

cukiernik, piekarz, przetwórcza mięsa, kelner **(klasa wielozawodowa, pracownik młodociany)**

Cukiernik

nauczysz się sporządzać wyroby cukiernicze, dobierać maszyny do produkcji, korzystać z receptur, dobierać surowce do dekoracji wyrobów cukierniczych, dekorować wyroby cukiernicze.



Piekarz

nauczysz się przygotowywać surowce do produkcji wyrobów piekarskich, takich jak: chleby, bułki, rogalce, chałki, bułki słodkie i drożdżówki; przeprowadzać wypiek wyrobów piekarskich; magazynować wyroby piekarskie i przygotowuje je do ekspedycji.

Przetwórcza mięsa

nauczysz się przygotowywania i przerobu mięsa i podrobów na wędliny, wędzonki i wyroby wędliniarskie zgodnie z wymogami procesu technologicznego.



Kelner

nauczysz się profesjonalnego wykonywania czynności związanych z przyjmowaniem i obsługą gości; sztuki barmańskiej; sztuki baristycznej; sporządzania napojów w części handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego.

Perspektywy rozwoju zawodowego:

- możliwość prowadzenia własnej działalności gospodarczej.

Edukacja:

- możesz kontynuować naukę w Branżowej Szkole II Stopnia
- branżowe szkolenia.