

# Pekař

Pekař vyrábí všechny druhy chleba, pečiva a další pekařské výrobky, navází suroviny, obsluhuje mísicí a tvarovací stroje, provádí obsluhu pece a dohlíží na tvarování výrobků.

<b>Odborný směr:</b>	Potravinářství a krmivářství
<b>Odborný podsměr:</b>	výroba mouky, výroba pekárenských výrobků
<b>Kvalifikační úroveň:</b>	Střední vzdělání s výučním listem tříleté
<b>Alternativní názvy:</b>	Pracovník výroby chleba a běžného pečiva, Pracovník výroby jemného pečiva, Pracovník výroby knedlíků, Pracovník výroby perníků, Pracovník výroby trvanlivého pečiva, Výrobce pekařských výrobků, Moučníkář, Baker
<b>Regulovaná jednotka práce:</b>	Ne

## Pracovní činnosti

- Příjem, kontrola a skladování surovin a pomocného materiálu.
- Obsluha příslušných potravinářských strojů.
- 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.
- Příprava, výroba a aplikace náplní a ozdob.
- Odběr vzorků pro laboratorní analýzy, kontrola kvality surovin, polotovarů i hotového pečiva.
- Kontrola hmotnosti výrobků.
- Ruční dohotovování výrobků.
- Skladování a expedice výrobků včetně vedení evidence.
- Balení výrobků ručně nebo na balicích strojích a linkách.
- Záznam sledovaných hodnot ve stanovených kritických bodech.
- Expedice a prodej hotových výrobků.

## CZ-ISCO

- 75121 - Pekaři
- 7512 - Pekaři, cukráři (kromě šéfcukrářů) a výrobci cukrovinek

## Hrubé měsíční mzdy podle krajů v roce 2023

Pekaři, cukráři (kromě šéfcukrářů) a výrobci cukrovinek (CZ-ISCO 7512)

Kraj	Mzdová sféra			Platová sféra		
	Od	Medián	Do	Od	Medián	Do
Hlavní město Praha	25 145 Kč	36 165 Kč	46 098 Kč	-	-	-
Ústecký kraj	19 196 Kč	26 698 Kč	38 829 Kč	-	-	-
Liberecký kraj	23 813 Kč	31 946 Kč	40 240 Kč	-	-	-
Královéhradecký kraj	20 317 Kč	30 663 Kč	38 206 Kč	-	-	-
Olomoucký kraj	27 842 Kč	31 225 Kč	39 451 Kč	-	-	-

## Hrubé měsíční mzdy v roce 2023 celkem

## Medián za ČR celkem

CZ-ISCO		Mzdová sféra	Platová sféra
7512	Pekaři, cukráři (kromě šéfcukrářů) a výrobci cukrovinek	27 756 Kč	-
75121	Pekaři	30 285 Kč	-

## ESCO

Kód podskupiny	Název podskupiny v ESCO	URL - podskupiny v ESCO
7512	Pekaři, cukráři a výrobci cukrovinek (kromě šéfcukrářů)	<a href="http://data.europa.eu/esco/isco/C7512">http://data.europa.eu/esco/isco/C7512</a>

## Pracovní podmínky

Název	1	2	3	4
Zátěž teplem			x	
Zátěž prachem			x	
Zátěž invazivními alergeny			x	
Pracovní doba, směnnost			x	
Zátěž hlukem		x		
Celková fyzická zátěž		x		
Zátěž trupu a páteře s převahou statické práce (manipulace s břemeny)		x		
Zvýšené riziko úrazu pracovníka		x		
Zvýšené riziko obecného ohrožení		x		
Zátěž chladem	x			
Zátěž vibracemi	x			
Zátěž chemickými látkami	x			
Zátěž biologickými činiteli způsobujícími onemocnění	x			
Zátěž ionizujícím zářením	x			
Zátěž neionizujícím zářením a elektromagnetickým polem včetně laserů	x			
Zraková zátěž	x			
Lokální zátěž - zátěž malých svalových skupin	x			
Lokální zátěž jemné motoriky	x			
Zátěž prací v omezeném nebo uzavřeném prostoru	x			
Zátěž prací v nevhodných pracovních polohách	x			
Práce ve výškách	x			

