

PIEKARZ

Piekarz swoją pracę wykonuje w zakładzie piekarskim. Do jego głównych zadań należy dostarczenie na rynek pieczywa o dobrej jakości oraz wysokich walorach zdrowotnych. Aby otrzymać dobrej jakości pieczywo musi zadbać o surowce najlepszej jakości, a następnie przechować je w odpowiednich warunkach. Potem z tych surowców wytwarza ciasta na różne rodzaje pieczywa, kształtuje wyroby, wypieka z zachowaniem zasad bezpieczeństwa zdrowotnego żywności oraz przygotowuje do sprzedaży.

Piekarz jest przygotowany do wykonywania następujących zadań zawodowych:

- 1) przygotowywania surowców do produkcji wyrobów piekarskich;
- 2) sporządzania półproduktów piekarskich;
- 3) dzielenia ciasta i kształtowania kęsów na wyroby piekarskie;
- 4) przeprowadzania rozrostu oraz wypieku pieczywa;
- 5) obsługiwanie maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji wyrobów piekarskich.

KWALIFIKACJE ZAWODOWE

T.3.: Produkcja wyrobów piekarskich.

Absolwent Zasadniczej Szkoły Zawodowej kształcącej w tym zawodzie, po uzyskaniu kwalifikacji **T.3.** zdobywa **świadectwo potwierdzające kwalifikacje w zawodzie piekarz**, a po uzupełnieniu kwalifikacji **T.16.:**

Organizacja i nadzorowanie produkcji wyrobów spożywczych oraz wykształcenia średniego, może uzyskać **dypłom potwierdzający kwalifikacje w zawodzie technik technologii żywności.**

PRACA

Piekarstwo należy do gałęzi gospodarki, w której poszukiwani są fachowcy o wysokich kwalifikacjach. Rynek pracy oczekuje na profesjonalnie wyszkolonych piekarzy, których zaangażowanie oraz fachowość przyczyni się do uzyskania na rynku pieczywa o pożądanym walorach smakowych i zdrowotnych.

Piekarz może znaleźć zatrudnienie w piekarniach, cukierniach, hipermarketach, zakładach gastronomicznych oraz samodzielnie prowadzić działalność gospodarczą.

