



BRANŻOWA SZKOŁA I STOPNIA

zawód: piekarz

Nauka trwa 3 lata



Cenne kwalifikacje

Kształcąc się w Branżowej Szkole I Stopnia uzyskujesz:

- 1) świadectwo ukończenia szkoły,
- 2) świadectwo potwierdzające kwalifikacje w zawodzie:

kwalifikacja TG.03. *Produkcja wyrobów piekarskich*,

- 3) dyplom potwierdzający kwalifikacje zawodowe **piekarza**.

Konkretne kompetencje

Absolwent szkoły kształcącej w zawodzie piekarza jest przygotowany do wykonywania następujących zadań zawodowych:

- przygotowywania surowców do produkcji wyrobów piekarskich,
- sporządzania półproduktów piekarskich,
- dzielenia ciasta i kształtowania kęsów na wyroby piekarskie,
- przeprowadzania rozrostu oraz wypieku pieczywa,
- obsługiwanie maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji piekarskiej.

Zajęcia praktyczne

Odbywają się w piekarniach i zakładach piekarsko-ciastkarskich stanowiących potencjalne miejsca zatrudnienia absolwentów szkół kształcących w zawodzie.

Ciekawa praca

Miejscem pracy piekarza najczęściej są piekarnie przemysłowe i rzemieślnicze oraz zakłady piekarsko-ciastkarskie.

Po nabyciu doświadczenia piekarz może pełnić funkcje kierownicze:

- kierownika zakładu lub kierownika produkcji.

Piekarz może prowadzić też samodzielną działalność gospodarczą.