



PIEKARZ

Kwalifikacje:

T.4. Produkcja wyrobów piekarskich

Piekarz jest to pracownik, który wytwarza różnego rodzaju pieczywo: chleb, bułki, rogalce, itp.

Głównym zadaniem tego pracownika jest: wyprodukowanie pieczywa z różnorodnych rodzajów mąki, wody (mleka) i drożdży z dodatkiem soli i mikroelementów - zgodnie z recepturą.

Poza tym piekarz obsługuje i czyści maszyny, urządzenia, piece oraz aparaturę kontrolno- pomiarową.

Piekarze produkując chleb i bułki do spożycia przez ludzi są odpowiedzialni za zdrowie konsumenta.

Tu nabędziesz umiejętności:

- przygotowanie surowców do produkcji,
- wytwarzanie ciast na różne rodzaje pieczywa,
- dzielenie ciasta na kęsy, formowanie, prowadzenie rozrostu uformowanych kęsów ciasta na różne rodzaje pieczywa,
- wypiekanie rozrośniętych kęsów ciasta w różnych typach pieców piekarskich,
- schładzanie, krojenie i pakowanie pieczywa,
- dobieranie i obsługiwanie sprzętu, maszyn, i urządzeń niezbędnych w poszczególnych etapach produkcji,
- ocenianie jakości półproduktów i pieczywa, jej zgodność z wymogami przepisów technologicznych i norm,
- zapobieganie powstawaniu wad pieczywa i odstępstw od określonej normatywnie jakości,
- obsługiwanie maszyn i urządzeń występujących w piekarniach.

Zatrudnią cię:

- zakłady prowadzące działalność piekarniczą, cukierniczo-piekarniczą,
- własna działalność gospodarcza