

Piekarz

751204

Inna nazwa zawodu: nie występują

Zadania i czynności

Ostatnia aktualizacja - 09.2009

Głównym zadaniem piekarza jest wyprodukowanie pieczywa, które jest podstawowym produktem spożywczym. Oprócz chleba odznaczającego się walorami, których brak innym artykułom spożywczym, prawie każda piekarnia produkuje także galanterię piekarską, jak np.: rogałe, chałki, babeczki czy słodkie bułki drożdżowe. Obecnie asortyment wielu liczących się piekarni sięga blisko 200 pozycji i na półkach obok tradycyjnego pieczywa mieszanego, pszennego czy żytniego pojawiają się pity, ciabatty, chlebki śródziemnomorskie, a także chleby Inków, szkockie czy irlandzkie.

Do najbardziej charakterystycznych zajęć wykonywanych przez piekarza należy przygotowanie surowców do produkcji. Obejmuje ono takie czynności: jak: przygotowanie mąki, wody, wytworzenie zawiesiny drożdży, wytworzenie roztworów soli i cukru oraz emulsji tłuszczu.

Dopiero po tych czynnościach może być prowadzony rozrost ciasta, a następnie jego dzielenie i kształtowanie. Kolejne czynności wykonywane przez piekarza obejmują nadzór nad rozrostem końcowym ciasta oraz jego wypiek. Wymienione zadania wchodzą w zakres typowych dla piekarza obowiązków. Oprócz tego, każdy z nich może spotkać się z obowiązkami specyficznymi tzn., gdy piekarnia specjalizuje się w produkcji różnego rodzaju pieczywa np. pszennego, żytniego, razowego, galanterii piekarniczej czy pieczywa półcukierniczego. W takim przypadku obowiązkiem piekarza jest zapoznanie się z technologią (recepturami) produkcji poszczególnych rodzajów pieczywa i przestrzeganie ich.

Praktycznie na każdym etapie produkcji pieczywa piekarz musi dokonywać oceny, bo tylko wtedy można mówić o udanym wypieku. Początek stanowi ocena surowców, z jakich będzie wypiekane pieczywo, a w następnej kolejności ocenie podlegają wszystkie fazy fermentacji ciasta i procesu wypieku. Dzisiaj piekarz to nie tylko sprawne ręce, ale i obycie techniczne, bo chociaż w piekarniach nadzór nad sprawnością urządzeń sprawują mechanicy to jednak drobne naprawy sprzętów w wielu piekarniach należą również do obowiązków piekarza podobnie jak dbałość o czystość. I to nie tylko pomieszczeń produkcyjnych i magazynów, ale i sprzętu wykorzystywanego w pracy, jak np. dzieży, koszyków czy foremek.

Osoba zatrudniona na stanowisku piekarza jest obowiązana do zaznajomienia się i przestrzegania instrukcji z zakresu bezpieczeństwa i higieny pracy oraz przepisów przeciwpożarowych.

Piekarz produkując pieczywo w swojej pracy obsługuje różne maszyny i urządzenia takie jak: mieszarki do ciasta, dzielarko-zaokrąglarki, zaokrąglarki do chleba, dozowniki/mieszacze do wody, schładzacze do wody, wałkownice do ciasta, krajalnice,

rogalikarki, dzielarki do chleba oraz różnego rodzaju piece piekarskie. Od tego jak duża jest piekarnia, a także, jaki jest jej stopień mechanizacji i automatyzacji zależy stopień trudności obsługi urządzeń. Dobry piekarz powinien na bieżąco śledzić nowoczesne technologie i radzić sobie z obsługą coraz to nowszych maszyn i urządzeń.

Unowocześnianie technologii wymusza na piekarzach konieczność uczenia się i poznawania nowych czynności, a także nowych składników używanych do produkcji, bo dzisiejszy konsument jest coraz bardziej wymagający. A jeśli wyprodukowane pieczywo okaże się wadliwe, to piekarz musi się liczyć z tym, że to właśnie do niego będzie należeć zagospodarowanie tego pieczywa.

Bez dobrej współpracy piekarzy na poszczególnych stanowiskach trudno mówić o smacznym, dobrze upieczonym i pozbawionym wad chlebie, bo jak nigdzie indziej ich zaniedbania będą nie tylko widoczne, ale i odczuwalne.