

1. Piekarz to zawód wymagający dobrej kondycji fizycznej, sprawności zmysłu smaku i węchu, zdolności organoleptycznej surowców, umiejętności pracy w zespole.

2. Kwalifikacje uzyskiwane w wyniku kształcenia:

- egzamin czeladniczy, w wyniku którego uczeń otrzymuje tytuł czeladnika
- TG. 03. Produkcja wyrobów piekarskich

3. Sylwetka absolwenta

Absolwent kończący szkołę w zawodzie piekarz będzie przygotowany do wykonywania zadań zawodowych w zakresie:

- wytwarzania wyrobów piekarskich zgodnie z recepturą
- obsługi i regulacji urządzeń do wytwarzania pieczywa
- oceny przydatności surowców i pieczywa
- wytwarzania, przygotowania i wypieku ciasta
- magazynowania surowców
- przygotowania pieczywa do dystrybucji
- prowadzenia dokumentacji produkcyjnej i rozliczenia surowców

4. Piekarz znajdzie zatrudnienie w:

- rzemieślniczych i przemysłowych zakładach piekarskich
- cukierniach
- zakładach gastronomicznych
- punktach sprzedaży pieczywa
- będzie mógł prowadzić własną piekarnię lub cukiernię.

5. Baza dydaktyczna i warunki kształcenia

Uczniowie jako pracownicy młodociani odbywają praktyczną naukę zawodu u pracodawców (2 dni w tygodniu w kl. I, 3 dni w tygodniu w kl. II i III).

Teoretyczne kształcenie zawodu odbywa się w każdym roku szkolnym na miesięcznych turnusach.