**Kurs cukierniczy – szkolenia szkoły restauratorów**

**Kurs cukierniczy skierowany i organizowany jest dla osób lubiących słodkości, dla osób które uwielbiają smak czekolady i innych słodkości w postaci ciast, ciasteczek ,różnego rodzaju bab i babeczek oraz wspaniałych deserów. Kurs cukierniczy skierowany jest dla osób pragnących pogłębić swoje umiejętności i wiedzę cukierniczą i oraz dla osób chcących od podstaw poznać sztukę, jaką jest cukiernictwo.**

Uczestnicy kursu cukierniczego zdobywają wiedzę potrzebną do pieczenia różnego rodzaju ciast, sporządzania deserów, mas i kremów cukierniczych oraz co bardzo ważne dekoracji ciast i tortów. Ukończenie kursu cukierniczego oprócz satysfakcji daje możliwość dalszego rozwoju. Można znaleźć pracę jako cukiernik lub asystent cukiernika. Ukończony kurs cukierniczy pozwala także założyć własną działalność gospodarczą. W czasie trwania kursu cukierniczego jego uczestniczy zdobywają wiedzę w zakresie warsztatu pracy cukiernika to znaczy doboru odpowiednich narzędzi i materiałów, wyboru produktów oraz sposobu sprawdzania ich jakości i świeżości. Na kursie cukierniczym dowiemy się również o zasadach BHP. Kursy cukiernicze organizowane są w trybach dziennych, wieczorowych lub zaocznych, w związku z czym każda osoba ma możliwość wybrania odpowiedniej pory w której może podjąć szkolenie . Kurs cukierniczy składa się z części teoretycznej i części praktycznej. Jeżeli już przyswoimy sobie teorię, to czas na bardzo przyjemny etap kursu. Tym etapem jest cześć praktyczna, podczas której uczymy się krok po kroku techniki przygotowywania różnego rodzaju ciast, a następnie ich pieczenia. Uczestnicy kursu zajęcia praktyczne odbywają przeważnie są w cukierniach ale również w szkołach gastronomicznych o profilu cukierniczym oraz w restauracjach. Zawód cukiernika jest zawsze atrakcyjny i poszukiwany. Dobry cukiernik, znający tajniki przygotowywania i pieczenia ciast jest na wagę złota. Wspaniałe ciasta i desery są ozdobą każdego przyjęcia. Kurs cukierniczy pozwala zdobyć wiedzę, która później przekłada się na możliwości i umiejętności w zakresie wykonywania i tworzenia arcydzieł cukierniczych, które będą zachwycać swoim smakiem łasuchów i nie tylko. Po skończeniu kursu cukierniczego uczestnicy zdają egzamin wewnętrzny, który obejmuje zarówno część teoretyczną jak i cześć praktyczną .Po zaliczeniu egzaminu każdy z uczestników kursu otrzymuje odpowiednie zaświadczenie, z którym może zarówno starać się o pracę w zawodzie cukiernika jak i zaskakiwać swoich domowników własnoręcznie przygotowywanymi słodkimi wspaniałościami.

[Krakowska Szkoła Restauratorów](https://ksr.net.pl)