

15 MARCA - DZIEŃ PIEKARZY I CUKIERNIKÓW

Cukiernicy i piekarze obchodzą swoje święto 15 marca, ponieważ w tym dniu przypada wspomnienie ich patrona - św. Klemensa.

Trochę historii...

Klemens Maria Hofbauer - urodził się w Tasovicach na Morawach.



Od najmłodszych lat zafascynowany wszystkim, co związane z wypiekami. Pracował jako czeladnik piekarski w rodzinnym mieście - w 1770 roku zaczął pracę w przyklasztornej piekarni w Klosterbrück.

Potem pojechał do Włoch, został biskupem, a następnie uczył łaciny. Został redemptorystą, a na szczególną uwagę zasługuje jego pobyt w Polsce (aż 21 lat), w trakcie którego podejmował się pracy duszpasterskiej. Do końca pozostawał wierny swojej największej pasji - wypiekaniu chleba.

Piekarz i cukiernik na co dzień...

Niemal każdego ranka przygotowując śniadanie, pierwszą rzeczą po którą sięgamy jest pieczywo. Może nam się wydawać, że to nieistotne czym ono jest i ile wnosi do naszego życia i zdrowia. Nie tylko dorośli, ale również i dzieci powinni je spożywać „z głową”.

W tym uroczystym dniu chciałbym uświadomić Wam, jaką pracę wkładają Piekarze i Cukiernicy w wypiekaniu niby tak oczywistego dodatku do naszej codziennej diety, a także pysznych słodkości, na których widok robimy maślane oczy...

Praca piekarza

Każdego dnia piekarz zajmuje się produkcją pieczywa z mąki, wody i drożdży z dodatkiem soli i mikrododatków zgodnie z ich recepturą.

Co ciekawe Piekarz oprócz tego obsługuje i czyści maszyny, urządzenia, piece oraz aparatury kontrolno - pomiarowe.

Piekarze pracują od 8 do 9 godzin dziennie, przeważnie w nocy. Dodatkowo pracują także w święta i dni wolne. Ponadto pracują z gorącymi urządzeniami i ostrymi narzędziami, a także dźwigają worki z mąką. To wszystko, aby zapewnić wszystkim ludziom swoje produkty do ich codziennej diety.

Pieczywo - to wzniosłe hasło będące na tapecie tego dnia, to także główny produkt spożywczy potrzebny nam do życia. Bez pieczywa nasz organizm nie byłby w stanie funkcjonować. Pieczywo zawiera ogromne pokłady błonnika, który oczyszcza nasz organizm z toksycznych substancji, a także pozwala nam utrzymywać prawidłową wagę.

Weźmy pod uwagę fakt, że jest ono głównym składnikiem posiłku, a to co na nie nakładamy jest jedynie dodatkiem.

Zadania piekarza:

- dobieranie i przygotowywanie surowców do produkcji;
- ustalanie metod i parametrów prowadzenia procesów technologicznych na podstawie wyników badań jakości surowców, półproduktów i wyrobów gotowych odpowiednio do istniejących warunków techniczno-organizacyjnych zakładu piekarskiego;
- wybieranie i zestawianie w ciąg produkcyjny oraz obsługiwanie maszyn i urządzeń;
- sporządzanie półproduktów;
- dzielenie i formowanie różnych wyrobów piekarskich;
- przygotowywanie do wypieku uformowanych kęsów ciasta;
- wypiekanie pieczywa w różnych asortymentach;
 - sortowanie, brakowanie, pakowanie, magazynowanie i przygotowywanie pieczywa do wysyłki;
- ocena jakości surowców, półproduktów i wyrobów gotowych metodą organoleptyczną;
- rozliczanie produkcji piekarskiej.

Cechy piekarza:

- 1) dobry stan zdrowia;
- 2) sprawność i wytrzymałość fizyczna;
- 3) zdolności manualne;
- 4) zainteresowanie produkcją piekarską;
- 5) poczucie odpowiedzialności;
- 6) spostrzegawczość i podzielność uwagi;
- 7) systematyczność i dokładność.

Film prezentujący zawód piekarz:

<https://www.youtube.com/watch?v=gcvECLkja0w>

Artystyczna praca cukiernika

Osoba będąca na stanowisku cukiernika przede wszystkim powinna mieć dobre zmysły smaku i węchu oraz dobrą kondycję wzrokowo - fizyczną. Praca ta wymaga zmysłu artystycznego, inicjatywy, wyobraźni i twórczego myślenia, podobnie zresztą jak i u piekarza.

Jak zostać cukiernikiem?

By móc pracować jako cukiernik trzeba w pierwszej kolejności zdobyć tytuł zawodowy, potwierdzający posiadane kwalifikacje i umiejętności.

W tym celu należy ukończyć odpowiednią szkołę branżową, technikum lub kwalifikacyjny kurs zawodowy. Do tego ostatniego może przystąpić każdy, kto ukończył minimum ośmioletnią szkołę podstawową lub gimnazjum. W praktyce, jest to jedyne kryterium, jakie trzeba tutaj spełnić - nie jest tu wymagana matura.

Chcąc wybrać odpowiednią placówkę edukacyjną, koniecznie trzeba zwrócić uwagę na szczegóły dotyczące obowiązującego w niej programu nauczania. Chodzi o to, że powinien on obfitować w przedmioty, które realnie przydadzą się w przyszłej pracy.

Do takich należą m. in. wytwarzanie i dekorowanie wyrobów cukierniczych, podstawy technologii żywności, czy też - w przypadku osób rozważających założenie własnego biznesu cukierniczego - podstawy działalności gospodarczej. Oczywiście nie może też zabraknąć zajęć praktycznych, bo to właśnie one pozwalają uzupełnić lub nabyć te najbardziej przydatne w tym zawodzie umiejętności.



/jeden z efektów pracy cukiernika/

Opr. Mateusz Czepek