



Wojewódzki Urząd Pracy
w Szczecinie



CUKIERNIK

Centrum Informacji i Planowania Kariery Zawodowej w Szczecinie

ul. A. Mickiewicza 41
70-383 Szczecin
tel. 0-91 42 56 126, 0-91 42 56 128
fax 0-91 42 56 125
e-mail: cipkz-szczecin@wup.pl

Centrum Informacji i Planowania Kariery Zawodowej w Koszalinie

ul. Słowiańska 15A (IV piętro)
75-846 Koszalin
tel. 094 342 66 93, 346-25-37, 344-50-50
tel./fax 344-50-43
e-mail: cipkz-koszalin@wup.pl

Cukiernik

Głównym celem pracy cukiernika jest produkcja wszelkiego rodzaju wyrobów cukierniczych, np. ciast, ciastek, lodów. Cukiernik odpowiada za właściwe przygotowanie półproduktów oraz dodatków do produkcji.

Zadania i czynności robocze

Głównym celem pracy cukiernika jest produkcja wszelkiego rodzaju wyrobów cukierniczych, np. ciast, ciastek, lodów. Zakres jego obowiązków jest związany z wielkością zakładu, w jakim pracuje. W małych zakładach rzemieślniczych 3-4 osoby wykonują wszystkie zadania związane z produkcją. W średnich i dużych zakładach (zwłaszcza przy dużych taśmowych produkcjach) istnieją natomiast bardzo wąskie specjalizacje. Najczęściej spotykane to: ciastkarz, lodziarz, dekorator.

Cukiernik rozpoczyna pracę od przygotowania maszyn i urządzeń do produkcji. Zapoznaje się z zamówieniem i przygotowuje surowce. Pobiera z magazynu potrzebne do produkcji składniki. Niesłychanie ważne jest dokładne odmierzanie składników zgodnie z recepturą. W nowoczesnych zakładach bardzo pomocne do tego celu są urządzenia elektroniczne. Każdy z surowców półproduktów poddawany jest ocenie organoleptycznej, czyli sprawdzenia za pomocą zmysłów smaku i węchu przydatności surowca lub półproduktu do spożycia.

Do codziennych zajęć cukiernika należy obieranie, odpestkowanie i dzielenie owoców, wyrabianie, wałkowanie i dzielenie ciasta (odbywa się to najczęściej za pomocą urządzeń mechanicznych takich jak: dzieże, ubijarki, wałkowarki, dzielarki). Ser i mak rozdrabniane są w tak zwanych wilkach wielofunkcyjnych. Do przygotowywania pomad służą krystalizatory. Pieczenie i smażenie odbywa się za pomocą specjalnych pieców i patelni. Podobnie ma się rzecz z produkcją lodów - „frezer” ukręca masę lodową, pasteryzator pasteryzuje lody, rozpuszcza czekoladę. Cukiernik dba o sprawność pracy wszystkich maszyn, konserwuje je i czasem dokonuje drobnych napraw.

Mimo licznych urządzeń mechanicznych, wiele wyrobów (marcepany, praliny, torty) wymaga zwiększonego nakładu pracy ręcznej (zdobienie kremami, dekorowanie owocami, przystrajanie ozdobami z masy cukrowej).

Do obowiązków cukiernika (ciastkarza) należy również dokumentacja produkcji. Obowiązkiem jego jest też rozliczanie przyjętych i wydanych surowców oraz produktów ciastkarskich i cukierniczych, a także organizowanie własnego stanowiska pracy i stanowisk pracy podległych mu pracowników.

Środowisko pracy

materialne środowisko pracy

Praca cukiernika (ciastkarza) odbywa się w budynku; w zależności od wielkości zakładu w dużej hali produkcyjnej lub niewielkiej pracowni. Panuje w nich często wysoka temperatura powietrza.

społeczne środowisko pracy

Praca cukiernika ma charakter zespołowy. Aby produkcja przebiegała sprawnie, obowiązki są odpowiednio dzielone na poszczególnych pracowników. Jeden zajmuje się mieszaniem i wyrabianiem ciasta, drugi dzieleniem i formowaniem, a jeszcze ktoś inny dekoruje wyrób. Praca oparta jest zatem na współdziałaniu.

organizacyjne środowisko pracy

Cukiernik pracuje średnio 9 godzin dziennie. Czas pracy w większości wypadków jest stały. Praca może odbywać się zarówno w dzień, jak i w nocy, w zależności od wielkości zakładu i zapotrzebowania rynkowego na wyroby cukiernicze. W wielkich zakładach przemysłu cukierniczego jest to praca zmianowa. W pracy wymagane jest specjalne ubranie robocze - zawsze czysty biały fartuch i czapka lub czepek. W zależności od umiejętności i wielkości zakładu można być podwładnym lub przełożonym. Praca jest nadzorowana okresowo, tzn. co jakiś czas sprawdzane są określone procedury np. jakość wyrobienia ciasta, wypieku czy masy lodowej.

