

POMOĆNI PEKAR/POMOĆNA PEKARICA – TES

Kratak opis zanimanja

Zanimanje pomoćni pekar obrazuje učenika za rad u zanatskoj i industrijskoj proizvodnji pekarskih proizvoda. Pomoćni pekar obavlja poslove izrade tijesta, oblikovanja i pečenja raznih vrsta kruha i peciva. Radi na skladištenju i čuvanju sirovina. zrađuje tijesta za kruh i peciva, obrađuje tijesta (dijeljenje tijesta ručno i strojno, vaganje, okrugljenje, međuzrenje i završno oblikovanje komada tijesta za kruh i peciva), radi na pečenju tjestenih komada (priprema tjestenih komada za pečenje, ubacivanje u peć, pečenje i vađenje gotovih proizvoda, hlađenje i obrada).

Znanja, vještine i poželjne osobine te kontraindikacije za obavljanje poslova

Kroz teoretsku nastavu učenik bi usvajao teoretska znanja potrebna za zanimanje pomoćni pekar, a kroz praktičnu nastavu učenik bi razvijao radne navike, komunikacijske sposobnosti, toleranciju prema suradnicima te stjecao navike čuvanja sredstava za rad i radne okoline. Spremnost na suradnju i odgovornost prema radu osobine su potrebne za rad u ovom zanimanju.

Posao se obavlja isključivo u stojećem položaju uz česta saginjanja (izloženost jednoličnom fizičkom naporu). Posao zahtijeva tjelesnu izdržljivost, koordinaciju ruka-oko, dobar vid, izražena osjetila mirisa i okusa, otpornost na vlagu, prašinu i vrućinu, dobro podnošenje noćnog rada, spremnost na suradnju i odgovornost prema radu. Kontraindikacije za zanimanje su slaba tjelesna konstitucija, bolesti i oštećenja kralježnice, nogu i /ili ruku, slab vid, bolesti organa za disanje, slabije razvijena gruba i fina motorika, nepremnost na suradnju i rad po uputama.

Nakon školovanja

Nakon školovanja pomoćni pekar se može zaposliti u industriji I obrtništvu vezanim za proizvodnju pekarskih proizvoda.