



PIEKARZ

PIEKARZ produkuje wyroby piekarskie używając odpowiednich maszyn, urządzeń i sprzętu. Przygotowuje ciasta na różne rodzaje pieczywa. Obsługuje maszyny i urządzenia występujące w piekarniach.

Produkuje wyroby piekarskie

Magazynuje surowce piekarskie

Wytwarza ciasta oraz kształtuje wyroby piekarskie

Przygotowuje kęsy ciasta do wypieku i wypieka ciasta

Przygotowuje pieczywo do dystrybucji





ja, ty, my, oni...

Będziesz pracować samodzielnie lub z pomocnikiem.

Twoje kontakty z ludźmi będą ograniczać się do pracowników zmiany.

Praca bywa monotonna, wymaga wytrzymałości fizycznej.

Będziesz odpowiedzialny za zdrowie konsumenta.



kariera edukacyjna

Możesz kontynuować naukę na kwalifikacyjnym kursie dla zawodu technik technologii żywności.

Podobne umiejętności mogą być przydatne także w zawodach: operator maszyn i urządzeń przemysłu spożywczego, cukiernik, wędliniarz, technik technologii żywności, technik przetwórstwa mleczarskiego.



warunki pracy

Będziesz pracować głównie w godzinach nocnych, a także w święta i dni wolne.

Cały dzień będziesz pracować na stojąco, w pomieszczeniach zamkniętych o dużym natężeniu hałasu, wysokiej temperaturze i zapyleniu.

Będziesz narażony na dźwiganie worków z mąką, przesuwanie dzieży, przesuwanie wózków z kęsami ciasta, przenoszenie lub przewożenie koszy z chlebem.

Niezwykle ważne jest przestrzeganie procedur i zasad bezpieczeństwa i higieny pracy.



kariera zawodowa

Pracę znajdziesz w zakładach piekarskich, cukierniach, zakładach gastronomicznych.

Możesz prowadzić własną piekarnię.