



Wojewódzki Urząd Pracy  
w Szczecinie



# PIEKARZ

## **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](mailto: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](mailto:cipkz-koszalin@wup.pl)

## Piekarz

Piekarz produkuje – wypieka pieczywo – chleb i bułki z mąki, wody i drożdży z dodatkiem soli i ewentualnie mikrododatków, o jakości oczekiwanej przez konsumenta.

### Zadania i czynności robocze

Celem pracy piekarza jest wyprodukowanie chleba i bułek z mąki, wody i drożdży z dodatkiem soli i ewentualnie mikrododatków. Zadaniem piekarza jest wypiek pieczywa, o jakości oczekiwanej przez konsumenta.

Piekarz odpowiada za właściwe przygotowanie mieszanek surowcowych mąk i dodatków. Surowce do wyrobu ciasta muszą być doprowadzone do odpowiedniej temperatury, właściwie odsiane i napowietrzone. Do podstawowych obowiązków piekarza należy przygotowanie ciasta w specjalnych mieszarkach, zgodnie z recepturą, przeprowadzenie jego fermentacji z zachowaniem wszystkich parametrów technologicznych, następnie uformowanie ręczne lub mechaniczne kęsów ciasta w bochenki chleba lub bułki. Wyrośnięte, uformowane pieczywo trafia do pieca piekarskiego, gdzie pod czujnym okiem piekarza jest wypiekane z zachowaniem zasad technologicznych. Pieczywo po wypieku jest przekazywane do magazynu wyrobów gotowych, a następnie trafia do konsumenta.

Często piekarnie produkują też galanterię piekarską, np.: rogałe, chałki, słodkie bułki drożdżowe. Taka produkcja wymaga dodatkowych umiejętności i czynności od pracownika.

Praca piekarza wiąże się także z obsługą maszyn, urządzeń, pieców oraz aparatury kontrolno- pomiarowej. Stopień trudności obsługi urządzeń zależy od wielkości piekarni oraz stopnia jej mechanizacji i automatyzacji. Piekarz powinien też umieć dokonać oceny organoleptycznej, polegającej na ocenie surowców, a następnie wszystkich faz fermentacji ciasta i procesu wypieku. W przypadku jakichkolwiek nieprawidłowości wprowadza się korektę procesu technologicznego.

Drobne naprawy sprzętów również należą do obowiązków piekarza. Ponadto dba on o czystość magazynów, pomieszczeń produkcyjnych oraz sprzętów, np.: dzieży, koszyków, foremek, blach. Ze względu na ciągłe unowocześnianie technologii, piekarz powinien uczyć się nowych czynności. Jego zadaniem jest również zagospodarowanie wadliwego pieczywa.

Współpraca piekarzy na poszczególnych stanowiskach jest konieczna, ponieważ zaniedbania, nawet drobne, prowadzą do wad pieczywa. W zależności od wielkości piekarni piekarz porusza się po jednym lub wielu pomieszczeniach produkcyjnych, wyposażonych we właściwą klimatyzację, urządzenia odpylające, wózki ręczne, mechaniczne lub elektryczne. Tablice sterownicze występują w piekarniach o dużym stopniu mechanizacji i tam piekarz dodatkowo musi znać zasady ich obsługi.

## **Środowisko pracy**

### **materialne środowisko pracy**

Miejscem pracy piekarza są: magazyn surowców, hale produkcyjne, magazyn wyrobów gotowych. Pomieszczenia te mogą się znajdować na jednym lub kilku poziomach. Magazyny są pomieszczeniami nieogrzewanymi. W części produkcyjnej panuje zwykle podwyższona temperatura ze względu na proces technologiczny, tj. rozrost i wypiek ciasta. Uciążliwości, które występują w piekarni to głównie: zapylenie pyłami mącznymi, zmienna temperatura, duża wilgotność powietrza, możliwość występowania śliskiego podłoża. Nieostrożność i nieprzestrzeganie przepisów podczas obsługi maszyn może być przyczyną wypadków przy pracy. Dobry stan techniczny podłóg, maszyn, urządzeń gwarantuje bezpieczną pracę.

