



Kwalifikacje zawodowe

✂ Produkcja wyrobów cukierniczych.

1 Główne zadania i wykonywane czynności

Cukiernik zajmuje się produkowaniem wyrobów cukierniczych, ich dekorowaniem, magazynowaniem i przygotowaniem do dystrybucji.

- Obsługuje i reguluje urządzenia do wytwarzania wyrobów cukierniczych.
- Ocenia przydatność surowców i wyrobów cukierniczych.
- Miesza surowce zgodnie z recepturami.
- Przygotowuje nadzienia.
- Dekoruje wyroby cukiernicze.
- Prowadzi dokumentację produkcyjną i rozliczenia surowców.

2 Kompetencje i kwalifikacje

- Na stanowisku cukiernik pracodawcy zatrudniają osoby legitymujące się dyplomem potwierdzającym kwalifikacje zawodowe. W tym zawodzie możliwe jest, oprócz zasadniczej szkoły zawodowej, także kształcenie w rzemiośle i w ramach kwalifikacyjnych kursów zawodowych. Absolwent szkoły kształcącej w zawodzie cukiernika w dalszym procesie nauki może uzyskać dyplom technika technologii żywności, po uzupełnieniu wykształcenia średniego w liceum i zdobyciu odpowiedniej kwalifikacji zawodowej.
- Cukiernik powinien mieć wiedzę na temat wytwarzania produktów spożywczych, wartości odżywczych produktów, metod utrwalania żywności, przechowywania i ich wpływu na jej jakość. Cukiernik powinien znać maszyny, urządzenia i instalacje techniczne przetwórstwa spożywczego oraz umieć czytać rysunki techniczne. Powinien mieć wiedzę w zakresie bezpieczeństwa żywności i możliwych zagrożeń. W tym zawodzie konieczna jest znajomość zasad bhp, ppoż., systemów GHP, GMP i HACCP.
- Aby wykonywać zawód cukiernika, niezbędna jest znajomość surowców i produktów cukierniczych, procesu wytwarzania i oceny jakości, zasad magazynowania, dokumentowania i przygotowywania do obrotu produktów cukierniczych. Na tym stanowisku niezbędna jest też umiejętność doboru i obsługi

maszyn do produkcji i dekoracji określanych wyrobów cukierniczych.

- Do wykonywania zawodu cukiernika konieczny jest sprawny zmysł smaku, dotyku i wzroku, dobrze rozwinięty zmysł estetyczny oraz zdolności artystyczne. Istotne są dobrze rozwinięte kompetencje komunikacyjne, jako że praca ma charakter zespołowy. Cukiernik powinien się cechować odpowiedzialnością, dokładnością, wyobraźnią i zdolnością twórczego myślenia, a także sprawnością fizyczną i dobrym stanem zdrowia.

3 Środowisko i charakter pracy

Cukiernik pracuje w zespole, w pomieszczeniach zamkniętych o podwyższonej temperaturze. Do pracy wykorzystuje narzędzia i urządzenia. Ten zawód wymaga dobrej kondycji fizycznej – cukiernik pracuje na stojąco i w ruchu. Jego czas pracy jest normowany, zmianowy, obejmuje również godziny nocne. Wykonywanie czynności w tym zawodzie wymaga noszenia odzieży ochronnej. Praca może wymagać aktualizowania wiedzy technicznej, dotyczącej procesów produkcyjnych oraz standardów oceny jakości.