

A cukrász tortákat és süteményeket, krémeket, marcipán és nugáttermékeket, csokoládé és cukorkészítményeket, valamint fagylaltot készít.

A termékek elkészítéséhez megfelelő szag- és ízérzékelésre, valamint jó térlátásra és színérzékelésre van szükség. Kisebb mennyiségnél a cukrászati termékeket még kézi munkával készítik, viszont nagyobb mennyiségnél és a nagy erőfeszítést igénylő munkáknál már többnyire gépekkel (pl. keverő-, gyúró- és nyújtógéppel) dolgoznak. A süteményekkel megrakott tálcák emelgetése és cipelése, az egész nap talpon állás jelentik a fizikai megterhelést. A gyúrás és a formázás a kéz és a karok fokozott erőfeszítését igényli. A finom ujjmozgásnak a díszítésben van szerepe. Jól kell bírni a hőmérsékletingadozásokat, mivel a sütő mellett nagy a forróság, a fagyasztó helyiségekben viszont hideg van. A lisztpor és az egyéb alapanyagok miatt a bőr, illetve a légutak nyálkahártyája fokozott igénybevételnek van kitéve. Az állandó gőz is egészségre ártalmas tényező lehet. A magas páratartalom a szemüvegeseknek nehézséget jelenthet, mivel a lencsén lecsapódik a pára.

A felhasznált anyagok és berendezések égési és forrázási sérüléseket okozhatnak. Mivel élelmiszerekkel érintkezik munkája során, kizáró ok, ha fertőző betegségben szenved.

A kisebb cukrászatokban gyakran egyedül végzi a különböző tevékenységeket, míg a nagyobb üzemekben a munkamegosztás, a csapatmunka a jellemző. Az utóbbi esetben előny az egyhangúság tűrése és a közösséghez való alkalmazkodás.

Állandó munkahelyen, többműszakos munkarendben dolgozik. Gyakori a hétféle munkavégzés.