



UNIwersytet Rolniczy
im. Hugona Kołłątaja w Krakowie

Zasadnicza Szkoła Zawodowa 3- letnia

Zawód: Piekarz

1. Uczeń kształcący się w tym zawodzie zdobędzie wiedzę i umiejętności:

- przygotowywania surowców do produkcji wyrobów piekarskich,
- sporządzania półproduktów piekarskich,
- dzielenia ciasta i kształtowania kęsów na wyroby piekarskie,
- przeprowadzania rozrostu oraz wypieku pieczywa,
- obsługiwania maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji wyrobów piekarskich.



2. Kształcenie zawodowe uczeń będzie mógł realizować :

- na warsztatach szkolnych wyposażonych w profesjonalne urządzenia, maszyny oraz narzędzia,
- podmiotach stanowiących potencjalne miejsce zatrudnienia absolwentów szkół kształcących w zawodzie.

3. Absolwent tego kierunku po ukończeniu szkoły zdobędzie następujące korzyści:

- zdobycie zawodu piekarz,
- praca w rzemieślniczych i przemysłowych zakładach piekarskich, cukierniach, zakładach gastronomicznych oraz w punktach sprzedaży pieczywa,
- możliwość samodzielnego prowadzenia piekarni lub cukierni,
- możliwość uzyskania kwalifikacji w innych zawodach w ramach kursów kwalifikacyjnych CKU w naszej placówce.