

SYNTEZA ZAWODU – PIEKARZ (751204)

Piekarz przygotowuje surowce do produkcji wyrobów piekarskich, takich jak: chleby, bułki, rogale, chałki, bułki słodkie i drożdżówki; sporządza ciasta pszenne, żytnie i mieszane oraz wyroby piekarskie specjalne i dietetyczne; formuje kęsy ciasta na wyroby piekarskie; przygotowuje kęsy ciasta do wypieku; przeprowadza wypiek wyrobów piekarskich; magazynuje wyroby piekarskie i przygotowuje je do ekspedycji; stosuje zasady zapewnienia bezpieczeństwa jakości zdrowotnej produkowanych wyrobów



GŁÓWNE ZADANIA ZAWODOWE

Absolwent szkoły prowadzącej kształcenie w zawodzie piekarz powinien być przygotowany do wykonywania zadań zawodowych w **zakresie kwalifikacji SPC.03. Produkcja wyrobów piekarskich**:

- magazynowania surowców, dodatków do żywności i materiałów pomocniczych,
- przygotowania surowców i sporządzania półproduktów piekarskich,
- dzielenia ciasta i kształtowania kęsów na wyroby piekarskie,
- przeprowadzania rozrostu kęsów oraz wypieku pieczywa,
- ekspedycji gotowych wyrobów.



WARUNKI PRACY

Po zdobyciu zawodu będziesz pracował/pracowała:

- w pomieszczeniach zamkniętych,
- w dużych zakładach, praca polegająca na staniu przy taśmie przez cały dzień,
- w małych piekarniach, gdzie może pracować mniej osób praca jest bardziej różnorodna,
- samodzielnie lub w zespole,
- wykorzystując specjalistyczne maszyny, urządzenia oraz przyrządy,
- w pozycji stojącej lub dostosowanej do warunków,
- w systemie jednozmianowym lub wielozmianowym, h) w kontakcie z klientem.



PREFEROWANE W ZAWODZIE PREDYSPOZYCJE

W zawodzie piekarz preferowane są następujące predyspozycje:

1. w kategorii wymagań fizycznych

- dobra ogólna wydolność fizyczna,

- sprawność układu kostno–szkieletowego,
- sprawność układu oddechowego,
- sprawność układu krążenia,
- sprawność narządu wzroku,
- sprawność narządu słuchu,
- sprawność zmysłu równowagi.

2. w kategorii sprawności sensomotorycznych

- dobra koordynacja wzrokowo–ruchowa,
- wrażliwość smakowa i zapachowa,
- zręczność rąk i palców,
- rozróżnianie barw,
- widzenie stereoskopowe,
- czucie dotykowe,
- percepcja kształtów.

3. w kategorii sprawności i zdolności

- umiejętność pracy w zespole,
- podzielność uwagi,
- spostrzegawczość,
- zdolność do samodzielnego podejmowania decyzji,
- umiejętność pracy w szybkim tempie



PRZECIWWSKAZANIA DO ROZPOCZĘCIA PRACY I KSZTAŁCENIA W DANYM ZAWODZIE LUB SZKOLE

Do przeciwwskazań wykonywania zawodu piekarza należą:

- nosicielstwo chorób zakaźnych,
- choroby skóry rąk,
- choroby pasożytnicze,
- alergia kontaktowa i wziewna na wykorzystywane produkty spożywcze, środki konserwujące oraz dezynfekcyjne,
- zaburzenia dużego stopnia sprawności kończyn dolnych i górnych oraz kręgosłupa,
- brak widzenia stereoskopowego



TYPOWE DLA ZAWODU MIEJSCA PRACY

Absolwent szkoły kształcącej w zawodzie piekarz może podejmować pracę w:

- piekarniach i zakładach piekarsko–ciastkarskich typu rzemieślniczego lub przemysłowego,
- restauracjach, pizzeriach i działach gastronomicznych hoteli,
- działach produkcyjnych hipermarketów.



TYPOWE DLA ZAWODU STANOWISKA PRACY

Do typowych stanowisk pracy w tym zawodzie należą:

- piekarz ciastowy, specjalizujący się w przygotowaniu surowców i sporządzaniu ciast piekarskich i półcukierniczych,
- piekarz stołowy, specjalizujący się w dzieleniu ciasta na kęsy i kształtowaniu wyrobów,
- piekarz piecowy, specjalizujący się w wypieku pieczywa.



PLUSY I MINUSY ZAWODU

PLUSY ZAWODU	MINUSY ZAWODU
• praca w zespole lub samodzielna, • odpowiedzialność za zdrowie konsumenta, duże zapotrzebowanie rynku pracy na piekarzy, • praca z wykorzystaniem nowoczesnych technik i technologii oraz metodami tradycyjnymi, • możliwość doskonalenia zawodowego poprzez udział w szkoleniach branżowych, • możliwość prowadzenia własnej działalności gospodarczej.	• praca wymaga dużej wytrzymałości fizycznej, bywa monotonna, • praca w mikroklimacie gorącym, w środowisku zapylenia (mąka), • praca zmianowa, często w godzinach nocnych, • praca pod presją czasu.

Źródło:

1. Zintegrowana Platforma Edukacyjna, [28.11.2024r]