

Nazwa: Cukiernik

Kod: 751201

Synteza: Wykonuje czynności produkcyjno-technologiczne związane z wypiekiem ciast i ciastek o różnych gramaturach i kształtach przekładanych nadzieniami oraz obciążanych różnego rodzaju polewami i kuwerturą, przy użyciu specjalnych maszyn i urządzeń oraz sprzętów.

ocena przydatności surowców (mąki pszennej, cukru, tłuszczu, jaj itd.) oraz przygotowanie ich do produkcji;  
mieszanie surowców (zgodnie z recepturami) w zależności od rodzaju ciast (drożdżowe, francuskie, kruche, biszkoptowe, biszkoptowo-tłuszczowe, orzechowe, bezowe) oraz ich wyrabianie;  
przygotowywanie różnego rodzaju nadzień, np. kremów, polew, galaretek, owoców, marmolad, ponczów;  
formowanie i wypiek lub smażenie, w zależności od rodzaju ciasta;  
przekładanie i nadziewanie różnymi masami, wykańczanie glazurą, galaretką, cukrem pudrem lub kuwerturą, w zależności od rodzaju ciasta lub ciastek;

Zadania zawodowe: ocena organoleptyczną poszczególnych faz procesu technologicznego;  
zapobieganie powstawaniu wad i odstępstw od norm jakościowych przy produkcji ciast i ciastek;  
regulowanie maszyn i urządzeń w zakresie utrzymania właściwych parametrów technologicznych;  
usuwanie drobnych usterek w zespołach mechanicznych elementów bezpośrednio stykających się z ciastem lub produkowanym nadzieniem lub polewą;  
ocenie sprawności techniczno-technologicznej maszyn i urządzeń ciastkarskich;  
organizowanie i nadzorowanie pracy brygad produkcyjnych;  
prowadzenie dokumentacji produkcyjnej oraz rozliczeń technologicznych zużycia surowców i półfabrykatów do produkcji;  
utrzymywanie porządku i czystości na stanowiskach pracy oraz przestrzeganie obowiązujących zasad bhp i ppoż.