Wymagania psychologiczne

Ze względu na cel pracy cukiernika - produkcja wyrobów o określonych parametrach jakościowych - ważne są w tym zawodzie dokładność, cierpliwość oraz wrażliwość na kształty i kolory. Istotną cechą jest też dobra koordynacja wzrokowo-ruchowa. Od cukiernika wymagana jest także sprawność sensomotoryczna (zmysł smaku, wrażliwość węchowa i czucie dotykowe), które przydatne są przy ocenie wyprodukowanych wyrobów.

Inicjatywność, wyobraźnia i myślenie twórcze pomagają z kolei w tworzeniu nowych, atrakcyjnych receptur. Duża zręczność palców jest niezwykle istotna np. przy wykonywaniu ozdób z gorącej masy cukrowej. Cukiernik w swojej pracy musi dbać także o dobry stan maszyn i urządzeń dlatego przydatne są uzdolnienia techniczne.

W pracy cukiernika liczy się także podzielność uwagi. Jedna osoba musi często wykonywać kilka różnych zadań w krótkim czasie, np. nadzorować pracę pieców i przygotowywać kolejną partię ciasta do wypieku.

Wymagania fizyczne i zdrowotne

Pracę cukiernika zalicza się do prac średnio ciężkich. Ważna jest w niej ogólna wydolność fizyczna i sprawność ruchowa kończyn (praca stojąca i w ruchu). Jedną z najważniejszych jest sprawność zmysłów smaku i węchu (ocena organoleptyczna surowców i półproduktów). Nie mniej ważna jest sprawność zmysłu dotyku - w formowaniu i dekorowaniu ciast.

W zawodzie tym nie mogą pracować osoby z niesprawnością ruchową rąk oraz te, u których występują przewlekłe choroby skóry, które są nosicielami chorób zakaźnych lub nie rozróżniają barw (daltonizm). Względny przeciwwskazaniem są alergie i skrzywienia kręgosłupa. W większych zakładach cukierniczych jest możliwość zatrudnienia osób niepełnosprawnych - niedowidzących, niedosłyszących i poruszających się na wózkach inwalidzkich (z dysfunkcją kończyn dolnych).

Warunki podjęcia pracy w zawodzie

Do podjęcia pracy niezbędne jest wykształcenie zawodowe w branży spożywczej. Naukę tego zawodu można rozpocząć w zasadniczej szkole zawodowej przemysłu spożywczego, zasadniczej szkole zawodowej rzemiosła lub na kursach dokształcających w zakładach doskonalenia zawodowego. Naukę podjąć mogą zarówno chłopcy, jak i dziewczęta. Wymagane jest także ukończenie kursów bhp i kursów sanitarnych.

Możliwości zatrudnienia oraz płace

Osoby poszukujące zatrudnienia w zawodzie cukiernika znajdują zatrudnienie w różnego rodzaju zakładach przetwórstwa spożywczego, produkujących wyroby cukiernicze i ciastkarskie na skalę przemysłową. Miejsca pracy znajdują się również w ciastkarniach i cukierniach prowadzonych przez prywatnych właścicieli.

Istnieje również możliwość założenia działalności gospodarczej poprzez otwarcie własnej cukierni.

Według danych GUS za 2007 rok przeciętne wynagrodzenie osób zatrudnionych w tej grupie zawodowej wynosiło 2392,00 zł.

Zawody pokrewne

inne nazwy zawodu: nie funkcjonują

piekarz

kucharz

garmażer

technik technologii żywności

inżynier technologii żywności

Źródła:

Przewodnik po zawodach, wydanie II; www.psz.praca.gov.pl;
www.stat.gov.pl; www.pracuj.pl; www.wynagrodzenia.pl

Materiał opracowany przez Centrum Informacji i Planowania Kariery
Zawodowej Filii WUP w Koszalinie