

Piekarz

751204

Inna nazwa zawodu: nie występują

Zadania i czynności

Ostatnia aktualizacja - 09.2009

Głównym zadaniem piekarza jest wyprodukowanie pieczywa, które jest podstawowym produktem spożywczym. Oprócz chleba odznaczającego się walorami, których brak innym artykułom spożywczym, prawie każda piekarnia produkuje także galanterię piekarską, jak np.: rogałe, chałki, babeczki czy słodkie bułki drożdżowe. Obecnie asortyment wielu liczących się piekarni sięga blisko 200 pozycji i na półkach obok tradycyjnego pieczywa mieszanego, pszennego czy żytniego pojawiają się pity, ciabatty, chlebki śródziemnomorskie, a także chleby Inków, szkockie czy irlandzkie.

Do najbardziej charakterystycznych zajęć wykonywanych przez piekarza należy przygotowanie surowców do produkcji. Obejmuje ono takie czynności: jak: przygotowanie mąki, wody, wytworzenie zawiesiny drożdży, wytworzenie roztworów soli i cukru oraz emulsji tłuszczu.

Dopiero po tych czynnościach może być prowadzony rozrost ciasta, a następnie jego dzielenie i kształtowanie. Kolejne czynności wykonywane przez piekarza obejmują nadzór nad rozrostem końcowym ciasta oraz jego wypiek. Wymienione zadania wchodzi w zakres typowych dla piekarza obowiązków. Oprócz tego, każdy z nich może spotkać się z obowiązkami specyficznymi tzn., gdy piekarnia specjalizuje się w produkcji różnego rodzaju pieczywa np. pszennego, żytniego, razowego, galanterii piekarniczej czy pieczywa półcukierniczego. W takim przypadku obowiązkiem piekarza jest zapoznanie się z technologią (recepturami) produkcji poszczególnych rodzajów pieczywa i przestrzeganie ich.

Praktycznie na każdym etapie produkcji pieczywa piekarz musi dokonywać oceny, bo tylko wtedy można mówić o udanym wypieku. Początek stanowi ocena surowców, z jakich będzie wypiekane pieczywo, a w następnej kolejności ocenie podlegają wszystkie fazy fermentacji ciasta i procesu wypieku. Dzisiaj piekarz to nie tylko sprawne ręce, ale i obycie techniczne, bo chociaż w piekarniach nadzór nad sprawnością urządzeń sprawują mechanicy to jednak drobne naprawy sprzętów w wielu piekarniach należą również do obowiązków piekarza podobnie jak dbałość o czystość. I to nie tylko pomieszczeń produkcyjnych i magazynów, ale i sprzętu wykorzystywanego w pracy, jak np. dzieży, koszyków czy foremek.

Osoba zatrudniona na stanowisku piekarza jest obowiązana do zaznajomienia się i przestrzegania instrukcji z zakresu bezpieczeństwa i higieny pracy oraz przepisów przeciwpożarowych.

Piekarz produkując pieczywo w swojej pracy obsługuje różne maszyny i urządzenia takie jak: mieszarki do ciasta, dzielarko-zaokrąglarki, zaokrąglarki do chleba, dozowniki/mieszacze do wody, schładzacz do wody, wałkownice do ciasta, krajalnice,

rogalikarki, dzielarki do chleba oraz różnego rodzaju piece piekarskie. Od tego jak duża jest piekarnia, a także, jaki jest jej stopień mechanizacji i automatyzacji zależy stopień trudności obsługi urządzeń. Dobry piekarz powinien na bieżąco śledzić nowoczesne technologie i radzić sobie z obsługą coraz to nowszych maszyn i urządzeń.

Unowocześnianie technologii wymusza na piekarzach konieczność uczenia się i poznawania nowych czynności, a także nowych składników używanych do produkcji, bo dzisiejszy konsument jest coraz bardziej wymagający. A jeśli wyprodukowane pieczywo okaże się wadliwe, to piekarz musi się liczyć z tym, że to właśnie do niego będzie należeć zagospodarowanie tego pieczywa.

Bez dobrej współpracy piekarzy na poszczególnych stanowiskach trudno mówić o smacznym, dobrze upieczonym i pozbawionym wad chlebie, bo jak nigdzie indziej ich zaniedbania będą nie tylko widoczne, ale i odczuwalne.

Środowisko pracy

Ostatnia aktualizacja - 09.2009

ŚRODOWISKO PRACY

Warunki materialne

Praca piekarza odbywa się w pomieszczeniach. Należą do nich: magazyn surowców, hale produkcyjne, magazyn wyrobów gotowych, które mogą znajdować się na jednym lub kilku poziomach. W pomieszczeniach produkcyjnych panuje podwyższona temperatura, jaka jest niezbędna, aby prawidłowo przebiegał proces technologiczny, a mianowicie rozrost i wypiek ciasta. Osoby wykonujące zawód piekarza muszą się liczyć z tym, że w ich pracy występują uciążliwości wynikające z:

- zapylenia pyłami mącznymi,
- zmiennej temperatury,
- dużej wilgotności powietrza,
- możliwości występowania śliskiego podłoża.

