



ТОРГОВО – ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ

Направление обучения:

19.01.04 ПЕКАРЬ – 2г.10м.

Квалификация – Пекарь



Пекарь – это специалист по выпеканию хлеба и хлебобулочных изделий, работник хлебопекарного производства

Описание деятельности

Выполнение работ по приготовлению хлеба, хлебобулочных, бараночных и сухарных изделий, различных видов печенья, пряников, вафель, пирожных и тортов без крема, других штучно-кондитерских мучных изделий.

Требования к индивидуальным особенностям сотрудника

Физическая выносливость, тонкое обоняние и вкусовая чувствительность, координация движений рук, объемный глазомер, память на образы, наблюдательность, опрятность

Трудовые обязанности

Пекарь составляет рецептуру хлебобулочных изделий. Подбирает исходные материалы для работы. Осуществляет выпечку хлебобулочных изделий. Следит за процессом выпечки. Регулирует движение печного конвейера. Определяет готовность изделия.

Особенности карьерного роста

Карьерный рост пекаря зависит от повышения профессионального разряда. Профессионализм и мастерство специалиста могут позволить открыть собственное дело, например, пекарню

