

# PIEKARZ



**Polska żywność jest ceniona w kraju i poza jego granicami za niepowtarzalny smak, walory i wartość żywieniową.**

**Piekarz ma wpływ na różnorodność i jakość pieczywa i galanterii piekarskiej.**

**Jeżeli masz dobre wyczucie smaku, lubisz przygotowywać różne, tradycyjne i nowatorskie wypieki, posiadasz zdolności manualne, jesteś uważny, dokładny, odpowiedzialny i zdyscyplinowany, zawód PIEKARZA jest dla Ciebie!**

**Poznasz zasady otrzymywania rozmaitych wyrobów piekarskich – chlebów, bułek i drobnych wypieków galanteryjnych. Dowiesz się, w jaki sposób dobierać surowce i dodatki, a także jak postępować podczas produkcji, aby uzyskać atrakcyjne i smaczne wyroby. Zgłębisz też wiedzę dotyczącą wartości odżywczej pieczywa oraz zasad postępowania, które gwarantują jego jakość i bezpieczeństwo dla zdrowia konsumentów.**

**Ucząc się na tym kierunku będziesz miał możliwość:**

- zdobyć umiejętności zawodowe oraz poznać pracę zakładów piekarskich poprzez udział w praktykach zawodowych u przedsiębiorców
- opanować wiadomości teoretyczne z zakresu produkcji piekarskiej podczas kursów organizowanych przez szkołę
- rozwijać swoje pasje i zainteresowania uczestnicząc w zajęciach dodatkowych
- sprawdzić się biorąc udział w konkursach zawodowych

Zdobywając zawód piekarza, podczas organizowanych przez szkołę **nieodpłatnych staży i szkoleń** możesz uzyskać **nowe kwalifikacje i umiejętności zawodowe potwierdzone certyfikatami**. Szkolenia te obejmują następującą tematykę:

- nowoczesne technologie i techniki w cukiernictwie
- carving,
- obsługa konsumenta (kelner, barman, barista),
- obsługa kas fiskalnych.

Odbywają się one w ramach realizowanych przez ZSUiS projektów. Ich ukończenie to dla Ciebie dodatkowy **atut na rynku pracy**

**Twoje kompetencje – po ukończeniu nauki** na tym kierunku będziesz mógł:

- przygotowywać stanowisko pracy i planować proces wytwarzania pieczywa
- oceniać jakość surowców i wyrobów gotowych zgodnie z obowiązującymi przepisami
- dobierać surowce, dodatki i sprzęt niezbędny podczas wytwarzania produktów piekarskich
- wykonywać chleby, bułki i galanterię piekarską, czyli chałki, rogalce, słodkie bułki drożdżowe, w oparciu o receptury i zgodnie z obowiązującymi zasadami higieny i bezpieczeństwa pracy
- opracowywać nowe receptury na wyroby piekarskie
- organizować przebieg magazynowania pieczywa
- przygotowywać chleby i drobne wyroby piekarskie do sprzedaży
- współpracować w zespole pracowników



**A co po szkole?** - Możesz:

- **wybrać dalsze kształcenie** i podnosić swoje kwalifikacje zawodowe w Szkole Branżowej II-go stopnia
- **podjąć pracę** w zakładach piekarskich, cukierniach, punktach sprzedaży pieczywa
- **prowadzić własną działalność gospodarczą**

**Zapraszamy Cię do zapoznania się z ofertą kształcenia w naszej szkole!  
Pamiętaj, profile spożywcze nie mnożą bezrobotnych !!!  
Fach masz w ręku i to Ty decydujesz, jak go wykorzystać.**