

## Učební obor (řemeslo): Pekař

### Co je náplní práce pekaře?

- hlavním úkolem pekaře je samostatná výroba různých druhů pekařských výrobků (rohlíků, chleba, jemného pečiva, speciálního pečiva, sladkého pečiva, koblihů aj.)
- příprava surovin podle receptur, které musí sám propočítávat podle požadovaného množství výrobků
- mísení těsta
- dělení, tvarování výrobků, plnění a zdobení
- kynutí a pečení výrobků, obsluha pecí
- příprava k expedici (umístování do beden, balení aj.)
- příjem, kontrola a skladování surovin
- základní údržba strojního zařízení (čištění, jednoduché opravy aj.)
- péče o hygienu a čistotu na pracovišti

### Kde je práce pekaře vykonávána?

- povolání je vykonáváno v provozech pekařských velkovýroben továrního typu, ale i v menších pekárenských zařízeních

### S čím pekař pracuje?

- nejpoužívanějšími pracovními prostředky jsou především stroje a zařízení pekařského provozu jako např. pece, mísící, hnětací a tvarovací stroje, automatizované pekařské linky, kynárny, dopravníky, formy, plechy, váhy a šikovné ruce
- v současné době jsou v pekárnách používány moderní, počítači řízené pece a další zařízení, které práci pekaře usnadňují

### Jaké jsou rizika a nevýhody práce pekaře?

- hlavními nepříznivými projevy pracovního prostředí pekaře jsou práce ve směnách, vysoké teploty (pec), prašnost (mouka) a mastnota na pracovišti
- při práci se stroji může hrozit riziko úrazu.

### Fotografie řemeslníka v činnosti:



**Kvalifikační požadavky:**

- nejvhodnější formou přípravy pro práci pekaře poskytuje střední vzdělání s výučním listem v oboru pekař, pekařské práce (kód oboru: 29-53-H/001 – tříletý obor)
- vhodným vzděláním je také nižší střední odborné vzdělání v oboru pekař, pekařské práce (kód oboru: 29-53-E/002 – dvouletý obor)

**Speciální požadavky (limity) pro přijetí:**

- povolání pekaře nesmějí vykonávat bacilonosiči, jinak pro jeho výkon nejsou stanovena žádná zdravotní omezení (povolání pekaře však není vhodné pro lidi s onemocněním drobných ručních kloubů, ekzémy postihujícími horní končetiny, chronickým plicním onemocněním, s astma, sennou rýmou, alergií aj.)
- při přijímání na tento učební obor se posuzuje školní prospěch a chování žáka a obvykle je třeba absolvovat ústní pohovor na zvolené škole
- Střední škola potravinářská a služeb znemožňuje studium ZTP, Odborné učiliště a praktická škola umožňuje studium ZTP (duševní)

**Potřebné předpoklady pro obor:**

- předpokladem pro výkon povolání pekaře jsou dobré manuální schopnosti, zručnost, čistotnost, dobré čichové a chuťové rozlišovací schopnosti, rozlišování barev, dobrá fyzická kondice a zdravotní stav;
- matematické schopnosti

**Doba studia:** 2–3 roky

**Způsob ukončení studia:** výuční list (závěrečná zkouška skládající se z praktické a teoretické části)

**Případné možnosti rozšíření oboru:** pro výkon povolání pekaře jsou obvykle požadovány zkoušky z obsluhy plynových zařízení

**Perspektivy uplatnění v praxi:** povolání pekaře je celorepublikově žádané velkými i malými pekařskými provozy a po vyučení proto není problémem nalézt práci v oboru. Měsíční hrubá mzda se v roce 2007 pohybovala v rozmezí 10500–19800 Kč.

**Střední odborné učiliště, Integrovaná střední škola (plný název, adresa):**

1. Střední škola potravinářská a služeb, Charbulova 106, 618 00 Brno, tel.: 548 424 111 (3 letý obor)
2. Odborné učiliště a Praktická škola, Lomená 44, 617 00 Brno, tel.: 545 233 110 (2 letý obor)