



PIEKARZ

PIEKARZ przygotowuje surowce do produkcji wyrobów piekarskich, sporządza półprodukty piekarskie, obsługuje maszyny i urządzenia stosowane w produkcji wyrobów piekarskich, przygotowuje wyroby piekarskie do dystrybucji.

- Produkuje wyroby piekarskie
- Magazynuje surowce piekarskie
- Wytwarza ciasta oraz kształtuje wyroby piekarskie
- Przygotowuje kęsy ciasta do wypieku i wypieka ciasta
- Przygotowuje pieczywo do dystrybucji

Przemysł przetwórczy

piekarz

www.ore.edu.pl



ja, ty, my, oni...

Będziesz pracować samodzielnie lub z pomocnikiem. Twoje kontakty z ludźmi będą ograniczać się do pracowników zmiany. Praca bywa monotonna, wymaga wytrzymałości fizycznej. Będziesz ponosić odpowiedzialność za zdrowie konsumenta.



kariera edukacyjna

Możesz kontynuować naukę na kwalifikacyjnym kursie dla zawodu: technik technologii żywności. Podobne umiejętności mogą być przydatne także w zawodach: operator maszyn i urządzeń przemysłu spożywczego, cukiernik, wędliniarz, technik technologii żywności, technik przetwórstwa mleczarskiego, przetwórcza ryb.



warunki pracy

Będziesz pracować głównie w godzinach nocnych, a także w święta i dni wolne. Cały dzień będziesz pracować na stojąco w pomieszczeniach zamkniętych o dużym natężeniu hałasu, w wysokiej temperaturze i zapyleniu. Twoja praca będzie wymagała dźwigania worków z mąką, przesuwania dzieży, przesuwania wózków z kęsami ciasta, przenoszenia lub przewożenia koszy z chlebem. Niezwykle ważne jest przestrzeganie procedur i zasad bezpieczeństwa i higieny pracy.



kariera zawodowa

Pracę znajdziesz w zakładach piekarskich, cukierniach, zakładach gastronomicznych. Możesz prowadzić własną piekarnię.

Przemysł przetwórczy

piekarz

www.ore.edu.pl

Piekarz (branżowa szkoła I stopnia)



Piekarz – jest to pracownik, który wytwarza różnego rodzaju pieczywo: chleb, bułki, rogalce, itp.

Głównym zadaniem piekarza jest: wyprodukowanie pieczywa z mąki, wody i drożdży z dodatkiem soli i mikrododatków – zgodnie z recepturą. Poza tym piekarz obsługuje i czyści

maszyny, urządzenia, piece oraz aparatury kontrolno-pomiarowe. Efektem pracy piekarza jest pieczywo posiadające wiele walorów: powszechność, podzielność, trwałość, dostępność. Trudno wyobrazić sobie życie bez chleba, wykwalifikowany piekarz posiada umiejętność przygotowania surowców, produkcji ciast pszennych, żytnich i mieszanych, dzielenia i formowania ciasta oraz czynności związanych przed wypiekiem i po wypieku pieczywa.

Predyspozycje zawodowe

Piekarz powinien charakteryzować się umiejętnością:

- pracy w zespole
- podejmowania decyzji
- samodzielności
- odpowiedzialności
- kreatywności – wyobraźnia, zdolności manualne
- dostosowania do potrzeb klienta
- łatwości komunikowania się z otoczeniem
- spostrzegawczości i podzielności uwagi
- sumienność w wykonywaniu zadań.

Ponadto piekarza charakteryzuje:

- punktualność i odpowiedzialność za powierzone zadania
- sprawność manualna związana z ręcznym formowaniem półproduktów (chałki, rogalce, bułki)
- sprawność sensoryczna

Zawód ten wymaga dobrego stanu zdrowia, zainteresowania zawodem, uczciwości i zyczliwości.

Kariera edukacyjna

Kształcenie w zawodzie **piekarz** w naszej szkole odbywa się w 3-letniej branżowej szkole I stopnia, w systemie dualnym. Uczeń od pierwszego dnia nauki jest jednocześnie młodocianym pracownikiem (umowa z pracodawcą, u którego uczy się praktycznej nauki zawodu) i uczniem (w branżowej szkole realizuje naukę przedmiotów ogólnokształcących oraz teoretycznych przedmiotów zawodowych). Kształcenie w tej formie, umożliwia uzyskanie zawodu piekarz po zdaniu zewnętrznego egzaminu zawodowego.

Kariera zawodowa

Piekarz bez problemu znajdzie zatrudnienie w licznych lokalnych piekarniach. Fachowcy tego rodzaju potrzebni są też niejednokrotnie w halach produkcyjnych i w magazynach wyrobów gotowych. Może też założyć własną piekarnię.

Praca piekarza to zazwyczaj praca zespołowa chociaż w mniejszych piekarniach może być to samodzielne stanowisko. Ma on do dyspozycji szereg maszyn, które musi umieć obsłużyć – mieszarki, piece, formy czy małe linie produkcyjne (na przykład do wyrobu kajzerek).



Zespół Szkół Ponadpodstawowych nr 4

im. ks. J. Popiełuszki

ul. H.Sienkiewicza 10/12
97-300 Piotrków Trybunalski

www.zsp4.piotrkow.pl

tel. (44) 732 70 58