

Piekarz

Kwalifikacja: produkuje wyroby piekarskie

- magazynuje wyroby piekarskie
- wytwarza ciasta oraz kształtuje wyroby piekarskie
- przygotowuje kęsy ciasta do wypieku i wypieku ciasta
- przygotowuje pieczywo do dystrybucji

Cechy, które pomogą Ci wykonywać ten zawód. Relacje ze współpracownikami i klientami.

- ▶ 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

Warunki w jakich będziesz pracować. Dzienny i tygodniowy czas 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

Możliwe miejsca pracy:

- ▶ pracę znajdziesz w zakładach piekarskich, cukierniach, zakładach gastronomicznych
- ▶ możesz prowadzić własną piekarnię

Sposób zdobywania kolejnych kwalifikacji:

- ▶ możesz kontynuować naukę na kursie kwalifikacyjnym dla zawodu technik technologii żywności