

KKZ cukiernik

Kolejna edycja KKZ w zawodzie CUKIERNIK dobiega końca!

W CKZIU w Legnicy kończymy kolejną edycję kwalifikacyjnego kursu zawodowego w zawodzie cukiernik. Był to czas intensywnej nauki, wielu godzin praktyki i przede wszystkim – mnóstwa słodkich efektów!

Podczas zajęć uczestnicy poznawali tajniki pracy cukiernika i doskonalili swoje umiejętności w przygotowywaniu różnorodnych wyrobów cukierniczych. Przygotowywali m.in.:

- ciasta i ciastka,
- babeczki i monoporcje,
- różnego rodzaju desery,
- torty i dekoracje cukiernicze,
- wyroby z czekolady,
- wyroby drożdżowe i pieczywo cukiernicze.

Nie zabrakło również nauki dekorowania, pracy z kremami, czekoladą i masami cukierniczymi, a także poznawania zasad dotyczących organizacji pracy, higieny i bezpieczeństwa w pracowni cukierniczej.

Najważniejsza była jednak praktyka – bo dobry cukiernik uczy się nie tylko z książek, ale przede wszystkim poprzez działanie, próbowanie i tworzenie.

Dziękujemy wszystkim uczestnikom za zaangażowanie, kreatywność i wspólnie spędzony czas!

Życzymy Wam, aby zdobyte umiejętności stały się początkiem pięknej zawodowej przygody – pełnej pomysłów, sukcesów i oczywiście... słodkich chwil!

CKZIU w Legnicy – uczymy zawodu przez praktykę!