Osoby pracujące w tym zawodzie powinny mieć świadomość, że z uwagi na pył mąki mogą być narażone na choroby układu oddechowego i skóry, a przyprawy korzenne mogą powodować możliwość przewlekłego zapalenia spojówek i chronicznego kataru. Wykonywanie czynności powtarzalnych i wymuszona pozycja ciała, np. stanie przez długie godziny, mogą być powodem dolegliwości bólowych wynikających z przeciążenia układu mięśniowo-szkieletowego. Szczególnie ciężko pracuje się latem, kiedy panują wysokie temperatury. Ponieważ piekarz obsługuje maszyny, to musi zachować przy ich obsłudze ostrożność i przestrzegać stosownych przepisów. Nie zastosowanie się do nich może stać się przyczyną wypadków przy pracy, podobnie jak zły stan techniczny maszyn i podłóg.

Warunki społeczne

Wprawdzie piekarz na swoim stanowisku pracuje sam lub z pomocnikiem to jednak

musi współpracować z osobami zatrudnionymi na innych stanowiskach. Jest to konieczne, aby wyprodukowane pieczywo było dobre i odpowiadało oczekiwaniom konsumentów. Współpraca polega na konsultowaniu wyników oceny organoleptycznej, tj. na podstawie wrażeń doznawanych przez zmysły i wprowadzaniu korekty do procesu technologicznego. Ocena taka jest dokonywana np. na etapie przygotowania mąki do produkcji pieczywa, jak i badania jakości kwasu. Bez tej współpracy trudno wyobrazić sobie pracę w tym zawodzie, bo piekarzom zawsze zależy na dobrze upieczonym pieczywie. Kontakty z ludźmi ograniczają się do osób pracujących na zmianie, a w małych piekarniach powiększają się o odbiorców pieczywa.

Warunki organizacyjne

Wykonując zawód piekarza trzeba się liczyć z tym, że trzeba pracować w dzień i w nocy, a także w niedziele i święta, bo chleba nie powinno nigdy zabraknąć. To właśnie godziny pracy i stosunkowo małe zatrudnienie powodują, że praca piekarzy jest tylko okresowo nadzorowana. Niemniej jednak istnieje możliwość wyrывkowej kontroli przeprowadzonej przez nadzór sanitarny lub państwową inspekcję pracy. W tym zawodzie dominują czynności zrutynizowane, ale nie do uniknięcia są sytuacje, kiedy należy podjąć szybkie decyzje o zmianach w procesie technologicznym, aby nie zniszczyć surowców lub maszyn. Wynika to z odpowiedzialności za surowce użyte do wypieku oraz za sam wyrób. Ponadto piekarze odpowiadają za magazyny i urządzenia.

Produkowany przez piekarzy chleb i galanteria piekarska trafia do szerokiego kręgu konsumentów każdego dnia można, więc uznać, że są oni odpowiedzialni za ich zdrowie.

Dlatego też wytwarzanie pieczywa podlega normom i regulacjom prawnym, a każda nowa receptura zatwierdzona przez Zakład Badawczy Przemysłu Piekarskiego podlega ochronie patentowej.

Wymagania psychologiczne

Ostatnia aktualizacja - 09.2009

Sami piekarze mówią, że dobry piekarz to taki, który z zamkniętymi oczami potrafi odróżnić mąkę pszenną od żytniej. Nie bez znaczenia w tym zawodzie jest sprawność sensoryczna niezbędna do oceny zarówno surowców używanych do produkcji, jak i samego produktu finalnego. Tę umiejętność gwarantuje ostrość wzroku, rozróżnianie barw, czucie smakowe i dotykowe, a także dobre powonienie. Ważne też są zręczne ręce i palce przydatne przy formowaniu galanterii piekarskiej. Dobrze jest, jeśli piekarz jest osobą spostrzegawczą i potrafi w porę dostrzec uchybienia w poszczególnych etapach produkcji chleba. Praca piekarza zatrudnionego w małych piekarniach jest trudniejsza i wymaga od niego przerzucania się z jednej czynności na drugą, jak i pracy w szybkim tempie. Takie działania wymusza proces technologiczny. Ale niezależnie od tego, w jakiej piekarni będzie zatrudniony adept do pracy w tym zawodzie, powinien on być dokładny i mieć dobrą pamięć. Dobrze jest, jeśli lubi nowinki techniczne i ma takie zainteresowania, bo wtedy łatwiej mu będzie poradzić sobie np. na linii produkującej bułki czy też obsłużyć maszynę do schładzania wody. Do obowiązków piekarza należy, bowiem nie tylko obsługa, ale i konserwacja maszyn i urządzeń.

