

Frapujące „Dekoracje cukiernicze”

Kolejna grupa cukierników z klas II i III Branżowej Szkoły I stopnia poszerzyła umiejętności zawodowe uczestnicząc w dwudniowym szkoleniu w ramach projektu **"Blżej rynku pracy - kompleksowy program edukacji zawodowej w Powiecie Jarosławskim"**. Szkolenie prowadziła Pani **Renata Gawęł** właścicielka cukierni ITALIA w Gorlicach. Dekoracje cukiernicze to temat szeroki i frapujący. Czekolada, czekolada plastyczna, masy cukrowe, masa karmelowa, żele do wykańczania wyrobów, barwniki cukiernicze żelowe oraz w proszku, lakier spożywczy, papier opłatkowy to tworzywa, z których przyszli cukiernicy wykonywali dekoracje ciastek oraz tortów. Oprócz tworzyw do wykonania dekoracji uczniowie wykorzystywali również formy i wzorniki silikonowe, folie transferowe, klej cukrowy czy wykrawaczki. Obecnie w cukiernictwie bardzo dużą uwagę przywiązuje się zarówno do wyglądu jak i smaku wyrobów. Uczestnicy szkolenia przekonali się jak trudno być wszechstronnym cukiernikiem, dlatego mistrzowie w tym zawodzie pracują z ulubionym tworzywem cukierniczym np. karmelem, czekoladą czy specjalizują się w dekoracjach w stylu angielskim.

Szkolenie pozwoliło poznać uczniom techniki dekoracji wyrobów oraz nowości w branży cukierniczej, uczestnicy zdobyli doświadczenia zawodowe potwierdzone certyfikatem uczestnictwa.

Koordynatorzy