Typ JP	ID			
WorkUnitTypeEnum.1	100229			
Název	1	2	3	4
Duševní zátěž	x			

Legenda:

- 1. Stupeň zátěže (minimální zdravotní riziko)  
Faktor se při výkonu práce nevyskytuje nebo je zátěž faktorem minimální, vliv faktoru je ze zdravotního hlediska nevýznamný.
- 2. Stupeň zátěže (únosná míra zdravotního rizika)  
Ze zdravotního hlediska je míra zátěže faktorem únosná, nepřekračuje limity stanovené předpisy, vliv faktoru je akceptovatelný pro zdravého člověka.
- 3. Stupeň zátěže (významná míra zdravotního rizika)  
Úroveň zátěže překračuje stanovené limitní hodnoty expozice (zátěže), na pracovištích je nutná realizace náhradních technických a organizačních opatření, nelze vyloučit negativní vliv na zdraví pracovníků.
- 4. Stupeň zátěže (vysoká míra zdravotního rizika)  
Úroveň zátěže vysoce překračuje stanovené limitní hodnoty expozice, na pracovištích musí být dodržován soubor preventivních opatření, častěji dochází k poškození zdraví.

## Kvalifikace k výkonu povolání

### Školní vzdělání

Nejvhodnější školní přípravu poskytují obory:

Typ	Název	Kód
RVP	Pekař	29-53-H/01
KKOVTypeEnum.1	Střední vzdělání s výučním listem v oboru pekař, pekařské práce	2953H

Vhodnou školní přípravu poskytují také obory:

Typ	Název	Kód
RVP	Cukrář	29-54-H/01
RVP	Potravinářské práce	29-51-E/02
RVP	Výrobce potravin	29-51-H/01
KKOVTypeEnum.1	Střední vzdělání s výučním listem v oboru pekař, pekařské práce	2953E
KKOVTypeEnum.1	Střední vzdělání s výučním listem v oboru cukrář, cukrovinkář, cukrářské práce	2954H

### Další vzdělání

#### Profesní kvalifikace

- Pracovník/pracovnice výroby jemného pečiva (29-002-H)
- Pekař/pekařka chleba a běžného pečiva (29-001-H)
- Pracovník/pracovnice výroby perníků (29-043-H)
- Pracovník/pracovnice výroby trvanlivého pečiva (29-044-H)

WorkUnitTypeEnum.1

100229

- Pracovník/pracovnice výroby knedlíků v potravinářství (29-072-H)
- Pracovník/pracovnice výroby těstovin (29-045-H)

## Kompetenční požadavky

### Odborné dovednosti

Kód	Název	Úroveň 1-8	Vhodnost
e14.D.3022	Příjem a uchovávání surovin, polotovarů a přísad pro výrobu pekařských výrobků	3	CompetenceSuitabilityEnum.2
e14.A.3121	Příprava, výpočet spotřeby a úprava surovin pro výrobu pekařských výrobků	3	CompetenceSuitabilityEnum.2
e14.A.3101	Výroba těst, kvasů a hmot pro pekařské výrobky	3	CompetenceSuitabilityEnum.2
e14.B.1002	Obsluha strojů a zařízení pro pekařskou výrobu	3	CompetenceSuitabilityEnum.2
e14.B.1009	Obsluha a seřizování kynárny	3	CompetenceSuitabilityEnum.2
e14.A.1003	Dělení, tvarování, plnění těst a dávkování hmot	3	CompetenceSuitabilityEnum.2
e14.A.3115	Pečení chleba a běžného pečiva	3	CompetenceSuitabilityEnum.2
e14.A.6010	Uchovávání, balení a expedice pekařských výrobků	3	CompetenceSuitabilityEnum.2
e14.D.3907	Posuzování kvality surovin, polotovarů a hotových pekařských výrobků	3	CompetenceSuitabilityEnum.2
e14.D.8112	Vedení provozní evidence při výrobě a prodeji pekařských výrobků	3	CompetenceSuitabilityEnum.2

