niewypieczonej i niewyrośniętej części ciasta). Takie pomyłki zdarzają się nawet najlepszym i nie należy się nimi zrażać.



Cukiernik nadaje też swoim wypiekom formę. Często zależy ona od jego wyobraźni, jednak zdarza się, że klient zażyczy sobie, aby ciasto miało konkretny kształt. Dzieje się tak szczególnie w przypadku tortów urodzinowych.

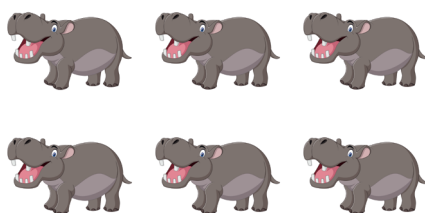
Zdecydowanie najbardziej kreatywną częścią pracy cukiernika jest dekorowanie własnych wyrobów. W ten sposób może on pokazać swoje zdolności manualne, wyczucie stylu i precyzję. Musi orientować się także w bieżących trendach cukierniczych, by tworzyć i ozdabiać wypieki zachwycające i zaskakujące klientów. Do zadań cukiernika należy także wyrabianie różnych mas, kremów, polew i galaretek, które wzbogacają wypieki.

Cukiernik dba o swoje miejsce pracy oraz materiały, z którymi pracuje. Do jego obowiązków, oprócz pieczenia, należy często zaopatrywanie cukierni w niezbędne i najlepsze jakościowo produkty oraz pilnowanie, by składniki jego ciast były w odpowiedni sposób przechowywane. Higiena pracy cukiernika jest bardzo ważna ze względu na zdrowie osób, które jedzą jego desery.



Czy wiesz, że...

największy tort na świecie ważył ponad 10 ton? To tyle, co sześć dorosłych hipopotamów! Powstał w Kanadzie i tworzyło go prawie sto osób, a ich praca trwała blisko rok.





Ciekawostka

Tłusty czwartek jest każdemu dobrze znany. Wszyscy wiedzą o zwyczaju jedzenia tego dnia pączków. Jednak skąd wzięła się ta tradycja? Początki tego święta nie są do końca znane. Wiadomo, że jego historia sięga starożytnych czasów. Prawdopodobnie zwyczaj zapoczątkowali Rzymianie, którzy raz w roku spotykali się na „Tłustej uczcie”. Spożywali wtedy głównie mięsne potrawy i pili wino, a na koniec dnia wszyscy sięgali po pączki, które znacznie



różniły się recepturą od wypieków dobrze nam znanych. Nie były słodkie, tylko wypieczone z ciasta chlebowego, a ich nadzienie stanowiła słonina.



Źródło: <https://nowosci.com.pl/absolwentka-umk-mistrzynie-swiata-w-dekorowaniu-tortow-zobaczcie-jej-prace/ga/c1-14519353/zd/39521967>



Ciekawostka

Na świecie odbywa się wiele konkursów cukierniczych, a jednym z najbardziej prestiżowych są Mistrzostwa Świata w Cukiernictwie. Polska może poszczycić się wieloma utalentowanymi cukiernikami, którzy regularnie stają na podium tych zawodów. W 2019 roku Polka została mistrzynią świata w dekorowaniu tortów. Swoje dzieło ozdobiła motywami zaczerpniętymi z polskiego malarstwa, co bardzo spodobało się sędziom.

Zadanie 1.

Zagadka: Co znajduje się na zdjęciu?



II. Czy wiesz, czym zajmuje się cukiernik?

PRODUKUJE WYROBY
CUKIERNICZE



ZAMAWIA PRODUKTY
I OCENIA ICH ŚWIEŻOŚĆ



DEKORUJE WYPIEKI



OBSŁUGUJE MASZYNY I URZĄDZENIA
POTRZEBNE PODCZAS PRODUKCJI



Zadanie 2.

Rozszyfruj informację zapisaną kodem – jaka cecha jest przydatna w pracy cukiernika?
Oto ten kod:

																	
A	Ą	B	C	Ć	D	E	Ę	F	G	H	I	J	K	L	Ł	M	N
																	
Ń	O	Ó	P	Q	R	S	Ś	T	U	V	W	X	Y	Z	Ż	ź	



Tutaj napisz przetłumaczony tekst z języka kodu:

.....



Opowieść cukiernika Damiana

Pewnego dnia do mojej cukierni przyszedł uśmiechnięty chłopiec Filip. Okazało się, że za tydzień świętuje swoje siódme urodziny, a jego największym marzeniem było mieć ogromny tort czekoladowy w kształcie piłki nożnej. Filip opowiedział mi o swojej przygodzie. Podobno już wcześniej próbował upiec ciasto samodzielnie w domu, jednak biszkopt mu opadł, a krem wyszedł za rzadki. Musiał więc udać się z mamą do specjalisty w sprawie wypieków. Z chęcią podjąłem się tego wyzwania. Chłopiec był tak przejęty, że nawet narysował mi na kartce dokładny projekt. Starłem się ze wszystkich sił, by ciasto jak najwierniej oddawało wizję chłopca, a przy tym było pyszne i mocno czekoladowe. Gdy po kilku dniach, Filip przyszedł i zobaczył tort, szeroko się uśmiechnął, przytulił mnie i zaprosił na swoje przyjęcie urodzinowe. Niestety, z wielkim żalem, musiałem odmówić chłopcu. Jeszcze mnóstwo dzieci takich jak Filip czekało na wymarzone torty.



