

Piekarz

- produkuje wyroby piekarskie
- magazynuje surowce piekarskie
- wytwarza ciasto oraz je kształtuje
- przygotowuje pieczywo do dystrybucji



Widzisz się w roli piekarza? Zgłoś się!

**Wielkopolska Izba Rzemieślnicza
w Poznaniu**
al. Niepodległości 2,
61-874 Poznań
tel.: 61 853 78 05
oswiata@irpoznan.com.pl
www.irpoznan.com.pl



Wielkopolska Izba Rzemieślnicza
w Poznaniu



Piekarz



Opis zawodu

Piekarz zajmuje się przygotowaniem pieczywa o dobrej jakości oraz wysokich walorach zdrowotnych. Dbą o surowce najlepszej jakości, przechowuje je w odpowiednich warunkach, wytwarza ciasta na różne rodzaje pieczywa, kształtuje wyroby, wypieka z zachowaniem zasad bezpieczeństwa zdrowotnego żywności oraz przygotowuje do sprzedaży.

Miejsce pracy

Piekarnie i inne firmy, w których wykonuje się wyroby piekarnicze.

Wymagania

Zdolności manualne, sprawność fizyczna, rozwinięty zmysł smaku i węchu, systematyczność, dokładność i cierpliwość oraz umiejętność pracy w zespole.

Procedura zdobywania uprawnień zawodowych

Nauka zawodu trwa trzy lata. Realizowana jest w systemie dualnym i odbywa się naprzemiennie w branżowej szkole pierwszego stopnia (teoria) oraz u pracodawcy na podstawie umowy o pracę w celu przygotowania zawodowego (praktyka). Zakończeniem nauki zawodu jest przystąpienie do egzaminu i otrzymanie świadectwa czeladniczego potwierdzającego uzyskanie kwalifikacji zawodowych do wykonywania zawodu w kraju i za granicą.

W dalszej perspektywie istnieje możliwość kontynuowania nauki w szkole branżowej drugiego stopnia, przystąpienie do matury oraz egzaminu na tytuł technika, a także edukacja na studiach wyższych. Można też uzyskać dyplom mistrzowski potwierdzający posiadanie na najwyższym poziomie kwalifikacji zawodowych w rzemiośle.