

Kształcenie

Zasadnicze Szkoły Zawodowe

Zespół Szkół Ponadgimnazjalnych Nr 6

ul. Franciszkańska 137

91 - 845 Łódź

tel. 42/ 655 10 40

www.spozywczak.lodz.pl

e-mail: sekretariat@spozywczak.lodz.pl

Zespół Szkół Ponadgimnazjalnych

ul. Kilińskiego 5

97- 425 Żelów

tel. 44/ 634 10 70

www.kilinski-zelow.edu.pl

e-mail: zsz_zelow@pro.onet.pl

e-mail: szkola@zdz-kutno.pl

Zespół Szkół Ponadgimnazjalnych Nr 1

ul. Podrzeczna 30

99 - 400 Łowicz

tel. 46/ 837 42 01

<http://zspnr1.lowicz.pl>

Zespół Szkół Zawodowych Nr 2

ul. Pomologiczna 15

96-100 Skierniewice

tel. 46/ 833 32 67

www.zsz2.skierniewice.com.pl

e-mail: zsz2sk.sek@poczta.neostrada.pl

Zespół Szkół Zawodowych

ul. 17 stycznia 15

26 – 330 Żarnów

tel. 44/ 757 70 61

<http://zszarnow.republika.pl>

e-mail: zszarnow@poczta.onet.pl

Zespół Szkół Ponadgimnazjalnych Nr 4

ul. Sienkiewicza 10/12

97 - 300 Piotrków Trybunalski

tel. 44/ 732 70 58

www.zsp4.com

e-mail: sekretariat@zsp4.com

e-mail: dyrekcja@zsp4.com

Kursy

Kurs kwalifikacyjny w zawodzie piekarz dla młodzieży <http://www.lodzka.ohp.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. Starowarszawska 4, 97 - 300 Piotrków Tryb.
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



PIEKARZ

Klasyfikacja Zawodów i Specjalności: 751205



Wojewódzki Urząd Pracy w Łodzi
Centrum Informacji i Planowania Kariery
Zawodowej

Łódź 2016

Piekarz zajmuje się wypiekiem pieczywa: chleba, bułek, rogali, itp. Poza tym piekarz obsługuje i czyści maszyny, urządzenia, piece oraz aparatury kontrolno-pomiarowe.

Zadania zawodowe:

Jego głównym zadaniem jest: wyprodukowanie pieczywa z mąki, wody i drożdży z dodatkiem soli i mikrododatków - zgodnie z recepturą, a ponadto:

- przygotowanie surowców piekarskich do produkcji ciasta na różnego rodzaju pieczywa,
- dzielenie ciasta i kształtowanie na różny asortyment pieczywa,
- prowadzenie rozrostu końcowego oraz wykonywanie czynności pomocniczych przed wypiekiem pieczywa,
- wypiekanie ciasta w różnych typach pieców piekarskich,
- wykonywanie operacji technologicznych po wypieku ciasta,
- przygotowywanie i przekazywanie pieczywa do sprzedaży,
- prowadzenie dokumentacji produkcyjnej piekarni,
- dobieranie i obsługiwanie sprzętu, maszyn i urządzeń,
- organizowanie własnego stanowiska pracy zgodnie z zasadami i przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ergonomii, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska, udzielanie pierwszej pomocy przedmedycznej,

- stosowanie zasad higieny produkcji oraz systemów zapewnienia jakości zdrowotnej wyrobów piekarskich,
- ocenianie jakości pieczywa,
- organizowanie pracy piekarni, ustalanie możliwości produkcyjnych, składowanie i magazynowanie surowców piekarskich,
- współpraca z instytucjami nadzoru i kontroli jakości zdrowotnej żywności w zakresie wyrobów piekarskich,
- samokontrola i kontrolowanie pracy podległych pracowników w procesie wytwarzania wyrobów piekarskich.

Warunki podjęcia pracy w zawodzie

Warunkiem podjęcia pracy w tym zawodzie jest ukończenie zasadniczej szkoły zawodowej na podbudowie gimnazjum. Nauka trwa 3 lata. Po ukończeniu szkoły można kontynuować naukę w technikum uzupełniającym (technik technologii żywności). Istnieje też możliwość nauki w systemie kursowym. Osoby młodociane mogą podnieść swoje kwalifikacje zawodowe poprzez kształcenie teoretyczne i praktyczne organizowane przez Wojewódzką Komendę OHP współpracującą z Samorządem Rzemiosła w Łodzi. Więcej informacji na stronie internetowej <http://www.lodzka.ohp.pl/>

Wymagania psychofizyczne:

- zdolności manualne,
- sprawność sensoryczna niezbędna do oceny zarówno surowców używanych do produkcji, jak i samego produktu finalnego,
- samodyscyplina,
- pracowitość i wytrwałość,

- zdolność koncentracji, podzielność uwagi,
- spostrzegawczość, cierpliwość,
- dokładność, staranność,
- odporność na długotrwały wysiłek i pracę w nocy,
- umiejętność pracy i współpracy w zespole,
- umiejętność kierowania podległymi pracownikami.

Przeciwwskazania do wykonywania zawodu:

- ograniczona sprawność fizyczna,
- zaburzenia równowagi, wzroku,
- daltonizm,
- padaczka,
- alergie, przewlekłe choroby oskrzeli,
- choroby ograniczające sprawność manualną.

Możliwości i szanse zatrudnienia:

Piekarz znajdzie zatrudnienie w piekarniach, magazynach wyrobów gotowych, zakładach gastronomicznych i sklepach. Inną formą zatrudnienia jest prowadzenie działalności gospodarczej, czyli własna piekarnia.

Place

Wysokość wynagrodzenia zatrudnionych piekarzy kształtuje się na poziomie poniżej średniej krajowej.