

Nazwa: Pomocnik piekarza

Kod: 932910

Synteza: Wykonuje zadania związane z wytwarzaniem i wypiekaniem różnych rodzajów pieczywa; obsługuje pod nadzorem maszyny i urządzenia oraz aparaturę kontrolno-pomiarową w produkcji wyrobów piekarskich; zajmuje się rozładowywaniem towaru, magazynowaniem, pakowaniem; wykonuje różne prace porządkowe.

Zadania zawodowe:

- przygotowywanie, zgodnie z wytycznymi, surowców do produkcji: mieszanek piekarskich, mąk i dodatków oraz dokonywanie ważenia i wsypywania produktów piekarskich do mieszarek;
- współuczestniczenie w przygotowaniu faz fermentacyjnych ciast w specjalnych mieszarkach oraz półproduktów zgodnie z recepturą i z zachowaniem wszystkich parametrów technologicznych;
- wykonywanie dzielenia i formowania ciast (ręczne lub mechaniczne) i nakładanie kęsów ciasta do koszyczków;
- dokonywanie oceny organoleptycznej surowców, faz fermentacji i półproduktów;
- obsługiwanie pod nadzorem maszyn, urządzeń, pieców oraz aparatury kontrolno-pomiarowej;
- wypiekanie pieczywa z zachowaniem zasad technologicznych;
- schładzanie, krojenie i wydawanie gotowego pieczywa;
- pakowanie wyrobów gotowych w opakowania transportowe;
- przekazywanie do magazynu gotowych wyrobów;
- przestrzeganie zasad technologii i estetyki wyrobów;
- utrzymywanie czystości i porządku na stanowisku pracy oraz dbanie o czystość sprzętów, np.: dzieży, koszyków, foremek, blach oraz magazynów i pomieszczeń produkcyjnych;
- przestrzeganie przepisów dotyczących warunków higieniczno-sanitarnych produkcji i ppoż.;
- przestrzeganie innych obowiązujących przepisów mających znaczenie dla uzyskania wyrobów odpowiedniej jakości.

Dodatkowe zadania zawodowe:

- obsługa urządzeń odpylających, wózków ręcznych, mechanicznych lub elektrycznych.