

SLASTIČAR – klasični

Obrazovanje traje 3 godine. Nakon završetka redovnog obrazovanja moguće je zapošljavanje u slastičarnicama, pekarama, kavanama kao i kuhinjama ugostiteljskih objekata te u prehrambenoj industriji u tvornicama koje se bave proizvodnjom sladoleda i konditorskih proizvoda. Moguće je i voditi samostalan posao.

Napredovanje je moguće daljnjim usavršavanjem unutar struke, ali i nastavkom školovanja upisivanjem četvrtog stupnja srednjoškolskog obrazovanja smjera Ugostiteljstvo, nakon čega je moguć upis na više i visoke škole/fakultete/sveučilišta.

Kratki opis zanimanja:

Slastičar izrađuje kolače, kreme, čokolade i čokoladne proizvode, proizvode od voća, marcipana i šećera, sladoled, pekarske proizvode koje se smatraju slasticama i ostale slastice. Glavne sirovine s kojima radi su mlijeko i mliječni proizvodi, šećer, kako, brašno, jaja, različite vrste voća i mirodija.

Slastičar naručuje sirovine i namirnice za slastice koje će izraditi, preuzima naručenu robu, skladišti je i čuva od kvarenja.

Izrađuje tijesta i slastičarske smjese, dovodi ih u željeni oblik i prati proces toplinske obrade.

Pripremljene biskvite i tijesta za kolače premazuje ili puni kremom koju sam priprema, kolače ukrašava glazurom, voćem, šećerom u prahu, jestivim ukrasima te ih reže na prikladnu veličinu i oblik. Pripremljene slastice slaže na pladnjeve i odnosi u prodajni prostor slastičarnice ili ih pakira u kutije za transport do trgovina i restorana.

U svom radu se služi raznim kuharskim i slastičarskim priborom, alatima i strojevima, pa posao obuhvaća i njihovo održavanje.

Slastičari mogu raditi samostalno ili u timu, a od njih se očekuje da svoj posao obave u skladu sa zahtjevima kvalitete te sukladno higijenskim propisima.

Poželjne psihofizičke osobine

Posao slastičara zahtijeva vještinu samoorganiziranja i organiziranja radnog mjesta, vještinu planiranja, raspoređivanja i racionalnog korištenja resursa te vještinu upravljanja vremenom. Uz opću fizičku spretnost traži se i snalažljivost, čistoća, urednost i odgovornost.



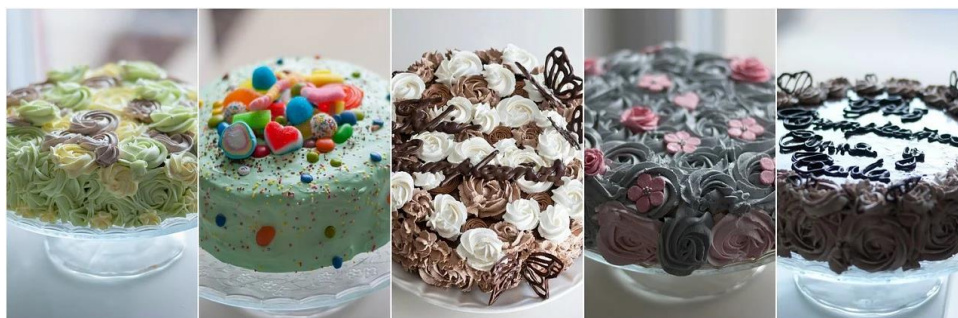
Kontraindikacije

Kontraindikacije za ovo zanimanje su: oštećenje funkcije vida, neraspoznavanje boja, nedostatak njuha, oštećenje okusa, teža naglušnost u govornom području ili gluhoća, oštećenje govora koje utječe na komunikaciju, teža oštećenja funkcije mišićno-koštanog, dišnog i srčano-žilnog sustava, teže oštećenje funkcije kože, kronični poremećaji koji mogu dovesti do gubitka svijesti i/ili ravnoteže, kronični poremećaji koji trajno remete kognitivno i emocionalno funkcioniranje, te utvrđene alergije na profesionalne alergene.



Nastavni program se ostvaruje teorijskom nastavom i vježbama u školi te praktičnom nastavom u ugostiteljskim objektima.

Predmet	Broj sati					
	1. razred		2. razred		3. razred	
	tjedno	godišnje	tjedno	godišnje	tjedno	godišnje
Hrvatski jezik	3	105	3	105	3	96
1. strani jezik	2	70	2	70	2	64
Etika/Vjeronauk	1	35	1	35	1	32
Povijest	2	70				
Politika i gospodarstvo					2	64
Tjelesna i zdravstvena kultura	2	70	2	70	2	64
Gospodarska matematika	2	70	2	70	2	64
2. strani jezik	2	70	2	70	2	64
Računalstvo	2	70	1	35		
Poznavanje robe i prehrana	2	70	2	70	2	64
Biologija s higijenom i ekologijom	1	35	2	70		
Organizacija poslovanja ugostiteljskih poduzeća			2	70	2	64
Ugostiteljsko posluživanje			2	70		
Osnove turizma	2	70				
Povijest hrvatske kulturne baštine					2	64
Slastičarstvo	7	245	7	245	8	256
Praktična nastava	8	280	8	280	8	256



fotografije preuzete sa stranice Pixabay