### **społeczne środowisko pracy**

Piekarz na stanowisku pracuje sam lub z pomocnikiem. Współpraca piekarzy na wszystkich stanowiskach prowadzi do sukcesu, jakim jest dobre pieczywo. Kontakty z ludźmi ograniczają się do pracowników zmiany. Polegają na konsultowaniu wyników oceny organoleptycznej i wprowadzaniu korekty do procesu technologicznego. W małych piekarniach występują kontakty z odbiorcami pieczywa przy sprzedaży większych jego partii.

### **organizacyjne środowisko pracy**

Czas pracy piekarza zależy od otrzymanego zlecenia. Praca jest wykonywana głównie w godzinach nocnych, a także w święta i dni wolne. Ze względu na małe zatrudnienie oraz godziny pracy, piekarze są tylko okresowo nadzorowani. Czasami organizacja zakładu przewiduje zatrudnienie piekarzy zmianowych. Istnieje możliwość wrywkowej kontroli przeprowadzanej przez nadzór sanitarny i inspekcję pracy o dowolnej porze dnia i nocy.

W zawodzie tym dominują czynności zrutynizowane, ale ze względu na różnorodność surowców może się zdarzyć, że piekarz musi podjąć decyzję o zmianach w procesie technologicznym.

Praca piekarza wiąże się z odpowiedzialnością za magazyny i urządzenia, za surowce użyte do wypieku oraz za gotowy wyrób. Piekarze produkują chleb i bułki do spożycia przez ludzi, można więc powiedzieć, że są odpowiedzialni za zdrowie konsumenta.

## Wymagania psychologiczne

Głównym celem pracy piekarza jest produkcja pieczywa. Wymagana jest sprawność sensoryczna niezbędna do oceny surowców oraz wyrobu gotowego. Umiejętności te gwarantuje ostrość wzroku, rozróżnianie barw, czucie smakowe i dotykowe oraz dobre powonienie. Umiejętność oceny organoleptycznej na każdym etapie produkcji prowadzi do sukcesu. Należy starannie ocenić jakość mąki lub zaufać atestowi, następnie ocenić jakość drożdży, a nawet jakość dodawanej wody i soli.

Trzeba umieć ocenić barwę i konsystencję ciasta podczas miesienia i po wymiesieniu. Podczas formowania kęsów oddzielanych wagowo lub objętościowo ocenia się konsystencję ciasta.

Obserwacja procesu fermentacji i rozrostu daje możliwość określenia czasu trwania tej operacji, a obserwacja procesu wypieku ocenę stopnia zaparowania, kontrolę temperatury i czasu trwania wypieku oraz ocenę barwy skórki. Oceny te wpływają na efekt końcowy, czyli na wygląd i smakowość pieczywa.

Piekarz powinien mieć sprawne ręce i palce, np. do wyplatania chałek, formowania rogali itp. Jest wskazane, aby piekarz szczególnie pracujący na stanowisku jednoosobowym umiał przerzucać się z jednej czynności na drugą, był samodzielny i miał dobrą pamięć. Na niektórych stanowiskach, np. piekarza stołowego, piekarza piecowego, proces technologiczny wymusza pracę w szybkim tempie. Jednocześnie ważna jest dokładność. Wszelkie uchybienia i niestaranności powodują powstawanie wadliwego pieczywa. Dobrze, jeżeli kandydat do zawodu piekarza lubi matematykę, fizykę, chemię i ma zainteresowania techniczne. Przedmioty te pomagają w zrozumieniu procesów technologicznych takich jak: miesienia ciasta (zjawiska fizyczne i chemiczne), rozrostu ciasta (procesy mikrobiologiczne i chemiczne), wypieku (fizyczne i chemiczne).

