

KURS CUKIERNICZY I STOPNIA

I Niezbędnik cukiernika - to co powinieneś wiedzieć o pracy cukiernika

Wyposażenie stanowiska pracy, organizacja stanowiska pracy; terminologia stosowana w cukiernictwie

Podstawowe zagadnienia z zakresu bhp, ppoż. oraz pierwszej pomocy

Wymogi systemu HACCP w gastronomii,

Procesy technologiczne stosowane w produkcji żywności,

prawidłowa obróbka wstępna i termiczna produktów spożywczych dla zachowania ich walorów smakowych i bezpiecznego przechowywania,

zasady racjonalnego doboru surowców i ich maksymalnego wykorzystania w kuchni,

techniki rozpoznawania przydatności surowców do produkcji

Surowce i materiały pomocnicze stosowane w cukiernictwie - sposoby doboru surowców do poszczególnych wyrobów

II. Część praktyczna- warsztaty cukiernicze, sporządzanie różnych rodzajów ciast i wyrobów cukierniczych czyli: praktyczne zastosowanie procesów technologicznych w cukiernictwie

1. Kruche ciasta

podstawowe i słone,

ciasto półkruche,

kruche ciasteczka,

do spodów, serników lub szarlotek lub babeczek lub lekkich tart

2. Ciasta ucierane

3. Ciasta biszkoptowe

biszkopty jako podstawy do innych ciast, ciastka korpusowe;

wykorzystanie ciasta biszkoptowego do produkcji różnych wyrobów: m.in. rolady, krajanki tortowe

4. Kremy lub pianki, musy, mleczka oraz panna cotta

sekrety udanych kremów

KURS CUKIERNICZY II STOPNIA

1. Serniki

sernik tradycyjny

sernik na zimno

2. Przygotowanie i podstawy pracy z karmelem

3. Flan lub crème brûlée

4. Podstawy pracy z czekoladą

tajniki i techniki pracy z czekoladą,

polewy i ozdoby czekoladowe

5. Torty na bazie ciast biszkoptowych + dekoracja

6. Cupcake lub muffiny + dekoracja

7. Pierniki lub pierniczki i keksy

8. Cake popsy lub bajaderki, nugaty

9. Podstawy Dekorowania

wykorzystanie barwników, masy marcepanowej, lukrów plastycznych i innych

dekorowanie, m.in. kremami, czekoladą, lukrem plastycznym,

informacje o różnych rodzajach mas plastycznych,
użycie barwników spożywczych z lukrem i masą cukrową,
użycie dekoracji i tworzenie tortów piętrowych

10. Beza i makaroniki + dodatki

11. Co w oleju pływa: faworki i pączki

12. Ciasta drożdżowe, makowce, strudle

13. Najnowsze trendy w wyrobach cukierniczych