

Kształcenie

Szkoły branżowe I stopnia:

Zespół Szkół Przemysłu Spożywczego

im. Powstańców Wielkopolskich

ul. Franciszkańska 137, 91-845 Łódź

tel. (42) 655 10 40

e-mail: kontakt@zsps.elodz.edu.pl

<https://spozywcza-lodz.edupage.org>

Branżowa Szkoła Rzemiosła I Stopnia

w Łodzi przy Izbie Rzemieślniczej

ul. Brzozowa 3, 93-101 Łódź

tel. (42) 6325581

email: irlodz@home.pl

<http://izbarzem.eu>

Przydatne adresy:

Cech Rzemiosł Spożywczych

ul. M. Skłodowskiej-Curie 1

90-505 Łódź

tel. (42) 637 31 58

e-mail: cechrzempiek@mbnet.pl

Okręgowa Komisja Egzaminacyjna w Łodzi

ul. Praussa 4

94-203 Łódź

tel. (42) 634 91 33, 42 664 80 50

e-mail: komisja@komisja.pl

<https://www.komisja.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



Karmelarz

Klasyfikacja Zawodów i Specjalności: 751203



<https://pixabay.com/pl/photos/karmel-candy-s%C5%82odyczy-sweet-1952997/>, dostęp 20.02.2020

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

Karmelarz ręcznie lub maszynowo wykonuje wyroby karmelarskie wg instrukcji technologicznych. Jest to zawód o charakterze produkcyjnym. Celem pracy karmelarza jest produkcja karmelków nadziewanych, twardych, pomadek krystalicznych, niekrystalicznych, drażetek, pastylek pudrowych, żelek, itd.

Zadania zawodowe:

Do zadań karmelarza należy:

- przyjmowanie surowców i półproduktów do produkcji wyrobów karmelarskich oraz ocenianie ich jakości;
- przygotowywanie surowców i półproduktów do produkcji wyrobów karmelarskich;
- przygotowywanie roztworów cukrowo-syropowych, żelowych, likworowych stosowanych do produkcji wyrobów karmelarskich;
- gotowanie mas karmelowych i nadzień cukierniczych stosowanych do produkcji wyrobów karmelarskich;
- ręczne lub maszynowe przerabianie mas karmelarskich w celu doprowadzenia ich do właściwej plastyczności i struktury;
- ręczne lub maszynowe formowanie wyrobów karmelarskich na agregatach formujących i bębnach drażeciarskich;
- prowadzenie procesu technologicznego zgodnie z systemem HACCP (system zapewnienia bezpieczeństwa żywności), ocenianie jakości wyrobów gotowych, wypełnianie dokumentacji produkcyjnej;
- segregowanie, ważenie, konfekcjonowanie wyrobów karmelarskich;

- przestrzeganie zasad BHP, ochrony ppoż., ochrony środowiska i ergonomii na stanowisku pracy.

Warunki podjęcia pracy w zawodzie:

Do wykonywania pracy karmelarza nie jest wymagane określone wykształcenie. Jednak większe szanse na znalezienie zatrudnienia mają osoby posiadające przydatne w tym zawodzie kwalifikacje. Możliwości zdobycia wiedzy i umiejętności potrzebnych w zawodzie karmelarza jest kilka. Jedną z nich jest ukończenie szkoły zawodowej (branżowej szkoły I stopnia – dawniej zasadnicza szkoła zawodowa) o profilu spożywczym (np. cukiernik, operator maszyn i urządzeń przemysłu spożywczego). Zawód ten można zdobyć również na drodze kształcenia rzemieślniczego oraz poprzez praktyczne szkolenie i zdobywanie doświadczenia w trakcie pracy w firmie specjalizującej się w produkcji wyrobów karmelarskich lub wyspecjalizowanym ośrodku szkoleniowym. Kwalifikacje uzyskane w ten sposób można potwierdzić przystępując do egzaminu w Okręgowej Komisji Egzaminacyjnej lub w Izbie Rzemieślniczej.

Wymagania psychofizyczne:

Praca karmelarza jest zaliczana do prac średnio ciężkich. Ważna jest zatem dobra wydolność fizyczna i sprawność ruchowa kończyn (praca stojąca i w ruchu). Istotna jest też sprawność zmysłu smaku i węchu (ocena surowców i półproduktów). Z uwagi na to, że karmelarz

zajmuje się m.in. precyzyjną pracą przy tworzeniu ozdób z gorącej masy cukrowej, powinien być dokładny i cierpliwy. Wskazane jest również, aby miał dobrą koordynację wzrokowo-ruchową i dużą zręczność rąk i palców. Przydatne mogą się okazać także uzdolnienia techniczne, ponieważ karmelarz podczas pracy korzysta z maszyn i urządzeń, o które musi dbać.

Przeciwwskazania do wykonywania zawodu:

Przeciwwskazaniem do wykonywania omawianego zawodu jest niepełnosprawność ruchowa rąk utrudniająca lub uniemożliwiająca wykonywanie precyzyjnych prac. Ze względu na to, że praca karmelarza to przede wszystkim kontakt z żywnością, przeciwwskazaniem są niektóre przewlekłe choroby skóry i gruźlica płuc, a także nosicielstwo innych chorób zakaźnych (badania na nosicielstwo są wymagane przy przyjęciu do pracy w zakładzie produkującym żywność).

Możliwości i szanse zatrudnienia:

Karmelarz może znaleźć zatrudnienie w zakładach produkcyjnych z branży cukierniczej. Zazwyczaj rozpoczyna pracę na stanowisku przyjmowania i dozowania surowców lub pomocnika karmelarza. Następnie może awansować na stanowisko gotowacza masy karmelowej, gotowacza nadzień i karmelarza.