

ZASADNICZA SZKOŁA ZAWODOWA

PIEKARZ



Kto może zostać piekarzem?

Piekarz musi mieć dobrą ogólną wydolność i sprawność fizyczną. Praca w piekarni może być dość ciężka, a zależy to od stopnia mechanizacji i automatyzacji zakładu. Praca piekarza wiąże się również z odpowiedzialnością za magazyny i urządzenia, za surowce użyte do wypieku oraz za gotowy wyrób. Piekarze produkują chleb i bułki do spożycia przez ludzi, można więc powiedzieć, że są odpowiedzialni za zdrowie konsumenta.

Jak przebiega nauka?

Piekarz jest to kierunek kształcenia zawodowego, ponadgimnazjalny, który jest skierowany do uczniów zainteresowanych kształceniem w tym zawodzie. Przygotowuje on uczniów do pracy w zakładach piekarniczych. W czasie procesu edukacji oprócz kształcenia ogólnego uczniowie poznają elementy produkcji piekarskiej, wyposażenie techniczne piekarni oraz zasady funkcjonowania takiego typu zakładu w gospodarce rynkowej.

Jakie umiejętności uzyskasz po ukończeniu szkoły?

- Umiejętność przygotowanie surowców do produkcji;
- wytwarzanie ciast na różne rodzaje pieczywa;
- dzielenie ciasta na kęsy, formowanie, prowadzenie rozrostu uformowanych kęsów ciasta na różne rodzaje pieczywa;
- dobieranie i obsługiwanie sprzętu, maszyn, i urządzeń niezbędnych w poszczególnych etapach produkcji;
- zapobieganie powstawaniu wad pieczywa i odstępstw od określonej normatywnie jakości.

Gdzie możesz pracować po skończeniu szkoły?

Absolwenci mogą być zatrudnieni w zakładach produkujących pieczywo i wyroby ciastkarskie. Mogą również podejmować działalność gospodarczą na własny rachunek.

Co po szkole?

Nauka w 3-letniej zasadniczej szkole zawodowej na kierunku fryzjer kończy się egzaminem potwierdzającym kwalifikacje zawodowe. Aby uzyskać świadectwo dojrzałości można kontynuować naukę w 2-letnim liceum ogólnokształcącym uzupełniającym.

Informacje o zawodzie zaczerpnięte ze strony www.app.kuratorium.katowice.pl/zawodyopis.aspx