

Piekarz

Kwalifikacja: SPC.03. Produkcja wyrobów piekarskich

System nauczania: stacjonarny

Czas trwania nauki: 3 lata



Opis zawodu

Piekarz wytwarza różnego rodzaju pieczywo: chleb, bułki, rogalce, itp. Głównym jego zadaniem jest: magazynowanie surowców piekarskich, dodatków do żywności i materiałów pomocniczych, przygotowanie surowców i sporządzanie półproduktów piekarskich, dzielenie ciasta i kształtowanie kęsów na wyroby piekarskie, przeprowadzanie rozrostu kęsów oraz wypieku pieczywa, ekspedycja gotowych wyrobów.

Kariera

Miejscem pracy piekarza są wszystkie piekarnie, hale produkcyjne, magazyny wyrobów gotowych.

Przedmioty realizowane w ramach programu nauczania

Przedmioty ogólnokształcące przewidziane dla szkół ponadpodstawowych oraz przedmioty zawodowe: podstawy przemysłu spożywczego, magazynowanie surowców piekarskich, dodatków do żywności i materiałów pomocniczych, wytwarzanie ciast na wyroby piekarskie, obrabianie kęsów ciasta, przygotowanie kęsów ciasta do wypieku i wypiek, przygotowanie pieczywa do dystrybucji, język obcy zawodowy, bezpieczeństwo i higiena pracy.

Egzamin

Nauka zawodu kończy się zewnętrznym egzaminem potwierdzającym kwalifikacje zawodowe, organizowanym w naszej szkole przez Okręgową Komisję Egzaminacyjną lub Cech Rzemiosł Różnych. Uzupełnieniem dyplomu jest suplement w języku polskim i angielskim zawierający opis kompetencji zawodowych.

Możliwości podnoszenia kwalifikacji w zawodzie

Absolwent szkoły prowadzącej kształcenie w zawodzie piekarz po potwierdzeniu kwalifikacji SPC.03. Produkcja wyrobów piekarskich może uzyskać dyplom zawodowy w zawodzie technik technologii żywności po potwierdzeniu kwalifikacji SPC.07. Organizacja i nadzorowanie produkcji wyrobów spożywczych oraz uzyskaniu wykształcenia średniego lub średniego branżowego.