

Opis zanimanja

Poslastičar (Pastry Cook)



Opis posla:

Polastičari prave kolače, kremove, sladoled i ostale slastice. Glavne sirovine s kojima rade su mleko i mlečni proizvodi, šećer, kakao, brašno, jaja, sve vrste voća i začina. U pripremi kolača i ostalih poslastica namirnice se, prema potrebi, prvo očiste, operu i ogule. U zavisnosti od vrste poslastice koju pripremaju, potrebne sastojke melju, režu, ribaju, usitnjuju ili mešaju. Sve to mogu obavljati ručno ili električnim mašinama i napravama. Prema receptu mešaju potrebne sastojke i od njih prave jednoličnu smesu. Pripremljenu smesu kuvaju, peku, hlade ili smrzavaju, zavisno od vrste poslastice koju pripremaju. Pripremljene biskvite i ostala testa za kolače premazuju ili pune kremom, koristeći se pritom raznim poslastičarskim priborom. Kolače ukrašavaju glazurom, šećerom u prahu, voćem i sl. i, zavisno od vrste poslastice i poslastičarskog standarda, režu ih na prikladnu veličinu i oblik.

U radu se služe različitim kuvarskim i poslastičarskim priborom, alatima i mašinama. Posebnu pažnju pridaju ličnoj higijeni, čistoći i urednosti radnog prostora i ispravnom čuvanju i skladištenju namirnica i gotovih proizvoda.

Radni uslovi:

Polastičari rade u industrijskoj proizvodnji sladoleda i konditorskih proizvoda (čokolade, bombona i keksa), u obrtničkim radionicama (poslastičarnicama) i u kuhinjama ugostiteljskih preduzeća. Rad se odvija u dve osmosatne smene, a u nekim industrijskim pogonima i u tri smene. Radne prostorije su čiste, prostrane, nešto povišene temperature, osvetljene prirodnim ili umetnim svetlom. Tokom rada su izloženi mirisima namirnica i brujanju električnih aparata za pripremu smesa za poslastice. Rade uglavnom stojeći, uz povremeno saginjanje i hodanje. Dok rade, nose belu radnu odeću i kapu. Industrijska i obrtnička proizvodnja poslastica je pod stalnim i strogim sanitarno-higijenskim nadzorom.

Poželjne osobine i kvalifikacije:

Polastičari treba da imaju dobar vid, spretnne ruke i prste. Poželjna je sposobnost usklađivanja pokreta ruku s vidnim podacima (okulomotorna koordinacija) i smisao za oblikovanje. Vrlo je važno da imaju sposobnost razlikovanja boja i normalno razvijen osećaj dodira, ukusa i mirisa, jer im oni omogućavaju nadzor kvaliteta proizvoda. Uspešno obavljanje poslastičarskih poslova zahteva samostalnost, odgovornost i pedantnost u radu. Moraju biti čisti i uredni. Budući da proizvode prehrambene proizvode, stalno se moraju podvrgavati lekarskim pregledima, posebno zbog mogućih zaraznih bolesti.

Osposobljavanje i zapošljavanje:

Školovanje za zanimanje poslastičara sprovodi se u školama za ugostiteljstvo i turizam, a traje tri godine.