Popisy úrovní naleznete zde: [https://nsp.cz/downloads/Priloha\\_c2\\_manualu.pdf](https://nsp.cz/downloads/Priloha_c2_manualu.pdf)

### Odborné znalosti

Kód	Název	Úroveň 1-8	Vhodnost
e13._.0011	technologie zpracování mouky	3	CompetenceSuitabilityEnum.2
e14._.0017	technologie přípravy moučníků	3	CompetenceSuitabilityEnum.2
e14._.0013	technologie výroby pekařských výrobků	3	CompetenceSuitabilityEnum.2
e14._.0016	technologie výroby cukrářských výrobků	3	CompetenceSuitabilityEnum.2
e11._.0001	potravinářské suroviny, jejich skladování	3	CompetenceSuitabilityEnum.2
e11._.0002	základní druhy strojů a zařízení v potravinářské výrobě	3	CompetenceSuitabilityEnum.2
e11._.0092	hygiena potravin	3	CompetenceSuitabilityEnum.2
e11._.0061	systémy a standardy kvality v potravinářství	3	CompetenceSuitabilityEnum.2
e11._.0091	zásady správné hygienické a výrobní praxe	3	CompetenceSuitabilityEnum.2
e11._.0006	řízení alergenů	3	CompetenceSuitabilityEnum.2

## Odborné znalosti

Kód	Název	Úroveň 1-8	Vhodnost
e11._.0004	sanitační chemie	3	CompetenceSuitabilityEnum.2
l24._.0018	bezpečnost práce a požární ochrana	3	CompetenceSuitabilityEnum.2

Popisy úrovní naleznete zde: [https://nsp.cz/downloads/Priloha\\_c2\\_manualu.pdf](https://nsp.cz/downloads/Priloha_c2_manualu.pdf)

## Obecné dovednosti

Kód	Název	Úroveň 0-3
b03	Numerická způsobilost	1

Popisy úrovní naleznete zde: [https://nsp.cz/downloads/Priloha\\_c10\\_manualu.pdf](https://nsp.cz/downloads/Priloha_c10_manualu.pdf)

## Digitální kompetence

Kód	Název	Úroveň 1-4
1.1	Prohlížení, vyhledávání a filtrování dat, informací a digitálního obsahu	1
1.2	Hodnocení dat, informací a digitálního obsahu	1
1.3	Správa dat, informací a digitálního obsahu	1
2.1	Interakce prostřednictvím digitálních technologií	1
2.2	Sdílení prostřednictvím digitálních technologií	1
2.3	Spolupráce prostřednictvím digitálních technologií	1
2.4	Netiketa	1
4.4	Ochrana životního prostředí	1
5.1	Řešení technických problémů	1

Popisy úrovní naleznete zde: [https://nsp.cz/downloads/Priloha\\_c15\\_manualu.pdf](https://nsp.cz/downloads/Priloha_c15_manualu.pdf)

## Měkké kompetence

Kód	Název	Úroveň 0-5
2.2	Kompetence ke kooperaci	1
2.3	Kompetence k orientaci na zákazníka a uspokojování zákaznických potřeb	1
4.6	Kompetence k výkonnosti	1
4.5	Kompetence k samostatnosti	1

## Měkké kompetence

Kód	Název	Úroveň 0-5
4.1	Kompetence k aktivnímu přístupu	1

Popisy úrovní naleznete zde: [https://nsp.cz/downloads/Priloha\\_c9\\_manualu.pdf](https://nsp.cz/downloads/Priloha_c9_manualu.pdf)

## Zdravotní podmínky

### Onemocnění omezující výkon povolání

- Chronická onemocnění dýchacích cest a plic s těžší poruchou funkce
- Alergická onemocnění
- Chronická onemocnění dýchacích cest s poruchou funkce včetně alergických onemocnění a těžších funkčně významných deformit hrudníku

### Onemocnění vylučující výkon povolání

- Astma bronchiale či jiná prognosticky závažná alergická onemocnění

*Přesné posouzení zdravotního stavu s následným doporučením nebo nedoporučením výkonu tohoto povolání je možné pouze po konzultaci s lékařem.*