

## PIEKARZ

### **Charakterystyka zawodu**

Piekarz to zawód, którego przedstawiciel prowadzi procesy i wykonuje czynności związane z wytwarzaniem różnych rodzajów pieczywa przy użyciu odpowiednich maszyn, urządzeń i sprzętu, rozlicza zużycie surowców do produkcji pieczywa. Zgodnie z recepturą przygotowuje on ciasto i dodatki. Zanim powstaną chleby, bułki, chałki, rogalce czy drożdżówki prowadzi proces fermentacji, po którym dzieli ciasto na tak zwane kęsy - uformowane muszą jeszcze się rozrosnąć i na końcu trafiają do pieca piekarskiego. Gotowe produkty są magazynowane i wysyłane do punktów sprzedaży.

Piekarz powinien ściśle przestrzegać procedur, norm bezpieczeństwa. Produkcja wypieków dzieli się na kilka etapów i za każdy odpowiada inna osoba. Piekarz ciastowy przygotowuje ciasto – miesza składniki i prowadzi zakwas, stołowy dzieli ciasto na kęsy, a piecowy pracuje przy samym wypieku. Nad wszystkim czuwa brygadzista.

### **Sylwetka kandydata**

Piekarstwo wymaga sprawności fizycznej i manualnej, a także dobrej koordynacji wzrokowo-ruchowej. Ta praca wiąże się z dużym wysiłkiem i warto wspomnieć, że częściej decydują się na nią panowie. Do wymagań na tym stanowisku należą także wrażliwość węchowa i czucie smakowe, które pozwolą na wykrycie wadliwych produktów. Piekarz powinien być też odpowiedzialny i dokładny. Codziennie jego wyroby trafiają na stoły setek osób i muszą być niezmiennie dobrej jakości.

### **Przeciwwskazania zdrowotne**

Przeciwwskazaniem do wykonywania tego zawodu mogą być duże wady wzroku, skrzywienie kręgosłupa, przy których istnieją przeciwwskazania do pracy w stałej pozycji (np. siedzącej).

Ograniczeniem w zawodzie są zaburzenia koordynacji wzrokowo-ruchowej, zaburzenia zmysłu węchu, dotyku i smaku oraz równowagi.

### **Zdobywane umiejętności zawodowe**

Uczniowie są przygotowani do następujących zadań zawodowych:

- ✚ przygotowania surowców do produkcji,
- ✚ wytwarzania ciast na różne rodzaje pieczywa,
- ✚ dzielenia ciasta na kęsy, formowania, prowadzenia rozrostu ciasta na różne rodzaje pieczywa,
- ✚ wypiekania rozrośniętych kęsów ciasta w różnych typach pieców piekarskich,
- ✚ schładzania, krojenia i pakowania pieczywa,
- ✚ dobierania i obsługiwanie sprzętu, maszyn, i urządzeń w poszczególnych etapach produkcji,
- ✚ oceniania jakości półproduktów i pieczywa, zgodności z wymogami technologicznymi i normami,
- ✚ zapobiegania powstawaniu wad pieczywa i odstępstw od określonej w normatywnie jakości,
- ✚ obsługiwanie maszyn i urządzeń występujących w piekarniach.

### **Możliwości zatrudnienia**

Chleb od wieków gości na polskich stołach i trudno byłoby wyobrazić sobie, że kiedykolwiek się to zmieni. Dlatego, mimo postępującej automatyzacji w wielu dziedzinach, zawód piekarz to opcja warta przemyślenia.

Miejscem pracy piekarza są: wszystkie piekarnie, hale produkcyjne, magazyny wyrobów gotowych. Doświadczony piekarz może awansować na brygadzystę.