

29-53-H/01 PEKAŘ

Absolvent se uplatní při výkonu povolání pekař v pozici zaměstnance v malých, středně velkých a velkých pekařských provozech a obchodních zařízeních zabývajících se prodejem pekařských výrobků.

Praktické vzdělávání je realizováno prostřednictvím předmětu odborný výcvik probíhající na pracovištích sociálních partnerů školy.

Odborné kompetence absolventa:

- zpracovává základní suroviny, pomocné látky a přísady pro výrobu pekařských výrobků,
- řídí technologické procesy při výrobě chleba, běžného i jemného pečiva,
- pracuje se systémem kritických bodů v potravinářství (HACCP),
- obsluhuje a dovede udržovat v činnosti pekařské stroje,
- kontroluje a hodnotí kvalitu surovin, polotovarů i hotového pečiva dle příslušných norem,
- posuzuje zralost kvasu a těst, vyrábí těsta, dělí je a tvaruje, pečce vytvarované kusy a výrobky připravuje k expedici,
- vyrábí a používá náplně pro různé druhy výrobků,
- prokazuje manuální zručnost při ručním způsobu výroby,
- uplatňuje estetická hlediska při výrobě chleba a pekařských výrobků.
-

Firma PENAM, a s., druhá největší pekárenská společnost v České republice, nabízí stávajícím i budoucím žákům tříletého oboru vzdělání pekař stipendijní program.