

## **Pierwsze szkolenie „Dekoracje cukiernicze”**

Pierwsza grupa cukierników z klas II i III Branżowej Szkoły I stopnia uczestniczyła w dwudniowym szkoleniu cukierniczym w ramach projektu **„Blżej rynku pracy – kompleksowy program edukacji zawodowej w Powiecie Jarosławskim”**. Szkolenie prowadziła Pani **Renata Gawęł** właścicielka cukierni ITALIA w Gorlicach, która swoje doświadczenia zawodowe zdobywała we włoskich zakładach cukierniczych.

W pierwszym dniu uczniowie pracowali z tworzywami dekoracyjnymi: czekoladą, żelami na zimno i na gorąco oraz masą karmelową. Poznali tworzywa dekoracyjne używane w cukiernictwie oraz zasady barwienia dekoracji. Młodzież poznała technikę ręcznego temperowania czekolady białej i ciemnej, podczas ćwiczeń uczestnicy wykonali czekoladowe dekoracje z użyciem form, transferowych foli oraz wykonywali dekoracje z czekolady plastycznej. W drugim dniu tworzyli dekoracje tortów, do tego celu wykonali elementy przestrzenne z masy karmelowej, figurki marcepanowe oraz koronkowe dekoracje w stylu angielskim. Uczestnicy szkolenia zdobyli wiedzę i umiejętności bardzo przydatne w zawodzie cukiernika potwierdzone certyfikatem.

**Koordynatorzy projektu**