

**Piekarz** produkuje wyroby piekarskie, używając odpowiednich maszyn, urządzeń i sprzętu. Przygotowuje ciasta na różne rodzaje pieczywa. Obsługuje maszyny i urządzenia występujące w piekarniach. Przez ekspertów uważany za zawód z przyszłością ze względu na wprowadzanie nowych technologii. Wymagana jest dobra sprawność fizyczna oraz sensometryczna niezbędna do oceny surowców oraz gotowego wyrobu.

### **1. Kwalifikacje uzyskiwane w wyniku kształcenia:**

K1 – Produkcja wyrobów piekarskich.

### **2. Sylwetka absolwenta**

Po ukończeniu naszej szkoły w zawodzie piekarz zdobędziesz umiejętności:

- 1) magazynowania surowców piekarskich;
- 2) wytwarzania ciasta oraz kształtowania wyrobów piekarskich;
- 3) przygotowania kęsów ciasta do wypieku i wypiekania ciasta;
- 4) przygotowanie pieczywa do dystrybucji;
- 5) wypiekania rozrośniętych kęsów ciasta w różnych typach pieców piekarskich;
- 6) schładzania, krojenia i pakowania pieczywa;
- 7) oceniania jakości półproduktów i pieczywa, jej zgodności z wymogami przepisów technologicznych i norm;
- 8) zapobiegania powstawaniu wad pieczywa i odstępstw od określonej normatywnie jakości;
- 9) obsługiwanie maszyn i urządzeń występujących w piekarniach.

### **3. Możliwości zatrudnienia absolwentów**

Cukiernik pracę znajdzie w zakładach piekarskich, cukierniach, zakładach gastronomicznych. Może prowadzić własną piekarnię.

### **4. Baza dydaktyczna i warunków kształcenia**

Uczniowie naszej szkoły zajęcia praktyczne odbywają w zakładach pracy jako pracownicy młodociani. Pracują na prawdziwych stanowiskach uzyskując w ten sposób pełne doświadczenie w tej branży.