**Duálne vzdelávanie**

**V spolupráci s SOŠ gastronómie a služieb, Sídlisko Duklianskych hrdinov v Prešove poskytujeme duálne vzdelávanie v odbore Biochemik – výroba piva a sladu. Ide o 3 ročný učebný odbor s možnosťou nadstavby kde získaš k výučnému listu aj maturitu. Ide o výnimočný odbor, ktorý sa ako jediný na Slovensku venuje práve pivovarníctvu a sladárstvu.**

V rámci štúdia získaš vedomosti ale hlavne zručnosti a skúsenosti vo výrobe sladu, výrobe sladiny, mladiny, kvasných procesov, filtrácie, stáčania produktu.

Väčšinu času stráviš u nás v pivovare vo Veľkom Šariši na praktickom vyučovaní kde máme pre teba pripravenú novú učebňu s potrebným vybavením. Počas praxe budeš mať zabezpečené pracovné oblečenie, ochranné pracovné pomôcky ako aj stravu.

Pre študentov máme pripravené štipendium, pre žiakov 2. a 3. ročníka odmenu za aktívny výkon praxe.

Po ukončení štúdia ti ponúkame možnosť zamestnať sa priamo v pivovare Šariš alebo v niektorom pivovare skupiny Plzeňský Prazdroj. Tvoje uplatnenie je vskutku široké:

Ako **OPERÁTOR VARNE** budeš mať za úlohu obsluhu a údržbu našich zariadení pre výrobu, tak aby proces varenia našich produktov prebiehal v najvyššej kvalite.

Ako **STÁČIAR** budeš mať za úlohu nastavovanie, obsluhu a údržbu automatizovaných stáčacích liniek.

Ako **TECHNOLÓG** budeš zodpovedný za kontrolu dodržovania procesu výroby z pohľadu kvality vyrábaného piva/sladu. Budeš riešiť systémové technologické problémy a navrhovať ich úpravu.

Ako **LABORANT** budeš zodpovedný za kvalitu všetkých surovín, za výrobu ako aj za finálny produkt. Budeš robiť rozbory a budeš mať na starosť tiež kontrolu hygieny prevádzok ale aj zabezpečenie sterilizácie pomôcok.

Ako **ŠPECIALISTA KVALITÁR** budeš vykonávať rozbory na najrôznejších prístrojoch, aby sme mohli našim zákazníkom zaručiť najvyššiu kvalitu našich produktov.

Viac o odbore, škole ale aj to ako sa prihlásiť sa dozvieš na stránke [SOŠ GaS](https://souopo.edupage.org/).

Ak sa chceš zapojiť do duálneho vzdelávania vyplň a pošli nám túto prihlášku na lenka.krisova@asahibeer.sk.