

Пекарь

Пекарь — работник, специалист по выпеканию хлеба и хлебобулочных изделий.

Требования к индивидуальным особенностям специалиста

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



Профессиональные функции

Пекарь занимается выпечкой хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий. Он замешивает тесто, укладывает готовое тесто в специальные формы, выпекает изделие до готовности, заготавливает полуфабрикаты.

К профессиональным функциям пекаря относятся:

- Выпечка хлеба и хлебобулочных изделий.
- Замешивание теста, определение его готовности к выпечке.
- Контроль процесса выпечки. Регулирование движения печного конвейера.
- Определение готовности изделия.

Квалификационные требования

Пекарь должен иметь навыки работы со специальным оборудованием: печами, тесторазделительными машинами и т.п., знать способы подготовки и выпечки теста. Пекарь должен обладать физической выносливостью, такими качествами как аккуратность, опрятность, старательность, предусмотрительность, наблюдательность, иметь ловкость рук, хороший глазомер, обонятельную и вкусовую память, способность к импровизации.



Места работы

Пекарь может работать в хлебопекарнях, на кухне.

Пекарь имеет средний уровень заработной платы. Перспективы карьерного роста присутствуют, при наличии достаточного образования, также есть возможность открыть собственную пекарню.

Средняя заработная плата в Приморском крае по рабочей профессии «Кондитер» по данным сайта <http://primorskij-kraj.trud.com/salary/67475/4545.html?currency=RUB/>: на 11.01.17

Населенный пункт	Уровень заработной платы, руб.	Населенный пункт	Уровень заработной платы, руб.
Владивосток	37833	Уссурийск	16667
Хасан	19667	Артем	15129
Находка	19500	Партизанск	15000
Лучегорск	19000	Покровка	15000
Горный	18083	Фокино	15000