

Nazwa: Karmelarz

Kod: 751203

Karmelarz ręcznie lub maszynowo wykonuje wyroby karmelarskie wg instrukcji technologicznych.

Synteza: Karmelarz jest zawodem o charakterze produkcyjnym. Celem pracy karmelarza jest produkcja karmelków nadziewanych, twardych, pomadek krystalicznych, niekrystalicznych, drażetek, pastylek pudrowych, sezamków, żelek itd. Jego praca obejmuje przyjmowanie do produkcji surowców, półfabrykatów, dodatków, właściwe dozowanie surowców zgodnie z obowiązującymi recepturami, gotowanie roztworów cukrowo-syropowych, nadzień i mas karmelowych, przerabianie i doprawianie mas karmelowych, formowanie ręczne lub mechaniczne mas oraz ocenę organoleptyczną surowców, półproduktów na każdym etapie produkcji oraz wyrobu końcowego. Karmelarz przy wykonywaniu ww. czynności jest zobowiązany do przestrzegania zasad technologicznych oraz parametrów produkcji ustalonych w danym zakładzie przez technologa (nadzór technologiczny). Karmelarz jest odpowiedzialny za właściwe wykorzystanie surowców, wytworzenie wyrobów bezpiecznych dla zdrowia oraz za prawidłowe eksploatowanie maszyn i urządzeń. Do jego zadań należy ważenie surowców, wyrobów gotowych i odpadów produkcyjnych, kontrola urządzeń nadzorujących proces technologiczny.

Zadania zawodowe:

- przestrzeganie zasad BHP, ochrony ppoż., ochrony środowiska i ergonomii na stanowisku pracy;
- przyjmowanie surowców, półproduktów i materiałów pomocniczych do produkcji wyrobów karmelarskich oraz ocenianie ich jakości;
- przygotowywanie surowców i półproduktów do produkcji wyrobów karmelarskich;
- przygotowywanie roztworów cukrowo-syropowych, żelowych, likworowych stosowanych do produkcji wyrobów karmelarskich;
- gotowanie mas karmelowych i nadzień cukierniczych stosowanych do produkcji wyrobów karmelarskich;
- ręczne lub maszynowe przerabianie mas karmelarskich w celu doprowadzenia ich do właściwej plastyczności i struktury;
- ręczne lub maszynowe formowanie wyrobów karmelarskich na agregatach formujących i bębnach drażeciarskich;
- prowadzenie procesu technologicznego zgodnie z systemem HACCP, ocenianie jakości wyrobów gotowych, wypełnianie dokumentacji produkcyjnej;
- segregowanie, ważenie, zawijanie i konfekcjonowanie wyrobów karmelarskich.

Zawód karmelarza można uzyskać na drodze kształcenia rzemieślniczego oraz poprzez praktyczne szkolenie i zdobywanie doświadczenia w trakcie pracy. Przyuczona do zawodu może również zostać osoba z wykształceniem podstawowym. Pracodawcy zatrudniają też na tym stanowisku osoby z wykształceniem zasadniczym zawodowym związanym z przemysłem spożywczym. Karmelarz powinien brać udział w różnych szkoleniach organizowanych w przedsiębiorstwie lub przez organizacje branżowe w celu podwyższania swoich umiejętności

i wiadomości o wykonywanym zawodzie.

Dodatkowe
zadania .
zawodowe: