

## BRANŻOWA SZKOŁA I STOPNIA NR 4

Chcesz **szybko zdobyć zawód** i **niezależnić się finansowo** od rodziców? Proponujemy Ci naukę w zasadniczej szkole zawodowej. W ciągu 3 lat nauki możesz wyuczyć się tu **poszukiwanego** na rynku pracy **fachu**. No, a później – Twoja wola: **pracę** oczywiście **dostaniesz bez problemu**, ale możesz także kontynuować zdobywanie wiedzy w szkole średniej (a nawet łączyć pracę zarobkową z nauką). Nasi uczniowie należą do **najlepszych** w kraju, co potwierdzają laury, corocznie zdobywane na ogólnopolskich turniejach. Dołącz do nas, a znajdziesz się w doborowym towarzystwie i na pewno **nie pożałujesz** podjętej decyzji.

Zajęcia szkolne prowadzone są w **nowoczesnych** i doskonale wyposażonych **pracowniach gastronomicznych i cukierniczych**, natomiast zajęcia praktyczne uczeń odbywa we właściwych dla danego zawodu zakładach gastronomicznych (cukiernia, restauracja i in.). Praktykę należy sobie zorganizować we własnym zakresie.

### ❖ PIEKARZ

Absolwent po zakończeniu procesu kształcenia posiada umiejętności:

- produkuje wyroby piekarskie (np. chleb, bułki, chały zdobne),
- obsługuje maszyny stosowane w produkcji wyrobów piekarskich.

Absolwenci szkoły po uzyskaniu tytułu piekarza mogą być zatrudnieni w piekarniach rzemieślniczych i przemysłowych, zakładach gastronomicznych oraz punktach zbytu pieczywa.



W ramach zawodu piekarz uczeń zdobywa **KWALIFIKACJĘ**:

- **Produkcja wyrobów piekarskich.**

Czas trwania nauki - 3 lata.

Pod koniec klasy trzeciej uczniowie przystępują do egzaminu potwierdzającego kwalifikację "Produkcja wyrobów piekarskich".

Program nauczania obejmuje:

- przedmioty ogólnokształcące zgodne z programem nauczania w szkole zasadniczej,
- przedmioty zawodowe związane z techniką i technologią produkcji piekarskiej, przygotowaniem do prowadzenia działalności gospodarczej oraz język obcy zawodowy.

Przedmioty zawodowe prowadzone są w formie zajęć teoretycznych i praktycznych.