

Kształcenie:

Zespół Szkół Przemysłu Spożywczego w Łodzi

ul. Franciszkańska 137, 91-845 Łódź
tel. (42) 655 10 40
<http://www.spozywcza.lodz.pl/>
kontakt@zsp.elodz.edu.pl

Zespół Szkół Ponadpodstawowych nr 2 Centrum Kształcenia Zawodowego

ul. Blich 10, 99-400 Łowicz
tel. (46) 837 37 05
<http://www.zsp2lowicz.pl/baza-szkoly>
blich@zsp2lowicz.pl

Zespół Szkół Ponadpodstawowych nr 4 w Piotrkowie Trybunalskim

ul. Sienkiewicza 10/12,
97-300 Piotrków Trybunalski
tel. (44) 732 70 58
<http://www.zsp4.piotrkow.pl>
zsp4@zsp4.piotrkow.pl

Zespół Szkół Ponadpodstawowych w Bełchatowie

ul. Czapliniecka 98, 97-400 Bełchatów
tel. (44) 632 16 42
<http://www.zsp2bel.pl>
sekretariat@zsp2bel.pl

Więcej informacji
o zawodzie znajdziesz w:

Centrum Informacji i Planowania Kariery Zawodowej: w Łodzi:

ul. Wólczańska 49, 90-608 Łódź,
tel. (42) 66 30 255, 66 30 273

oraz oddziałach:

w Piotrkowie Trybunalskim:

ul. Wojska Polskiego 2,
97-300 Piotrków Trybunalski
tel. (44) 649 60 87

w Sieradzu:

ul. 3 Maja 7, 98-200 Sieradz
tel. (43) 822 81 84, 822 81 86

w Skierniewicach:

ul. Senatorska 10, 96-100 Skierniewice
tel. (46) 833 39 74, 833 36 50



Wojewódzki Urząd
Pracy w Łodzi



Garmażer

Klasyfikacja Zawodów i Specjalności: 751101



<http://www.zsgh.edu.pl/pl/right/zawody/technikum-gastronomiczne/technik-zywienia-i-uslug-gastronomicznych.html> – dostęp 31.03.2020

Wojewódzki Urząd Pracy w Łodzi
Centrum Informacji
i Planowania Kariery Zawodowej
Oddział w Piotrkowie Trybunalskim

Garmażer jest zawodem branży spożywczej o charakterze produkcyjnym. Celem pracy garmażera jest produkcja półproduktów i gotowych wyrobów garmażeryjnych. Garmażer produkuje wyroby garmażeryjne i potrawy kulinarne z mięsa i podrobów, drobiu, dzikiego ptactwa i dziczyzny, ryb, przetworów mlecznych, mąk i kasz, jaj; z uwzględnieniem procesów technologicznych, asortymentu potraw, higieny produkcji i przy zastosowaniu odpowiednich maszyn i urządzeń.

Zadania zawodowe:

- przyjmowanie i przechowywanie surowców, półproduktów, dodatków oraz materiałów pomocniczych do produkcji wyrobów garmażeryjnych;
- przygotowywanie surowców i półproduktów garmażeryjnych do przerobu;
- prowadzenie procesu technologicznego związanego z mechaniczną lub ręczną obróbką surowca i półproduktu garmażeryjnego;
- sporządzanie różnymi technikami i metodami wyrobów garmażeryjnych;
- kontrolowanie jakości procesów, półproduktów i garmażeryjnych wyrobów gotowych zgodnie z zasadami GMP (Dobrej Praktyki Produkcyjnej), GHP (Dobrej Praktyki Higienicznej), HACCP (analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli) oraz prowadzenie dokumentacji produkcyjnej;

- segregowanie, ważenie, pakowanie wyrobów garmażeryjnych oraz ich przechowywanie i właściwe oznakowanie.

Warunki podjęcia pracy w zawodzie:

Obecnie w ramach systemu kształcenia zawodowego w Polsce nie kształci się kandydatów do pracy w zawodzie garmażer.

W preferowanych przez pracodawców zawodach pokrewnych: kucharz oraz wędliniarz kształcenie oferują branżowe szkoły I stopnia lub pracodawcy, umożliwiając naukę zawodu w rzemiośle. Kwalifikacje w tych zawodach potwierdzają Okręgowe Komisje Egzaminacyjne oraz Izby Rzemieślnicze. Istnieje również możliwość kształcenia w zawodach pokrewnych: technik żywienia i usług gastronomicznych oraz technik technologii żywności. Garmażer może także brać udział w szkoleniach organizowanych przez pracodawców, specjalizujących się w produkcji wyrobów garmażeryjnych. Ze względu na pracę z żywnością do podjęcia pracy w tym zawodzie niezbędna jest aktualna książeczka do celów sanitarno-epidemiologicznych.

Wymagania psychofizyczne:

Wykonywanie zawodu garmażera wymaga umiejętności manualnych oraz umiejętności oceny organoleptycznej surowców, półproduktów, dodatków i wyrobów garmażeryjnych. Niezbędny jest wyrobiony smak, przygotowane przez niego potrawy

muszą być odpowiednio przyprawione. Garmażer powinien mieć dobry wzrok, odróżniać barwy, mieć dobry węch i sprawny zmysł dotyku. Ze względu na specyficzne warunki pracy (wysoka temperatura, praca w pozycji stojącej i pochylonej, konieczność przenoszenia ciężkich garnków) wymaga się od kandydata do tej pracy dobrej kondycji fizycznej. Bardzo ważna jest zdolność koncentracji, spostrzegawczość, szybki refleks i podzielność uwagi. Garmażer powinien także charakteryzować się dokładnością oraz dbałością o porządek. Powinien być sprawny manualnie oraz posiadać umiejętność pracy w zespole.

Przeciwwskazania do wykonywania zawodu:

Przeciwwskazaniem do wykonywania zawodu garmażera są choroby skóry (dłoni), wady kręgosłupa, żylaki, choroby zakaźne wrodzone lub nabyte (salmonella, żółtaczką), wady węchu, wzroku i słuchu.

Możliwości i szanse zatrudnienia:

Garmażer może pracować w zakładach przetwórstwa spożywczego zajmujących się produkcją wyrobów garmażeryjnych lub w zakładach gastronomicznych: restauracjach, barach, stołówkach. Może również sam prowadzić działalność gospodarczą – własny zakład gastronomiczny lub produkcyjny.