

Piekarz

Kod zawodu: 751204

Spis treści

1. Zadania i czynności robocze	str. 3
2. Środowisko pracy	str. 4
➤ materialne środowisko pracy	
➤ społeczne środowisko pracy	
➤ organizacyjne środowisko pracy	
3. Wymagania psychologiczne	str. 5
4. Wymagania fizyczne i zdrowotne	str. 6
5. Warunki podjęcia pracy w zawodzie	str. 7
6. Możliwość awansu	str. 8
7. Możliwość podjęcia pracy przez dorosłych	str. 8
8. Zawody pokrewne	str. 8
9. Literatura	str. 9
10. Możliwość zatrudnienia oraz płace	str. 9

Piekarz to osoba, która prowadzi procesy oraz wykonuje czynności związane z wytwarzaniem różnych rodzajów pieczywa przy użyciu odpowiednich maszyn, urządzeń i sprzętu, rozlicza zużycie surowców do produkcji pieczywa.

1. Zadania i czynności robocze

Do obowiązków piekarza należy:

- ocenianie przydatności produkcyjnej surowców podstawowych i pomocniczych;
- ustalanie zapotrzebowania na surowce do produkcji;
- przygotowywanie surowców do produkcji;
- wytwarzanie ciast na różne rodzaje pieczywa w określonych warunkach techniczno-organizacyjnych piekarni;
- dzielenie ciasta na kęsy, formowanie kęsów, prowadzenie rozrostu uformowanych kęsów ciasta na różne rodzaje pieczywa;
- wypiekanie rozrośniętych kęsów ciasta w różnych typach pieców piekarskich;
- schładzanie, krojenie i pakowanie pieczywa;
- ocenianie stopnia dojrzałości półproduktów piekarskich do dalszego przerobu;
- ocenianie jakości półproduktów i pieczywa, jej zgodności z wymogami przepisów technologicznych i norm;
- zapobieganie powstawaniu wad pieczywa i odstępstw od określonej normatywnie jakości;
- obsługiwanie maszyn i urządzeń występujących w piekarniach;
- ocenianie sprawności techniczno-technologicznej maszyn i urządzeń piekarskich;
- utrzymywanie porządku i czystości na stanowiskach pracy oraz przestrzegania zasad bhp i ppoż.;
- organizowanie i nadzorowanie pracy brygad produkcyjnych;

- prowadzenie rozliczeń technologicznych zużycia surowców do produkcji pieczywa i dokumentacji produkcyjnej;
- utrzymywanie stałej współpracy z kierownictwem zakładu, służbami zaopatrzenia, zbytu, technicznymi.

2. Środowisko pracy

Materialne środowisko pracy

Miejszem pracy piekarza są: magazyn surowców, hale produkcyjne, magazyn wyrobów gotowych. Pomieszczenia te mogą znajdować się na jednym lub kilku poziomach. Magazyn są pomieszczeniami nieogrzewanymi. W części produkcyjnej panuje zwykle podwyższona temperatura ze względu na proces technologiczny, tj. rozrost i wypiek ciasta. Uciążliwości, które występują w piekarni, to głównie: zapylenie pyłami mącznymi, zmienna temperatura, duża wilgotność powietrza oraz możliwość występowania śliskiego podłoża.

Nieostrożność i nieprzestrzeganie przepisów podczas obsługi maszyn może być przyczyną wypadków przy pracy. Dobry stan techniczny podłóg, maszyn, urządzeń gwarantuje bezpieczną pracę.

Warunki społeczne

Piekarz na stanowisku pracuje sam lub z pomocnikiem. Współpraca piekarzy na wszystkich stanowiskach prowadzi do sukcesu, jakim jest dobre pieczywo. Kontakty z ludźmi ograniczają się pracowników zmiany. Polegają na konsultowaniu wyników oceny organoleptycznej i wprowadzaniu korekty do procesu technologicznego. W małych piekarniach występują kontakty z odbiorcami pieczywa przy sprzedaży większych jego partii.

Warunki organizacyjne

Czas pracy piekarza zależy od otrzymanego zlecenia. Praca wykonywana jest głównie w godzinach nocnych, a także w święta i dni

4

wolne. Ze względu na małe zatrudnienie oraz godziny pracy piekarze są tylko okresowo nadzorowani. Czasami organizacja zakładu przewiduje zatrudnienie piekarzy zmianowych. Istnieje możliwość wyrywkowej kontroli przeprowadzonej przez nadzór sanitarny i inspekcję pracy o dowolnej porze dnia i nocy.

W zawodzie tym dominują czynności zrutynizowane, ale ze względu na różnorodność surowców może się zdarzyć, że piekarz musi podjąć decyzję o zmianach w procesie technologicznym.

Praca piekarza wiąże się z odpowiedzialnością za magazyny i urządzenia, za surowce użyte do wypieku oraz za gotowy wyrób.

Piekarze produkują chleb i bułki do spożycia przez ludzi, można więc powiedzieć, że są odpowiedzialni za zdrowie konsumenta.

