

CUKIERNIK

„Wykonuje czynności produkcyjno-technologiczne związane wypiekiem ciast i ciastek o różnych gramaturach i kształtach przekładanych nadzieniami oraz obciążanych różnego rodzaju polewami i kuwerturą, przy użyciu specjalnych maszyn i urządzeń oraz sprzętów.

Jego zadania obejmują:

- ocenę przydatności surowców (mąki przedniej, cukru, tłuszczu, jaj itd.) oraz przygotowanie ich do produkcji;
- mieszanie surowców (zgodnie z recepturami) w zależności o rodzaju ciast (drożdżowe, francuskie, kruche, biszkoptowe, biszkoptowo-tłuszczowe, orzechowe, bezowe) oraz ich wyrabianie;
- przygotowywanie różnego rodzaju nadzień, np.: kremów, polew, galaretek, owoców, marmolad, ponczów;
- formowanie i wypiek lub smażenie, w zależności od rodzaju ciasta;
- przekładanie i nadziewanie różnymi masami, wykańczanie glazurą, galaretką, cukrem pudrem lub kuwerturą, w zależności od rodzaju ciasta lub ciastek;
- ocenę organoleptyczną poszczególnych faz procesu technologicznego;
- zapobieganie powstawania wad i odstępstw od norm jakościowych przy produkcji ciast i ciastek;
- regulowanie maszyn i urządzeń w zakresie utrzymania właściwych parametrów technologicznych;
- usuwanie drobnych usterek w zespołach mechanicznych elementów bezpośrednio stykających się z ciastem lub produkowanym nadzieniem lub polewą;
- ocenianie sprawności techniczno-technologicznej maszyn i urządzeń ciastkarskich;
- organizowanie i nadzorowanie pracy brygad produkcyjnych;
- prowadzenie dokumentacji produkcyjnej oraz rozliczeń technologicznych zużycia surowców i półfabrykatów do produkcji;
- utrzymywanie porządku i czystości na stanowiskach pracy oraz przestrzeganie obowiązujących zasad bhp i ppoż. ”¹

¹ Klasyfikacja zawodów i specjalności, 1996, Warszawa, Wydawnictwo Statystyczne, t. V, zeszyt 7, s. 303.