

# Piekarz

Poziom Polskiej Ramy Kwalifikacji (PRK): TRZECI



## KWALIFIKACJE

### SPC.03. Produkcja wyrobów piekarskich

Kształcenie w zawodzie **PIEKARZ** odbywa się:

- w trzyletniej branżowej szkole pierwszego stopnia;
- na kwalifikacyjnych kursach zawodowych.

## GŁÓWNE ZADANIA I CZYNNOŚCI ZAWODOWE

Absolwent szkoły prowadzącej kształcenie w zawodzie piekarz powinien być przygotowany do wykonywania zadań zawodowych w zakresie kwalifikacji SPC.03. Produkcja wyrobów piekarskich:

- 1) magazynowania surowców piekarskich, dodatków do żywności i materiałów pomocniczych;
- 2) przygotowania surowców i sporządzania półproduktów piekarskich;
- 3) dzielenia ciasta i kształtowania kęsów na wyroby piekarskie;
- 4) przeprowadzania rozrostu kęsów oraz wypieku pieczywa;
- 5) ekspedycji gotowych wyrobów.

## PREDYSPOZYCJE DO WYKONYWANIA ZAWODU

- sprawność fizyczna;
- sprawność sensomotoryczna;
- umiejętność liczenia;
- orientacja w przestrzeni;
- umiejętność koncentracji;
- umiejętność rozwiązywania problemów;
- kreatywność;
- odporność na stres;
- dbałość o szczegóły;
- umiejętności organizacyjne;
- samodzielność;
- nastawienie na współpracę z innymi;
- sumienność;
- podzielność uwagi;
- samodzielność;
- cierpliwość;
- zręczność.

## WARUNKI PRACY

Będziesz pracować:

- w pomieszczeniach zamkniętych, gdzie często panuje wysoka temperatura powietrza;
- zarówno indywidualnie, jak i zespołowo;
- w większości na stojąco, ale również istnieje potrzeba częstego wstawania, pochylania się i przenoszenia różnych przedmiotów;
- w systemie zmianowym, w tym na zmianach nocnych;
- w mniejszych piekarniach od godziny 13 do godziny 4 nad ranem.

## MOŻLIWOŚCI PRACY W ZAWODZIE

Możesz pracować między innymi:

- w piekarniach;
- w halach produkcyjnych;
- w magazynach wyrobów gotowych;
- w supermarketach;
- w pizzeriach;
- w restauracjach.