3. Wymagania psychologiczne

Głównym celem pracy piekarza jest produkcja pieczywa. Wymagana jest sprawność sensoryczna niezbędna do oceny surowców oraz wyrobu gotowego. Umiejętności te gwarantuje ostrość wzroku, rozróżnianie barw, czucie smakowe i dotykowe oraz dobre powonienie. Umiejętność oceny organoleptycznej na każdym etapie produkcji prowadzi do sukcesu. Należy starannie ocenić jakość mąki lub zaufać atestowi, następnie ocenić jakość drożdży, a nawet jakość dodawanej wody i soli. Trzeba umieć ocenić barwę i konsystencję ciasta podczas miesienia i po wymiesieniu. Podczas formowania kęsów oddzielanych wagowo lub objętościowo ocenia się konsystencję ciasta. Obserwacja procesu fermentacji i rozrostu daje możliwość określenia czasu trwania tej operacji. Obserwacja procesu wypieku: ocena stopnia zaparowania, kontrola temperatury i czasu trwania wypieku oraz ocena barwy skórki, wpływa na efekt końcowy czyli na wygląd i smakowitość pieczywa. Piekarz powinien mieć sprawne ręce i palce np. do wyplatania chałek, formowania rogalików itp. Jest wskazane, aby piekarz – szczególnie

pracujący na stanowisku jednoosobowym – umiał przerzucać się z jednej czynności na drugą, był samodzielny i miał dobrą pamięć. Na niektórych stanowiskach, np. piekarza stołowego, piekarza piecowego, proces technologiczny wymusza pracę w szybkim tempie. Jednocześnie ważna jest dokładność. Wszelkie uchybienia i niestaranności powodują powstawanie wadliwego pieczywa. Dobrze, jeżeli kandydat do zawodu piekarza lubi matematykę, fizykę, chemię i ma zainteresowania techniczne. Przedmioty te pomagają w zrozumieniu procesów technologicznych, np.:

- miesienia ciasta (zjawiska fizyczne i chemiczne)
- rozrostu ciasta (procesy mikrobiologiczne i chemiczne)
- wypieku (fizyczne i chemiczne).

4. 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 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 od ustalenia form porozumiewania się. Piekarzem może być człowiek z lekką dysfunkcją kończyn dolnych, np., utykanie, jeżeli nie przeszkadza to w chodzeniu i staniu.

5. 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:

a) Na poziomie szkoły zasadniczej:

- ✓ zasadnicza szkoła zawodowa – zawód: piekarz
- ✓ operator maszyn przemysłu spożywczego – specjalizacja: produkcja piekarsko-ciastkarska
- ✓ 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

b) Szkolenia dla piekarzy w cechach rzemieślniczych

c) Na poziomie technicznym (specjalizacja: produkcja piekarsko-ciastkarska):

- ✓ technikum 5-letnie

d) Na poziomie wyższym (specjalizacja: cukiernictwo, ciastkarstwo i piekarnictwo):

✓ Studia podyplomowe e-learning (on-line) 2 semestry

6. Możliwość 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 czy też pracownika. 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.

7. Możliwość podjęcia pracy przez dorosłych

Dorośli do 40 roku życia, z wykształceniem w zawodzie piekarza lub innym pokrewnym, mogą podjąć pracę w piekarni uzupełniając wiedzę specjalistyczną na kursach zawodowych. Na stanowiskach nieprodukcyjnych można podjąć pracę w przemyśle piekarskim bez ograniczeń wieku.

8. Zawody pokrewne

Młynarz

Cukiernik

Technik technologii żywności

Technik technologii żywności – produkcja piekarsko-ciastkarska

9. Literatura

Przegląd Piekarski i Cukierniczy, miesięcznik, wyd. Sigma-Not
Sp. z o.o.

10. Możliwość zatrudnienia oraz płace

Pracy w zawodzie piekarza możemy szukać na wiele sposobów. Jednym z najprostszych jest odpowiadania na oferty pracy umieszczone w popularnych serwisach ogłoszeniowych (jednocześnie pamiętamy, że w ten sposób odpowiadamy na najbardziej oblegane oferty). Innym rozwiązaniem jest wysyłanie swojego CV i listu motywacyjnego do miejsc, w których chcielibyśmy pracować. Pamiętajmy, że dobre CV w zawodzie piekarza powinno zawierać podsumowanie zawodowe i być dostosowane do konkretnego stanowiska (nie wysyłajmy jednego dokumentu wszystkim pracodawcom).

Według firmy Sedlak & Sedlak średnie miesięczne wynagrodzenie na tym stanowisku wynosi 4680,00 zł brutto. Co drugi piekarz otrzymuje pensję od 3560 zł do 5810 zł. 25% najgorzej wynagradzanych piekarzy zarabia poniżej 3560 zł brutto. Natomiast na zarobki powyżej 5810 zł brutto może liczyć grupa 25% najlepiej opłacanych pracowników na tym stanowisku.

Jak w przypadku wszystkich zawodów, również i w zawodzie piekarza zarobki są wyższe w krajach takich jak Niemcy czy Norwegia. Piekarze, którzy zdecydowali się na emigrację mogą liczyć na wynagrodzenie zapewniający wysoki poziom życia.

Opracowano w Centrum Informacji
i Planowania Kariery Zawodowej
w Oświęcimiu
wrzesień 2023 r.