



Kwalifikacje zawodowe

✂ Produkcja wyrobów piekarskich.

1 Główne zadania i wykonywane czynności

Piekarz zajmuje się wytwarzaniem wyrobów piekarskich zgodnie z recepturą.

- Obsługuje i reguluje pracę urządzeń do wytwarzania pieczywa.
- Ocenia przydatność surowców i pieczywa.
- Wytwarza, przygotowuje i wypieka ciasta.
- Magazynuje surowce.
- Przygotowuje pieczywo do dystrybucji.
- Prowadzi dokumentację produkcyjną i rozliczenia surowców.

2 Kompetencje i kwalifikacje

- Na stanowisku piekarza pracodawcy zatrudniają osoby legitymujące się dyplomem potwierdzającym kwalifikacje zawodowe. Zdobycie tego zawodu jest możliwe dzięki kształceniu w ramach zasadniczej szkoły zawodowej, a także kwalifikacyjnych kursów zawodowych lub w rzemiośle. W dalszym procesie nauki może uzyskać dyplom technika technologii żywności, poprzez uzupełnienie wykształcenia średniego i zdobycie dodatkowej kwalifikacji.
- Zawód piekarza wymaga wiedzy na temat prawa wytwarzania produktów spożywczych, wartości odżywczej produktów, metod utrwalania żywności, przechowywania i ich wpływu na jej jakość. Piekarz powinien znać maszyny, urządzenia i instalacje techniczne przetwórstwa spożywczego, czytać rysunki techniczne, a także mieć wiedzę na temat bezpieczeństwa żywności i możliwych zagrożeń. W tym zawodzie konieczna jest znajomość zasad bhp, ppoż., systemów GHP, GMP i HACCP.
- Aby wykonywać zawód piekarza, niezbędna jest znajomość surowców i wyrobów piekarskich, receptur, metod wytwarzania i oceny jakości. Istotna jest znajomość zasad magazynowania, dokumentowania i przygotowywania do obrotu wyrobów piekarskich. Niezbędna jest umiejętność doboru oraz obsługi pieców i maszyn do wypiekania kęsów ciasta. Piekarz musi znać proces zmian zachodzących w cieście podczas wypieku, a także umieć ręcznie i mechanicznie dzielić i formować

ciasto do wypieku.

- Piekarz powinien wykazywać się sprawnością sensoryczną, zwłaszcza zmysłu smaku i węchu, powinien cechować się odpowiedzialnością, dokładnością i umiejętnością współpracy w zespole. Konieczna w tym zawodzie jest dobra kondycja fizyczna, zdolność oceny organoleptycznej surowców, a także dbałość o porządek w miejscu pracy.

3 Środowisko i charakter pracy

Praca w tym zawodzie ma charakter indywidualny lub zespołowy. Piekarz wykonuje czynności w pozycji stojącej, w pomieszczeniach zamkniętych, o podwyższonej temperaturze, o dużym natężeniu hałasu i zapyleniu. Praca wymaga sprawności fizycznej, siły, dobrego stanu zdrowia. Zawód piekarza jest wykonywany w systemie zmianowym, wiąże się z aktywnością w godzinach nocnych, także w dni ustawowo wolne. Czynności zawodowe piekarz wykonuje w stroju roboczym. Podczas wykonywania czynności zawodowych piekarz jest narażony na ryzyko wystąpienia alergii wziewnych lub skórnych, poparzeń, skaleczeń, urazów kręgosłupa ze względu na przenoszenie ciężarów. Praca odbywa się za pomocą urządzeń.