



## ZAWÓD: CUKIERNIK

Do zawodu piekarza podobny jest zawód cukiernika, z tym że piekarz zajmuje się głównie pieczeniem chlebów, bułek, drożdżówek, a cukiernik - ciast, tortów, ciastek, babeczek itp.

Zapraszam do dowiedzenia się, na czym dokładnie polega jego praca.



## Cukiernik

Zapraszam do zapoznania się z filmami prezentującymi zawód cukiernika.

<https://www.youtube.com/watch?v=Klj4tWMsBvQ>



<https://www.youtube.com/watch?v=IC1mcOtuKKY>



## Zastanów się i odpowiedz na pytania:

W jakich miejscach może pracować cukiernik?

.....  
.....  
.....

Jakie czynności wykonuje w swojej pracy?

.....  
.....  
.....

Które z tych czynności Ty potrafisz wykonywać?

.....  
.....  
.....

Jakie cechy powinien posiadać cukiernik?

.....  
.....  
.....

Które z tych cech posiadasz Ty?

.....  
.....  
.....

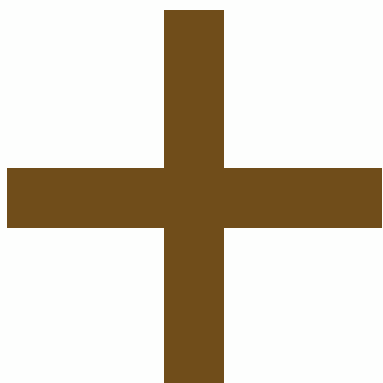
Jakimi narzędziami i sprzętami musi umieć posługiwać się cukiernik?

.....  
.....  
.....

Które z nich Ty umiesz używać / obsługiwać?

.....  
.....  
.....

Wypisz podobieństwa (+) i różnice (-) w pracy piekarza i cukiernika.



## PRZEPIS

Prawie w każdym domu funkcjonuje jakiś przepis na słodki wypiek, często przekazywany z pokolenia na pokolenie. U mnie w domu jest to np. przepis na ciasto drożdżowe.

Jeśli u Was też tak jest, napiszcie przepis uwzględniając:

- potrzebne składniki
- kolejne kroki wykonywania
- czas i temperaturę pieczenia

Jeśli nie macie takiego przepisu, wyszukajcie dowolny w internecie.

Upieczcie ciasto / inne słodkości według przepisu. W razie potrzeby - zapytajcie innego domownika, czy Wam pomoże. Prześlijcie zdjęcia na mój adres mailowy ([m.piotrowski@otwartedrzwi.pl](mailto:m.piotrowski@otwartedrzwi.pl)).

W ramach **treningu ekonomicznego** oszacujcie, ile będą kosztowały składniki na ciasto z Waszego przepisu.

