

Miért válasszam a pék szakmát?

A pék a legrégebbi szakmák egyike. Péknek lenni jó és egyben magasztos munka. A pékek és munkájuk fontos részei a társadalomnak. Hiszen enni kell!



A pékek által megtermelt pékáru emberek százainak alapvető élelmiszerét adják. Munkájuk és szakértelmüknek köszönhetően kerülhet a boltok polcaira a legalapvetőbb élelmiszerünk, a kenyér. A pék a kenyereken kívül készít péksüteményeket, kalácsokat, pogácsákat, leveles termékeket is.

- Egy jó péket megbecsülnek a munkahelyén és ebből adódóan meg is fizetik!
- Egy jó pék szereti azt, ha a keze munkája kerül sok család asztalára!

A pék szakma nem csak egy szakma, ez hivatás is, amihez elhivatottság kell!

A székesfehérvári Szent István Mezőgazdasági és Élelmiszeripari Technikum és Szakképző Iskolában elsajátíthatod a pék szakma ismereteit. Duális képzésünk lehetővé teszi, hogy a gyakorlati oktatás saját tanüzemünkben történik nagy tapasztalattal rendelkező szakoktatók vezetésével.



Képzés időtartama:

Iskolai rendszerű képzési idő 3 év

A szakképzésbe belépés feltételei:

- alapfokú iskolai végzettség
- egészségügyi alkalmasság
- felvételi beszélgetés

9. évfolyamtól ösztöndíjban részesülsz!

Minden olyan fiatal számára ajánlott, aki szeret sütni, aki érdeklődik az egészséges táplálkozás után, hiszen ma már egyre nagyobb az érdeklődés a teljes kiőrlésű, a magvas, a korpás, a hajdinas termékek iránt.