

PIEKARZ - Zasadnicza Szkoła Zawodowa 3-letnia

Charakterystyka zawodu

Głównym celem pracy piekarza jest przygotowywanie surowców, takie ich połączenie i poddawanie obróbce cieplnej aby uzyskać produkty takie jak: chleb, rogalce, bagietki, bułki itp.

Przechodząc przez kolejne etapy praktyki uczniowie mają możliwość poznania charakteru pracy na stanowiskach związanych z produkcją piekarską.

Piekarz powinien charakteryzować się sprawnością i wytrzymałością fizyczną, powinien wykazywać zdolności manualne ze względu na konieczność kształtowania i dekorowania różnych wyrobów piekarskich.

Absolwent z przygotowaniem w zawodzie piekarz może być zatrudniony w zakładach piekarskich, rzemieślniczych, zmechanizowanych i przemysłowych, zakładach gastronomicznych i sklepach.

Może także podejmować działalność gospodarczą na własny rachunek. Zdobyte kwalifikacje umożliwią absolwentowi zatrudnienie się i pracę w zakładzie piekarskim na stanowiskach: pomocnika piekarskiego, magazyniera, ciastowego, stołowego, piecowego, piekarza – operatora maszyn i urządzeń.

Kwalifikacje zawodowe

W wyniku kształcenia w zawodzie piekarz absolwent będzie potrafił:

- posługiwać się normami, recepturami, i instrukcjami;
- rozpoznawać i dobierać surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze;
- dobierać maszyny i urządzenia oraz drobny sprzęt piekarski do produkcji;
- posługiwać się sprzętem i aparaturą kontrolną;
- przygotowywać surowce, dodatki i materiały pomocnicze do produkcji;
- sporządzać półprodukty piekarskie;
- wypiekać pieczywo;
- efektywnie współdziałać w zespole;

Program nauczania

- wyposażenie techniczne piekarni
- produkcja piekarska
- przedsiębiorstwo w gospodarce rynkowej

Zajęcia praktyczne odbywają się w państwowych i prywatnych piekarniach.

Pracodawca podpisuje z uczniem umowę o pracę w celu przygotowania zawodowego na czas trwania nauki teoretycznej w szkole.

Absolwenci mają możliwość kontynuowania nauki w Technikum Uzupełniającym w zawodzie technik technologii żywności.