

Zawody nauczane w szkołach ponadpodstawowych Wrocławia- piekarz.

Bardzo chciałabym przedstawić najważniejsze informacje oraz ciekawostki na temat zawodu piekarza. Zapraszam do obejrzenia prezentacji.

Na czym polega zawód piekarza?

- ▶ Piekarz zajmuje się wytwarzaniem wszystkich rodzajów pieczywa – chlebów, ciastek, wyrobów na bazie jajek oraz masła. Jego miejscem pracy są średnie oraz duże zakłady produkcyjne. Charakter tego zawodu wymaga, aby przywiązywać szczególną uwagę do przepisów prawa pracy, zasad BHP, reguł ochrony środowiska oraz regulacji gwarantujących przestrzeganie jakości. Piekarze decydują się też na prowadzenie własnej działalności gospodarczej (cukiernia lub piekarnia), specjalizując się w produkcji różnych wyrobów piekarskich. W zawodzie tym nie wystarczy zamiłowanie do zapachu świeżo pieczonego chleba. Jeśli jednak ktoś wykazuje się determinacją, kreatywnością i jest gotowy do zaangażowania się, wówczas każda minuta spędzona w piekarni będzie dla niego przyjemnością.



Główne zadania zawodowe

- przygotowanie się do pracy, przygotowanie procesu pracy, ważenie składników
- posługiwanie się narzędziami, przyrządami, maszynami
- przygotowanie ciasta i nadzienia, wyrabianie ciasta, zaczynianie ciasta, pieczenie ciasta, odstawianie ciasta, dekorowanie
- zwracanie uwagi na opisy poszczególnych czynności, wykonywanie prac administracyjnych
- ważenie, ugniatanie, formowanie, pieczenie



Jakie czynniki ryzyka mogą wystąpić w trakcie pracy?

- ▶ poślizgnięcie się na śliskiej powierzchni
- ▶ poparzenia wywołane kontaktem z gorącymi wyrobami albo gorącym piecem
- ▶ podrażnienia dróg oddechowych w trakcie procesu mieszania mąki
- ▶ częste zmiany temperatur występujące w krótkim czasie tj. ponadprzeciętnie wysokie temperatury w pobliżu pieca i szczególnie niskie temperatury w pobliżu chłodziarek\

(Oczywiście przestrzeganie BHP lub stosowanie się do instrukcji pracy pozwala uniknąć takich wypadków.)



Z kim kontaktuje się piekarz pracujący w większej piekarni?



- współpracownicy zajmujący to samo stanowisko,
 - kierownik zmiany lub asystent kierownika zmiany,
 - mistrz piekarski,
 - kierownik piekarni (w niektórych przypadkach),
 - właściciel piekarni (w rzadkich przypadkach),
 - wykwalifikowani pracownicy,
 - sprzedawcy pracujący w sklepie,
 - administratorzy,
 - pakowacze i dostawcy,
 - praktykanci lub stażyści,
 - kontrolerzy jakości,
 - klienci
-



Jakie urządzenia wykorzystuje się w pracy piekarza?



- ▶ miksery i maszyny do wyrabiania ciasta;
- ▶ wózki i ręczne wózki widłowe maszyny do porcjowania ciasta (tzw. dzielarki) i do formowania ciasta piece do pieczywa,
- ▶ maszyny do pakowania i krajalnice półautomatyczne
- ▶ formy do pieczenia,
- ▶ naczynia itp.



Umiejętności wskazane w zawodzie piekarza to...

- zdolności manualne,
- orientacja w przestrzeni,
- umiejętność koncentracji,
- umiejętność rozwiązywania problemów,
- kreatywność,
- odporność na stres,
- elastyczność,
- dbałość o szczegóły,
- umiejętności organizacyjne,
- samodzielność,
- nastawienie na współpracę z innymi,
- zdolność empatii,
- poczucie odpowiedzialności,
- umiejętności komunikacyjne



Jakie perspektywy posiada osoba, która decyduje się na zostanie piekarzem?