## Wymagania fizyczne i zdrowotne

Piekarz powinien mieć dobrą ogólną wydolność fizyczną. Wyczulony zmysł węchu, smaku i dotyku są niezbędne przy ocenie sensorycznej. Udział pracy fizycznej w piekarni zależy od stopnia mechanizacji i automatyzacji zakładu. Pracy w tym zawodzie nie powinny podejmować osoby chore na padaczkę, przewlekłe choroby oskrzeli oraz przewlekłe choroby układu sercowo-naczyniowego, gdyż znacznie obniżają one wydolność organizmu.

W mało zmechanizowanych piekarniach piekarz jest narażony na dźwiganie na krótkich odcinkach, np. worków z mąką, przesuwanie dzieży, przesuwanie wózków z kęsami ciasta, przenoszenie lub przewożenie koszy z chlebem.

W dużych piekarniach piekarz ma pracę znacznie lżejszą, bo ciągi technologiczne są zmechanizowane, a transport wewnątrzzakładowy wyręcza pracowników.

W piekarniach mogą pracować ludzie niepełnosprawni na niektórych stanowiskach, pod nadzorem może być zatrudniony człowiek z niedorozwojem umysłowym niewielkiego stopnia (np. na stanowisku piekarza stołowego). Na wszystkich stanowiskach mogą pracować głuchoniemi, niesłyszący, niedosłyszący. Zależy to od ustalenia form porozumiewania się. Piekarzem może być człowiek z lekką dysfunkcją kończyn dolnych, np., utykanie, jeżeli nie przeszkadza to w chodzeniu i staniu.

## Warunki podjęcia pracy w zawodzie

W tym zawodzie preferowani są młodzi mężczyźni w wieku 23-35 lat. W niektórych piekarniach pracują również kobiety, głównie w bardziej zmechanizowanych. Piekarz powinien mieć co najmniej wykształcenie zawodowe lub podstawowe/gimnazjalne z kursem czeladniczym oraz praktykę. Najlepiej, jeżeli ukończona szkoła zawodowa jest szkołą piekarską. Piekarz powinien dodatkowo przejść szkolenie BHP.

Piekarzem można zostać po ukończeniu gimnazjum i podjęciu nauki w różnych formach:

1. na poziomie szkoły zasadniczej:
  - a. zasadnicza szkoła zawodowa z praktyką szkolną w piekarniach, po skończeniu edukacji i zdaniu egzaminu zawodowego uzyskuje się zawód: piekarza, operatora maszyn przemysłu spożywczego,

- b. zasadnicza szkoła zawodowa dla młodocianych pracowników: nauka przedmiotów ogólnokształcących w szkole dziennej, praktyczna nauka zawodu u rzemieślnika przez trzy dni w tygodniu, zblokowane 4–6 tygodniowe zajęcia teoretyczne zawodowe organizowane w formie kursów, egzamin czeladniczy;
2. szkolenia dla piekarzy w cechach rzemieślniczych;
  3. na poziomie technicznym: profilowane liceum 4-letnie, technikum 5-letnie.

## Możliwości zatrudnienia oraz płace

Oferty pracy w zawodzie piekarz równoważą się z zainteresowaniem podjęcia pracy w tym zawodzie. Przeciętne wynagrodzenie w tej grupie zawodowej jest na poziomie 90% przeciętnego wynagrodzenia według danych firmy Sedlak&Sedlak.

## Zawody pokrewne

młynarz

cukiernik

produkcja ciastkarska

technik technolog żywności o specjalizacji: produkcja piekarsko-ciastkarska

technolog żywności

### Źródła:

Przewodnik po zawodach, wydanie II; [www.psz.praca.gov.pl](http://www.psz.praca.gov.pl);

[www.stat.gov.pl](http://www.stat.gov.pl); [www.pracuj.pl](http://www.pracuj.pl); [www.wynagrodzenia.pl](http://www.wynagrodzenia.pl)

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