

B E Z P Ł A T N Y

K w a l i f i k a c y j n y K u r s Z a w o d o w y (KKZ)

T.03 Produkcja wyrobów piekarskich w zawodzie piekarz

Jeśli chcesz poznać:

- ❖ *zasady oceny organoleptycznej surowców piekarskich,*
- ❖ *procedury zapewniające jakość zdrowotną żywności,*
- ❖ *zasady wytwarzania ciasta oraz kształtowania wyrobów piekarskich,*
- ❖ *zasady przygotowania kęsów ciasta do wypieku,*
- ❖ *piece piekarskie oraz maszyny i urządzenia do przygotowania surowców, sporządzania, dzielenia i formowania ciasta,*
- ❖ *metody oceny jakości gotowego pieczywa,*
- ❖ *zasady prowadzenia własnej piekarni.*

Przyjdź do nas!

Absolwent kursu otrzymuje **zaświadczenie** o jego ukończeniu i może przystąpić do **egzaminu potwierdzającego kwalifikacje w zawodzie piekarz**, organizowanego przez Centralną Komisję Egzaminacyjną.

Nasze atuty:

- ❖ posiadamy wysoko wykwalifikowaną kadre
- ❖ mamy doświadczenie w kształceniu zawodowym
- ❖ dysponujemy bogatą i nowoczesną bazą dydaktyczną
- ❖ jesteśmy ośrodkiem egzaminacyjnym

Z a p r a s z a m y!