Posiadając odpowiednią wiedzę można podejmować się różnych ról.

Do najczęstszych należą: producent wyrobów cukierniczych,

- producent lodów,
- producent biszkoptów i hostii,
- producent marcepanu,
- producent pierników,
- producent ciast,
- producent ciast suchych,
- piekarz i sprzedawca w punkcie piekarskim.



Wymagana wiedza zawodowa

- ▶ Przygotowanie się do pracy
- ▶ Surowce wykorzystywane w przemyśle piekarniczym
- ▶ Technologia wytwarzania
- ▶ Przygotowanie wyrobów i dostarczanie gotowych produktów
- ▶ Procesy przygotowywania i dojrzewanie ciasta
- ▶ Pieczenie
- ▶ Obchodzenie się z gotowymi wyrobami
- ▶ Długotrwałe przechowywanie wyrobów piekarskich
- ▶ Wyroby dietetyczne w przemyśle piekarniczym
- ▶ Etykietowanie żywności



Warunki pracy

- ▶ Praca ma charakter samodzielny lub zespołowy - współdziała z innymi pracownikami. Jest to praca w budynku. Czas pracy to około 8 - 9 godzin dziennie i może przebiegać w systemie zmianowym, praca jest wykonywana głównie w godzinach nocnych, a także w święta i dni wolne. Piekarz musi nosić ubranie robocze - czysty biały fartuch, czapkę lub czepek. Zagrożenia wiążące się z wykonywaniem tego zawodu to: uczulenia, głównie układu oddechowego i skóry, spowodowanego substancjami chemicznymi i pyłami. Ponadto piekarze pracują z gorącymi urządzeniami i ostrymi narzędziami, co może być przyczyną poparzeń oraz urazów w wyniku skaleczenia. Natomiast nadmierny wysiłek fizyczny podczas pracy (dźwiganie worków z mąką), mogą powodować bóle pleców, nóg, ramion oraz urazy w wyniku przeciążenia układu mięśniowo-szkieletowego.



Jak zostać piekarzem?



- ▶ Obowiązki piekarza wymagają znajomości techniki, obsługi urządzeń, wiedzy o tym, jak przygotowywać pieczywo od początku do końca. Pracy można nauczyć się w szkole branżowej I stopnia. Nauka trwa 3 lata. Można także wybrać krótszy kwalifikacyjny kurs zawodowy, najczęściej 2 lub 3 semestry w systemie weekendowym. Po pozytywnym zdaniu państwowego egzaminu prowadzonego przez Okręgową Komisję Egzaminacyjną otrzymuje się świadectwo potwierdzające kwalifikacje w zawodzie.



Zalety oraz wady w pracy piekarza

▶ Zalety

Podstawową zaletą jest to, że piekarz to bardzo potrzebny zawód. Chleb jest podstawowym składnikiem wszelkich diet itp, więc ludzie zawsze będą potrzebowali kogoś, kto wytworzy pieczywo.

Można sprawiać ludziom radość piekąc torty urodzinowe albo przepyszne ciasta na różne okazje.

▶ Wady

Moim zdaniem główną wadą jest częsta praca w nocy, aby świeże produkty były dostępne rano w piekarniach. Minusem tej pracy również mogą być bolące stawy lub ręce od np. ugniatania ciast. Jeśli ktoś potrzebuje rozrywkowej pracy, niestety tutaj się nie spełni. Zarobki piekarza nie należą do szczególnie wysokich, jednak osoba, która ma długi staż pracy może zostać brygadzystą i podnieść swoją pensję.



Źródła

- ▶ [Piekarz-opis-zawodu-PL.pdf \(dobrekadry.pl\)](#)
- ▶ [OPIS-ZAWODU-piekarz.pdf \(sp40zabrze.eu\)](#)
- ▶ [Piekarz - jak zostać, obowiązki, wymagania, zarobki \(praca.pl\)](#)



Dziękuję 😊

Julia Ciupryk