

FIRINCILIK

Tanımı

Ticari fırın, lokanta veya pastanelerde, ekmek, kek, pasta veya börek, pide gibi, fırında pişirilen yiyecek maddeleri imal eden kişidir.

Görevleri

Ekmek, börek vb. için hamuru yoğurur, Maya ve hamurdan dolayı meydana gelen fazla gazları çıkarmak için hamuru elleriyle yoğurur ve şekillendirir. Hamurun kıvamını gözler ve elleri ile kontrol eder, Hamuru bıçakla veya makine ile istenilen boylarda keser. Şekillendirilmiş hamuru tepsilere veya tablalara koyar, Hamuru belirli bir kabarma haddine ulaşıncaya kadar beklettikten sonra uzun saplı ağaç kürekler kullanarak fırına sürer. Termostat veya rutubet tesisatını ayarlamak suretiyle fırının sıcaklığını kontrol eder, Fırında kalma süresine dikkat ederek veya fırındaki maddenin görünüşüne bakarak pişme kıvamını gözler. Pişme süresi sonunda fırının kapağını açarak fırın küreği ile pişen maddeleri (ekmek vb.) çıkartır, Pişme durumunu eliyle kontrol eder, Gerektiğinde fırının bakım ve temizliğini yapar.

Mesleğin Gerektirdiği Özellikler

Fırıncı olmak isteyenlerin; El becerisine sahip, El ve parmaklarını ustalıkla kullanabilen, El ve gözü eşgüdümle kullanabilme yeteneklerine sahip, Yeni şeyleri denemekten hoşlanan, Temizlik ve tertibe önem veren, Bedence güçlü kimseler olmaları beklenir.

Çalışma Ortamı Ve Koşulları

Fırıncılar, fırınlarda, ekmek fabrikalarında, makarna, bisküvi gibi unlu ürünler üreten işletmelerde görev yaparlar. Çalışma ortamı unlu, kokulu, sıcak ve gürültülüdür. Fırıncılar birinci derecede malzeme ve makinelerle ilgilidirler.

Çalışma Alanları Ve İş Bulma Olanakları

Fırıncı, ekmek fabrikalarında, ticari fırınlarda, lokantalarda, pastanelerde, turistik otellerde çalışabilir. Teknolojinin gerektirdiği yeniliklere uygun elemana ihtiyaç vardır. Özellikle de modern eğitim (okul işletme) görmüş elemana her zaman gereksinim olacaktır.

Modern araç ve gereç ile makinelerin kullanımları bedenlen yapılan işlerin azalmasına dolayısıyla çalışanların sayısında da bir düşmeye neden olmaktadır. Yeterli sermaye ve deneyime sahip olanlar kendi işyerlerini açabilirler.

Meslek Eğitimine Giriş Koşulları

Çıraklık eğitimine başlayabilmek için; En az ilköğretim okulu mezunu olmak, 14 yaşını doldurmuş olmak, Bünyesi ve sağlık durumu gireceği mesleğin gerektirdiği işleri yapmaya uygun olmak, Eğitim görmek istediği meslekte bir işyeri sahibi ile çıraklık sözleşmesi imzalamak gereklidir.

Eğitimin Süresi Ve İçeriği

Fırıncılık mesleğinin eğitimi haftada bir gün okulda teorik, dört gün işyerinde pratik eğitim şeklinde yapılır.

Osman Düşüngen Mesleki Eğitim Merkezi'ne kayıt için gelen öğrenciler meslek öğretmenleri tarafından bir işyerinde çırak olarak işe başlatılır. İş yeri seçiminde ailenin ve

öğrencinin görüşleri, iş yerinin öğrencinin yaşadığı semte uzaklığı gibi durumlar da dikkate alınır.

Diğer örgün eğitim kurumlarındaki öğrencilerin faydalandığı bütün haklardan faydalanır (erkek öğrencilerin askerlik tecili, öğrenci pasosu alınması gibi).

Öğrencinin eğitimi boyunca iş yerindeki mesleki gelişimi meslek öğretmenleri tarafından gözlemlenerek herhangi bir problem durumunda gerekli rehberlik ya da iş yeri değişikliği yapılır.

Merkezimiz Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanı atölyesi, Fırıncılık uygulamalarında eksiksiz hizmet verebilecek ürün, araç gereç ve makine olanaklarına sahip olduğu için öğrencilerimiz eğitimleri süresince hem teorik hem de pratik eğitimlerini gereken şekilde alırlar.

Meslekte İlerleme

Meslekte usta ve usta öğretici unvanlarına yükselmek mümkündür. Mesleki eğitim merkezlerinden 11. Sınıf sonunda yapılan sınav sonucunda başarılı olanlar Kalfalık Belgesi sahibi olurlar. 12. Sınıf sonunda yapılan sınavda başarılı olanlar Ustalık Belgesi alarak mezun olurlar. Ustalık belgesine sahip olanlar veya bunları işyerlerinde çalıştıranlar bağımsız işyeri açabilirler. Ayrıca, işyerinde çırak çalıştırması için de “Usta Öğretici” belgesine sahip çalışanın olması zorunludur.

Ücret Durumu

Mesleki eğitim merkezlerine devam eden öğrencilere, pratik eğitimleri boyunca, işverenleri tarafından asgari ücretin %30'undan az olmamak kaydıyla aylık ücret ödenir. Pratik eğitimleri boyunca iş kazası, iş riski ve meslek hastalıkları ile ilgili sigorta primleri devletçe karşılanmaktadır. Mesleki eğitimlerini tamamlayan elemanların alacakları ücretler yöreden yöreye değişiklik arz eder. Ayrıca hizmet verdikleri kesimin sosyoekonomik durumu da verilen ücretin az ya da çok olmasını etkilemektedir. Kendi işyerinde çalışan bir meslek elemanı ile bir işverenin yanında çalışanın kazançları da farklıdır.