

PIEKARZ (ZSZ)

Absolwent:

- Pozna proces wypiekania chleba i innych wyrobów produkcji piekarskiej,
- Nauczy się obsługi maszyn i urządzeń wykorzystywanych w produkcji piekarskiej,
- Dowie się, jak założyć i prowadzić własną piekarnię
- Nauczy się wykorzystywać receptury wypiekania chleba i innych wyrobów piekarskich,
- Nauczy się wykonywać czynności pomocnicze dotyczące planowania wielkości i asortymentu produkcji.
- Pozna czynności związane z przygotowaniem i przekazywaniem pieczywa do wysyłki i sprzedaży.

Miejsce odbywania praktyk:

Piekarnie

- Piekarnie Grela w Chełmie
- PSS "Społem" w Chełmie
- Piekarnie w: Białopolu, Busównie, Siedliszczu, Dubience, Sawinie, Cycowie, Uchaniach oraz Żmudzi
- piekarnie rzemieślnicze i przemysłowe

Możliwości zatrudnienia:

- Piekarnie rzemieślnicze i przemysłowe w Polsce i Unii Europejskiej.
- Placówki handlowe prowadzące wypiek pieczywa.
- Cukiernie.

Inne informacje o zawodzie

- Uczeń jest jednocześnie pracownikiem młodocianym w rozumieniu kodeksu pracy
- Okres nauki wlicza się do stażu pracy
- Za każdy miesiąc pracy otrzymuje wynagrodzenie oraz ma opłaconą składkę emerytalną i zdrowotną
- Zdobywa doświadczenie zawodowe,
- Jest przygotowany do samodzielnego założenia i prowadzenia własnej działalności
- Jest to zawód, na który istnieje duże zapotrzebowanie na rynku pracy oraz daje podstawę do dalszego kształcenia i uzyskiwania dodatkowych kwalifikacji przydatnych na rynku pracy.