Wymagania fizyczne i zdrowotne

Piekarz powinien mieć dobrą ogólną wydolność fizyczną. Wyczulony zmysł węchu, smaku i dotyku, są niezbędne przy ocenie sensorycznej. Udział pracy fizycznej w piekarni zależy od stopnia mechanizacji i automatyzacji zakładu. Pracy w tym zawodzie nie powinny podejmować osoby chore na padaczkę, przewlekłe choroby oskrzeli oraz przewlekłe choroby układu sercowo-naczyniowego, znacznie obniżające wydolność organizmu. W mało zmechanizowanych piekarniach piekarz jest narażony na dźwiganie na krótkich odcinkach, np. worków z mąką, przesuwanie dzieży, przesuwanie wózków z kęsami ciasta, przenoszenie lub przewożenie koszy z chlebem. W dużych piekarniach piekarz ma pracę znacznie lżejszą, bo ciągi technologiczne są zmechanizowane, a transport wewnątrzzakładowy wyręcza pracowników. W piekarniach mogą pracować ludzie niepełnosprawni. Na niektórych stanowiskach, pod nadzorem, może być zatrudniony człowiek z niedorozwojem umysłowym niewielkiego stopnia (np. na stanowisku piekarza stołowego). Na wszystkich stanowiskach mogą pracować głuchoniemi, niesłyszący, niedosłyszący. Zależy to od ustalenia form porozumiewania się. Piekarzem może być człowiek z lekką dysfunkcją kończyn dolnych, np., utykanie, jeżeli nie przeszkadza to w chodzeniu i staniu.

Warunki podjęcia pracy w zawodzie

W tym zawodzie preferowani są mężczyźni w wieku 23-35 lat. W niektórych piekarniach pracują również kobiety ? głównie w bardziej zmechanizowanych. Piekarz powinien mieć co najmniej wykształcenie zawodowe lub podstawowe z kursem czeladniczym oraz praktyką. Najlepiej, jeżeli ukończona szkoła zawodowa jest szkołą piekarską. Piekarz powinien dodatkowo przejść szkolenie bhp. Piekarzem można zostać po ukończeniu szkoły podstawowej i podjęciu nauki w różnych formach: 1. Na poziomie szkoły zasadniczej: a) zasadnicza szkoła zawodowa ? zawód: piekarz b) operator maszyn przemysłu spożywczego ? specjalizacja: produkcja piekarsko- -ciastkarska c) zasadnicza szkoła zawodowa dla młodocianych pracowników: ? nauka przedmiotów ogólnokształcących w szkole dziennej ? praktyczna nauka zawodu u rzemieślnika przez trzy dni w tygodniu ? zblokowane 4 ? 6-tygodniowe zajęcia teoretyczne zawodowe organizowane w formie kursów 2. Szkolenia dla piekarzy w cechach rzemieślniczych. 3. Na poziomie technicznym (specjalizacja: produkcja piekarsko-ciastkarska): a) technikum 4-letnie b) technikum 5-letnie 4. Na poziomie wyższym

Możliwości awansu w hierarchii zawodowej

Możliwość awansu w zawodzie piekarza zależy od wykształcenia, umiejętności i osobowości. Droga do awansu jest bardzo różna i jest indywidualną sprawą każdego absolwenta. Zwykle piekarz, bez względu na wykształcenie, zaczyna pracę od stażu, który trwa około 3 miesięcy. W tym czasie przełożony ocenia umiejętności i predyspozycje stażysty. Po ukończeniu stażu w zależności od wykształcenia piekarz zostaje na stanowisku robotniczym lub awansuje na stanowisko dozoru technicznego. Awans zależy również od wielkości zakładu. Uzupełnianie wykształcenia i specjalne predyspozycje mogą umożliwić awans aż do dyrektora lub prezesa spółki.

Możliwości podjęcia pracy przez dorosłych

Ostatnia aktualizacja - 09.2009

W tym zawodzie obecnie stosunkowo łatwo znaleźć pracę osobom dorosłym. Bardzo często przy zatrudnianiu pracodawcy nie mają wymagań odnośnie wieku. Dlatego też osoby mające dłuższą przerwę w pracy i będące w przedziale wiekowym 31-40 lat mogą liczyć na podjęcie pracy, choć i w wieku późniejszym szansa taka również istnieje. Zawód piekarza należy do zawodów często spotykanych, ale obecnie

obserwuje się spadek zainteresowania młodych ludzi podjęciem kształcenia w tym zawodzie. W niektórych regionach kraju mogą wystąpić problemy z naborem do szkół przygotowujących do wykonywania tego zawodu.

Możliwości zatrudnienia

Informacje będą sukcesywnie uzupełniane.

Zawody pokrewne

Ostatnia aktualizacja - 09.2009

młynarz

cukiernik

technik technologii żywności -produkcja piekarsko-ciastkarska

Polecana literatura

Ostatnia aktualizacja - 09.2009

·Ambroziak Z. *Produkcja piekarsko-ciastkarska* cz.1 i cz.2 WSiP 2004