

Pekař

Pekař vyrábí všechny druhy chleba, pečiva a další pekařské výrobky.

Odborný směr: Potravinářství a krmivářství
Odborný podsměr: výroba mouky, výroba pekárenských výrobků
Kvalifikační úroveň: Střední vzdělání s výučním listem tříleté
Podřízené specializace:
Regulovaná jednotka práce: Ne

Pracovní činnosti

- Příjem, kontrola a skladování surovin a pomocného materiálu.
- Mísení a výroba různých těst a směsí v závislosti na připravovaných výrobcích.
- Dělení, tvarování a kynutí těst, pečení výrobků.
- Osazování pecí a vypékání výrobků, další obsluha pecí.
- Výroba a aplikace náplní a ozdob, dokončování výrobků.
- Odběr vzorků pro laboratorní analýzy, kontrola kvality surovin, polotovarů i hotového pečiva.
- Skladování a expedice výrobků včetně vedení evidence.
- Balení výrobků ručně nebo na balicích strojích a linkách.
- Záznam sledovaných hodnot ve stanovených kritických bodech.
- Obsluha strojů a zařízení.

Kvalifikace k výkonu povolání

Školní vzdělání

Nejvhodnější školní přípravu poskytují obory:

Typ	Název	Kód
RVP	Pekař	29-53-H/01

Vhodnou školní přípravu poskytují také obory:

Typ	Název	Kód
-----	-------	-----