

Пекар

- виробляє хлібобулочні вироби
- зберігає хлібобулочну сировину
- готує тісто та формує його
- готує випічку до дистрибуції



Бачите себе пекарем? Зголосіться до нас!

Wielkopolska Izba Rzemieślnicza
w Poznaniu
al. Niepodległości 2,
61-874 Poznań
tel.: 61 853 78 05
oswiata@irpoznan.com.pl
www.irpoznan.com.pl



Wielkopolska Izba Rzemieślnicza
w Poznaniu

Пекар



Опис професії

Пекар займається приготуванням випічки – якісної та з високою біологічною цінністю. Дбає про найякіснішу сировину, зберігає її в належних умовах, виготовляє тісто для різних видів випічки, формує вироби, випікає з дотриманням правил безпечності харчових продуктів і готує до продажу.

Місце праці

Пекарні та інші підприємства, де виробляють хлібобулочні вироби.

Вимоги

Мануальні здібності, фізична підготовленість, розвинене відчуття смаку і запаху, систематичність, акуратність та терпіння, а також вміння працювати в команді.

Як можна отримати кваліфікацію у цій професії:

Професійне навчання триває три роки. Здійснюється за дуальною системою і проходить по черзі в професійно-технічній школі першого ступеня (теорія) та у роботодавця на основі трудового договору про професійну підготовку (практика). Завершенням професійного навчання є складання іспиту та отримання свідоцтва підмайстра, що підтверджує отримання професійної кваліфікації з даної професії в даній країні та за кордоном. У більш довгостроковій перспективі є можливість продовження навчання в професійно-технічній школі другого ступеня, здати випускний іспит та іспит на звання техника, а також навчатись у ВНЗ. Ви також можете отримати диплом магістра, який підтверджує володіння найвищим рівнем професійної кваліфікації в галузі даного ремесла.

