

SYNTEZA ZAWODU - CUKIERNIK

Cukiernik przygotowuje surowce i półprodukty cukiernicze; obsługuje maszyny i urządzenia stosowane w produkcji cukierniczej; wykonuje czynności produkcyjne związane z wypiekiem ciast i ciasteczek, dekoruje wyroby cukiernicze, wykonuje cukiernicze elementy dekoracyjne. Produkuje wyroby cukiernicze trwałe (cukierki, czekoladki, wyroby wschodnie, czekoladę), zajmuje się produkcją lodów oraz sporządza i dekoruje desery.



GŁÓWNE ZADANIA ZAWODOWE

Absolwent szkoły prowadzącej kształcenie w zawodzie cukiernik powinien być przygotowany do wykonywania zadań zawodowych w zakresie kwalifikacji **SPC.01 Produkcja wyrobów cukierniczych**:

- stosowania maszyn i urządzeń w produkcji wyrobów cukierniczych,
- magazynowania surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych,
- sporządzania półproduktów i wyrobów cukierniczych,
- wykonywania dekoracji wyrobów cukierniczych



WARUNKI PRACY

Po zdobyciu zawodu będziesz pracował/pracowała:

- w pomieszczeniach zamkniętych – hala produkcyjna lub część hotelowej kuchni w postaci niewielkiej pracowni. W pomieszczeniach tych często panuje wysoka temperatura powietrza,
- samodzielnie lub w zespole,
- w większości w pozycji stojącej,
- w systemie jednozmianowym lub wielozmianowym (cukiernik pracuje także w dni wolne od pracy, tj. w niedzielę i święta.),
- wykorzystując specjalistyczne urządzenia mechaniczne i elektryczne.



PREFEROWANE W ZAWODZIE PREDYSPOZYCJE

W zawodzie cukiernik preferowane są następujące predyspozycje:

1. w kategorii wymagań fizycznych

- dobra ogólna sprawność fizyczna,
- sprawność narządu wzroku,

- sprawność zmysłu dotyku,
- sprawność ruchowa kończyn,
- zręczność palców.

2. w kategorii sprawności sensomotorycznych

- rozróżnianie barw,
- dobra koordynacja wzrokowo–ruchowa,
- wrażliwość smakowa,
- wrażliwość węchowa,
- czucie dotykowe.

3. w kategorii sprawności i zdolności

- wrażliwość na kształty i kolory,
- zmysł artystyczny,
- dobra pamięć,
- zdolność koncentracji uwagi,
- wyobraźnia estetyczna,
- twórcze myślenie.

4. w kategorii cech osobowościowych

- dbałość o higienę osobistą,
- dokładność,
- cierpliwość
- sumienność,
- podzielność uwagi,
- odporność na stres.



PRZECIWWSKAZANIA DO ROZPOCZĘCIA PRACY

I KSZTAŁCENIA W DANYM ZAWODZIE LUB SZKOLE

Do przeciwwskazań wykonywania zawodu cukiernik należą:

- nosicielstwo chorób zakaźnych,
- choroby skóry,
- alergia na surowce występujące w środowisku pracy, np. mąkę,
- zaburzenia węchu, smaku, daltonizm,
- wysoka krótkowzroczność,
- skrzywienie kręgosłupa,
- lęk wysokości.



TYPOWE DLA ZAWODU MIEJSKA PRACY

Absolwent szkoły kształcącej w zawodzie cukiernik może podejmować pracę w:

- rzemieślniczych zakładach cukierniczych i piekarsko-ciastkarskich,
- restauracjach, kawiarniach, hotelach (w działach deserowni),
- punktach sprzedaży wyrobów cukierniczych,
- zakładach wytwarzających trwałe wyroby cukiernicze.

Absolwent może otworzyć własną działalność gospodarczą.



TYPOWE DLA ZAWODU STANOWISKA PRACY

Do typowych stanowisk pracy w tym zawodzie należą:

- ciastkarz – sporządza ciasta cukiernicze i kształtuje drobne wyroby cukiernicze,
- pomocnik cukiernika – wykonuje czynności pomocnicze w produkcji cukierniczej,
- lodziarz – sporządza i wykańcza lody,
- dekorator – dekoruje wyroby cukiernicze, np. torty oraz desery,
- piecowy – przygotowuje ciasta do wypieku i kontroluje proces wypieku.



PLUSY I MINUSY ZAWODU

PLUSY ZAWODU	MINUSY ZAWODU
• ciągłe zapotrzebowanie rynku pracy na cukierników, • możliwość połączenia pasji cukiernictwa z obowiązkami zawodowymi, • możliwość wykorzystania swoich talentów artystycznych i kreatywności, • brak monotonii pracy, • możliwość ciągłego doskonalenia technologii i receptur, • ciągły kontakt z klientem, • możliwość ciągłego doskonalenia zawodowego.	• praca w pozycji stojącej, • praca w wysokiej temperaturze powietrza i zapyleniu, • praca z systemie zmianowym, czasem w porze nocnej, w niedziele i święta, • konieczność przestrzegania procedur i zasad bezpieczeństwa i higieny pracy

Źródło:

1. <https://zpe.gov.pl/b/cukiernik-md/PZblhcGCJ>, [19.11.2024]