

## Szakmai gyakorlati út összegzése

A pék-cukrász szakmai gyakorlatom során sok új tapasztalattal gazdagodtam a pékség és a cukrászat területén.

Részt vettem a termelési folyamatokban, a tészta készítésétől a formázáson át a sütésig, és megtapasztaltam a precizitást a minőségi termékek létrehozásában.

Lenyűgöző volt látni, hogy a pék-cukrász szakemberek milyen odaadással végzik munkájukat. Egy életre szóló élmény volt Párizsban járni és megnézni a nevezetességeket.

Az CFA iskola remek lehetőségeket kínál a tanulóknak, amikkel a közeljövőben én is élni szeretnék.

Minden, az egész szakmai gyakorlat alatt kellő precizitással volt megszervezve, amikért nagyon hálás vagyok.

