

Piekarz

751204

Inna nazwa zawodu: nie występują

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 wyrywkowej 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.