

Pekař

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

Odborný směr:	Potravinářství a krmivářství
Odborný podsměr:	výroba mouky a pečiva
Kvalifikační úroveň:	Střední vzdělání s výučním listem
Podřízené specializace:	Pracovník výroby jemného pečiva, Pracovník výroby knedlíků, Pracovník výroby chleba a běžného pečiva, Pracovník výroby těstovin, Pracovník výroby perníků, Pracovník výroby trvanlivého pečiva
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
-----	-------	-----

Další vzdělání

Profesní kvalifikace

- Výroba jemného pečiva (29-002-H)
- Výroba chleba a běžného pečiva (29-001-H)
- Výroba perníků (29-043-H)
- Výroba trvanlivého pečiva (29-044-H)
- Výroba těstovin (29-045-H)
- Výroba perníku (29-003-E)
- Výroba perníku (29-003-E)
- Výroba trvanlivého pečiva (29-004-E)
- Výroba těstovin (29-005-E)