

Absolwent z kierunku piekarz potrafi obsługiwać maszyny i urządzenia stosowane w produkcji wyrobów piekarskich, przygotowuje surowce, sporządza półprodukty, dzieli ciasto i kształtuje różne formy wypieku. Prawidłowo nadzoruje wypieki.

W trakcie nauki uczeń zdobywa wiedzę z zakresu kwalifikacji:

T.03 Produkcja wyrobów piekarskich.