



labská střední

# CUKRÁŘ

Studium probíhá s důrazem na praxi. Co dva týdny střídáš učení na závěrečnou zkoušku s praxí v Labské cukrárně nebo v jednom z podniků, se kterými spolupracujeme.

## **cukrář**

14 dní škola / 14 dní praxe

Praxe na odloučených pracovištích/ praxe ve školní cukrárně

Prodej i pro veřejnost ve školní cukrárně

Vyhlášené cukrárny jako odloučená pracoviště

Velkovýrobny

Odměna za praxe až 3.000 Kč podle šikovnosti a ročníku žáka

Prestižní soutěže po celé republice

Možnost odborných certifikovaných kurzů – barman, barista

---

Jak s radostí říkáme: „*Řemeslo se dá dělat jenom poctivě*“. Právě proto máme na naší škole vlastní cukrárnu. V cukrárně se učíme od samotných základů na tradičních výrobcích, ale samozřejmě jako cukrárna určená pro širokou veřejnost si sem tam zkusíme i nějakou tu zakázkovou výrobu nebo soutěžní dorty, například modelování na dětské dorty z mandlové hmoty, výrobu třípatrového svatebního dortu, zakázku mini zákusků na školní akce nebo třeba pečení tradičních svatebních koláčků a cukroví.

K tomu potřebujeme hlavně správné odborné zázemí. Teoreticky se samozřejmě vše učíme, ale řemeslo se nedá naučit od lavice. Proto je doslova půlka studia právě na praxích v naší cukrárně nebo na odloučených pracovištích, kde se učíme vyrábět tradiční i moderní zákusky.