

Pilotování programu dalšího vzdělávání UNIV3



Pilotovaný program projektu UNIV 3 s názvem Výroba karamelových a kandytových výrobků probíhal v Gastrocentru Hotelové školy Frenštát p. R. od 15. 12. 2014 do 28. 2. 2015 a byl ukončen závěrečnou zkouškou. Pod vedením zkušených lektorek Mgr. Renáty Tomečkové a Bc. Miroslavy Pítrové, učitelek odborného výcviku oboru cukrář, vznikaly pod rukama účastníků karamelové ozdoby na dorty a cukrářské výrobky. Program dalšího vzdělávání Výroba karamelových a kandytových výrobků je úzce specifický, náročný a vyžaduje od účastníků nejen pracovní morálku, ale hlavně výtvarný talent. Jedná se o jednu z mnoha cukrářských disciplín, kterou můžeme nazvat cukrářskou artistikou. Využitelnost na trhu práce jako

takovém profesní kvalifikace Výroba karamelových a kandytových výrobků má, neboť je brána jako nadstandard cukrářské profese, v níž cukrář ovládá techniku práce s karamelovými a kandysovými hmotami.



Programu dalšího vzdělávání se zúčastnilo 10 frekventantů z řad učitelů odborných předmětů, cukrářů i laiků se zájmem o cukrářské řemeslo. Závěrečné zkoušky probíhaly pod dohledem odborné komise, kterou tvořili odborníci z praxe, NUV v Praze a krajské koordinátorky UNIV 3 Ing. Mgr. Lenky Návrátové. Ředitel školy RNDr. Ivo Herman předal všem úspěšným účastníkům certifikáty o absolvování pilotování programu a současně kladně hodnotil nápaditost kompozic hodnocených výrobků.

