

ПОСЛАСТИЧАР

ЕКОНОМСКО-ТРГОВИНСКА ШКОЛА,
СМЕДЕРЕВО

НЕШТО О НАМА..

ПОМЕШАЈ ТЕ ЉУБАВ И УМЕЋЕ!!

- **Посластичар** је врста занатлија који прави послатице и разне освежавајуће напитке. Материјал који користи у свом раду су углавном чоколада, јаја, шећер, брашно, воће и млеко. **Посластичарски** прибор су средства која **посластичар** користи у свом раду. То су шерпе, калуши, миксери и разне друге машине и направе.

Посластичарство као професија доказ је да традиција и уметност не могу једно без другог. Укус и изглед посластице од подједнаке су важности за постизање успеха, али без љубави према занату, исти није остварљив.





Наш рад у
кабинетима



ПОСЛАСТИЧАР

	ВЕЖБЕ	ПРАКТИЧНА НАСТАВА	БЛОК НАСТАВА	ПРОФЕСИОНАЛНА ПРАКСА
1 ГОДИНА	12	/	60	30
2 ГОДИНА	12	6	90	120
3 ГОДИНА	12	6	120	/

ЗАНИМАЊЕ ПОСЛАСТИЧАРА

- Занимање **посластичара** је у последње време достигло веома висок ниво професионалности, како у нашој земљи, тако и у иностранству. Овај позив представља праву уметност и да бисте успели у њему потребна Вам је велика упорност, огромна енергија, а што је најважније добра и квалитетна едукација.



Припрема
попластица са
ученицима



Кроз ове три године учићемо разне кремове, преливе, теста, торте и сладоледе.

Ово занимање се такође фокусира на декорацију и припрему разних посластица као што су :

- ❖ Колачи од теста (Линзер тесто, Кисело тесто, Вучено водено тесто, Лиснато тесто)
- ❖ Чајно пециво (Трошно тесто, Макрон масе, Марципан, Чајно посно пециво)
- ❖ Посластице Србије (Васина торта, Савијача са сувим воћем, Смедеревски колач са грожђем)
- ❖ Националне посластице (Тирамису, Чуриси, Туфахије, Добош, Сахер торта)
- ❖ Топле посластице (Палачинке, Шатои, Кохови, Суфлеи и Пудинзи)
- ❖ Купови (куп Жак, куп Мелба, куп Паризијен)
- ❖ Воћне салате (од свежег воћа, Мешаног воћа, Поширано воће и Мешани воћни КОМПОТИ)



ТАКМИЧЕЊЕ * МЛАДИ ПОСЛАСТИЧАР

- Компанија Дијамант, препозната од потрошача, између осталог, због свог друштвено одговорног пословања, већ четврту годину заредом реализује пројекат “Млади посластичар”, који младим људима широм Србије пружа прилику да прикажу своје умеће.
- Едукација и мотивација будућих младих посластичара основни су циљеви овог пројекта, који се у првој фази састојао од практичних радионица вођених од стране једног од најбољих домаћих посластичара Здравка Гавриловића.



РЕПУБЛИЧКО ТАКМИЧЕЊЕ

Републичко такмичење из посластичарства се одржава једном годишње, дисциплине су сваке године различите (савијача са слатким сиром – сремски сир од вученог воденог теста) на такмичењу учествује ученици завршне године!



У кабинету је забава права,
када једну торту прави
дружина стара.

Нисмо велики, нисмо ни мали
али смо зато ПОСЛАСТИЧАРИ
прави.



ДА ЈЕ ПОСЛАСТИЧАР БИТИ
ЛАКО, ПОСЛАСТИЧАР БИ БИО
СВАКО 

ХВАЛА НА ПАЖЊИ!
