



## PIEKARZ

PIEKARZ produkuje wyroby piekarskie używając odpowiednich maszyn, urządzeń i sprzętu. Przygotowuje ciasta na różne rodzaje pieczywa. Obsługuje maszyny i urządzenia występujące w piekarniach.

Produkuje wyroby piekarskie

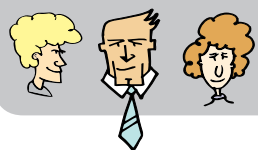
Magazynuje surowce piekarskie

Wytwarza ciasta oraz kształtuje wyroby piekarskie

Przygotowuje kęsy ciasta do wypieku i wypieka ciasta

Przygotowuje pieczywo do dystrybucji





## ja, ty, my, oni...

Będziesz pracować samodzielnie lub z pomocnikiem.

Twoje kontakty z ludźmi będą ograniczać się do pracowników zmiany.

Praca bywa monotonna, wymaga wytrzymałości fizycznej.

Będziesz odpowiedzialny za zdrowie konsumenta.



## kariera edukacyjna

Możesz kontynuować naukę na kwalifikacyjnym kursie dla zawodu technik technologii żywności.

Podobne umiejętności mogą być przydatne także w zawodach: operator maszyn i urządzeń przemysłu spożywczego, cukiernik, wędliniarz, technik technologii żywności, technik przetwórstwa mleczarskiego.



## warunki pracy

Będziesz pracować głównie w godzinach nocnych, a także w święta i dni wolne.

Cały dzień będziesz pracować na stojąco, w pomieszczeniach zamkniętych o dużym natężeniu hałasu, wysokiej temperaturze i zapyleniu.

Będziesz narażony na dźwiganie worków z mąką, przesuwanie dzieży, przesuwanie wózków z kęsami ciasta, przenoszenie lub przewożenie koszy z chlebem.

Niezwykle ważne jest przestrzeganie procedur i zasad bezpieczeństwa i higieny pracy.



## kariera zawodowa

Pracę znajdziesz w zakładach piekarskich, cukierniach, zakładach gastronomicznych.

Możesz prowadzić własną piekarnię.