III. Czy wiesz, jakich narzędzi używa cukiernik podczas swojej pracy?

Narzędzia używane przez cukiernika oraz obsługiwane przez niego urządzenia:

MIKSER



PIEKARNIK



CHŁODZIARKA



BLENDER



KOCIOŁ WARZELNY*



WAGA



WAŁKI



NOŻE



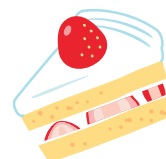
BLACHY



FORMY



***KOCIOŁ WARZELNY** - jest to urządzenie bardzo przydatne podczas procesu wytwarzania i podgrzewania cukierniczych wyrobów. Ułatwia osiągnięcie wysokiej temperatury i równomierne podgrzanie, co zapobiega przypalaniu. Chroni także przed oparzeniami. Kocioł warzelny może posiadać specjalny sterownik, który ułatwia zmianę temperatury podczas gotowania.



Zadanie 4.

W ramce poniżej znajdź 6 ukrytych wyrazów, które określają czynności wykonywane przez cukiernika. Wyrazy mogą być napisane poziomo lub pionowo.

W	F	O	R	M	O	W	A	N	I	E	M	N
K	T	O	L	K	U	K	G	T	C	S	O	A
D	K	W	U	B	M	G	N	P	T	G	K	D
E	G	Y	B	J	I	F	O	L	M	D	L	Z
K	H	P	W	L	E	E	N	K	A	Ć	Y	I
O	Z	I	A	S	S	O	N	P	I	Ó	G	E
R	A	E	C	G	Z	E	A	D	F	K	F	W
O	M	K	K	W	A	T	Ś	K	U	G	C	A
W	H	A	J	Y	N	F	S	Z	K	Ć	A	N
A	W	N	D	B	I	R	G	M	F	T	S	I
N	S	I	C	O	E	S	P	D	U	A	D	E
I	R	E	S	Ę	Y	O	Y	I	N	T	E	Ć
E	Ą	U	S	M	A	Ż	E	N	I	E	R	Y



V. Co zrobić, by zostać cukiernikiem?

Chcąc zostać cukiernikiem należy wybrać odpowiednią szkołę. Po ukończeniu szkoły podstawowej możesz uczyć się w jednej ze szkół dla cukierników.



SZKOŁA PODSTAWOWA
8 LAT



SZKOŁA
DLA CUKIERNIKÓW

VI. Czy wiesz jak wygląda miejsce pracy cukiernika?

W cukierni znajdują się:



1. Blaty robocze zamontowane na odpowiedniej wysokości.
2. Szafki.
3. Chłdnie do przechowywania produktów i gotowych wyrobów.
4. Piekarniki.
5. Formy, blachy do pieczenia ciast.

VII. Zakończenie

Praca cukiernika jest bardzo ciekawa i może dawać dużo powodów do dumy. Jego wypieki są atrakcją i ozdobą wielu imprez urodzinowych, wesel czy przyjęć.

Na co dzień, podczas dekorowania ciast, cukiernik rozwija swoją kreatywność i talenty artystyczne. Swoimi słodkościami przynosi ludziom wiele radości. Ma liczne okazje do startu w konkursach cukierniczych na terenie kraju i za granicą. W taki sposób może zdobyć uznanie i rozgłos. Nieraz zdarza się także, że cukiernik wymyśla nowy rodzaj ciasta lub innego deseru. Wtedy może nadać mu wymyśloną przez siebie nazwę, posługując się przy tym nawet własnym imieniem.

Po skończeniu szkoły dla cukierników jest kilka różnych możliwości zatrudnienia. Można pracować między innymi w:

- Pracowni cukierniczej.
- Manufakturze cukierków – miejscu, gdzie ręcznie wytwarzane są cukierki i lizaki. Dzieje się to często podczas pokazów, na oczach dzieci, które bardzo chętnie odwiedzają takie miejsca. Można tam zorganizować nie tylko pokazy, ale także przyjęcia urodzinowe.
- Restauracji.
- Hotelu.
- Sklepie spożywczym.

Jest również możliwość otworzenia własnej cukierni i samodzielnej sprzedaży wypieków.

VII. Rozwiązania do zadań

Zadanie 1.

Na zdjęciu znajduje się **rękaw cukierniczy** – jest to narzędzie bardzo przydatne podczas dekorowania ciast kremem.

Zadanie 2.

KREATYWNOŚĆ

Zadanie 3.

1.	R	E	C	E	P	T	U	R	A		
2.	C	H	Ł	O	D	Z	I	A	R	K	A
3.	C	U	K	I	E	R	N	I	A		
4.	C	I	A	S	T	O					
5.	Z	A	K	A	L	E	C				
6.	K	R	E	M							
7.	P	I	E	K	A	R	N	I	K		
8.	M	I	K	S	E	R					
9.	W	A	Ł	E	K						

Zadanie 4.

W	F	O	R	M	O	W	A	N	I	E	M	N
K	T	O	L	K	U	K	G	T	C	S	O	A
D	K	W	U	B	M	G	N	P	T	G	K	D
E	G	Y	B	J	I	F	O	L	M	D	L	Z
K	H	P	W	L	E	E	N	K	A	Ć	Y	I
O	Z	I	A	S	S	O	N	P	I	Ó	G	E
R	A	E	C	G	Z	E	A	D	F	K	F	W
O	M	K	K	W	A	T	Ś	K	U	G	C	A
W	H	A	J	Y	N	F	S	Z	K	Ć	A	N
A	W	N	D	B	I	R	G	M	F	T	S	I
N	S	I	C	O	E	S	P	D	U	A	D	E
I	R	E	S	Ę	Y	O	Y	I	N	T	E	Ć
E	Ą	U	S	M	A	Ż	E	N	I	E	R	Y



Informacja zawodoznawcza dla uczniów edukacji wczesnoszkolnej