

Kształcenie:

Szkoły:

Zespół Szkół Przemysłu Spożywczego

91-845 Łódź, ul. Franciszkańska 137

tel. (42) 655 10 40

<http://www.spozywcza.lodz.pl/>

- operator maszyn i urządzeń przemysłu spożywczego
- wędliniarz

Zespół Szkół Ponadgimnazjalnych nr 2 Rolnicze

Centrum Kształcenia Ustawicznego i Praktycznego

99-400 Łowicz, ul. Blich 10

tel. (46) 837 37 05

<http://www.zsp2lowicz.pl>

- operator maszyn i urządzeń przemysłu spożywczego
- kucharz

Zespół Szkół Ponadgimnazjalnych nr 4

97-300 Piotrków Trybunalski, ul. Sienkiewicza 10/12

tel. (44) 732 70 58

<http://www.zsp4.piotrkow.pl>

- kucharz
- wędliniarz

Zespół Szkół Ponadgimnazjalnych nr 4

97-400 Bełchatów, ul. Czapliniecka 98

tel. (44) 632 16 42

<http://www.zsp4bel.pl>

- kucharz

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, 647 74 01

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



https://l.gpcdn.pl/1/16/168/168187/_res/top1.jpg

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

Piotrków Trybunalski 2018

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:

Zawód garmażera można uzyskać na drodze kształcenia rzemieślniczego, a także poprzez szkolenia na kursach zakończonych egzaminem praktycznym i zdobywanie doświadczenia w trakcie pracy. Przyuczona do zawodu może zostać osoba z wykształceniem podstawowym.

Pracodawcy zatrudniają również osoby z wykształceniem związanym z gastronomią, np. w zawodzie kucharz, czy przetwórstwem spożywczym: operator maszyn i urządzeń do produkcji wyrobów spożywczych, masarz, wędliniarz itp.

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, żółtaczka), 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.

Place:

Zarobki w zawodzie garmażera uzależnione są od miejsca, w którym pracuje i zajmowanego stanowiska, jako pracownik produkcyjny może otrzymać wynagrodzenie 2.200-3.300 zł, jako pracownik kuchni – 2.200-3.600 zł [<https://wynagrodzenia.pl> dostępna dnia 17.07.2018].