

B E Z P Ł A T N Y

K w a l i f i k a c y j n y K u r s Z a w o d o w y (KKZ)

T.04 Produkcja wyrobów cukierniczych w zawodzie cukiernik

Jeśli chcesz poznać:

- ❖ *surowce cukiernicze, dodatki do żywności oraz materiały pomocnicze do produkcji cukierniczej,*
- ❖ *zasady oceny organoleptycznej,*
- ❖ *zasady wytwarzania wyrobów cukierniczych,*
- ❖ *planowanie procesu technologicznego produkcji wyrobów cukierniczych,*
- ❖ *Zasady Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP) oraz Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP),*
- ❖ *mnogość dekoracji wyrobów cukierniczych,*
- ❖ *urządzenia i drobny sprzęt cukierniczy oraz ich zastosowanie.*

Przyjdź do nas!

Absolwent kursu otrzymuje **zaświadczenie** o jego ukończeniu i może przystąpić do **egzaminu potwierdzającego kwalifikacje w zawodzie cukiernik**, organizowanego przez Centralną Komisję Egzaminacyjną.

Nasze atuty:

- ❖ posiadamy wysoko wykwalifikowaną kadrę
- ❖ mamy doświadczenie w kształceniu zawodowym
- ❖ dysponujemy bogatą i nowoczesną bazą dydaktyczną
- ❖ jesteśmy ośrodkiem egzaminacyjnym

Z a p r a s z a m y!