

2962 H pekár / pekárka

učebný odbor | 3 roky | výučný list



Ilustračná fotografia vytvorená pomocou AI.

O odbore v skratke

Odbor ťa pripraví na prácu v pekárskych prevádzkach aj na vlastné podnikanie v odbore. Spoznáš pekársky sortiment a rôzne suroviny používané na výrobu pekárskych výrobkov. Budeš vedieť vyrábať, tvarovať, piecť, plniť a zdobiť rôzne pekárske výrobky. Je to poctivé a žiadané remeslo.

Je tento odbor pre teba?

- rád pečieš
- baví ťa práca s cestom
- vymýšľaš rád nové tvary koláčov
- zaujímajú ťa stroje, ich obsluha a moderné technológie
- si spoľahlivý, samostatný a kreatívny
- chceš vyrábať voňavý chlieb a chutné pečivo

Čo sa v odbore naučíš

- poznať suroviny používané v pekárstve a pekársky sortiment
- vypočítať potrebné množstvo surovín na výrobu výrobkov
- obsluhovať strojné zariadenia v pekárni
- naučiť sa miesiť cesto, rozvažovať, deliť a určovať správne nakysnutie
- zručne vyrábať a tvarovať rôzne druhy výrobkov
- upraviť výrobky pred pečením a správne ich upiecť
- dodržiavať základné hygienické predpisy a bezpečnosť pri práci

Uplatnenie

- pekár v pekárskej prevádzke
- pekár v obchodných reťazcoch
- pekár v gastroprevádzkach
- vlastné podnikanie v odbore
- pekár v špecializovaných prevádzkach

Prečo si vybrať tento odbor?

- získanie kvalifikácie v odbore – výučný list
- využitie získaných zručností a vedomostí v praxi
- možnosť uplatnenia sa na pracovnom trhu
- vlastné podnikanie v odbore
- možnosť práce a presadenia sa v zahraničí

Kde môžeš študovať

Aktuálny zoznam škôl nájdeš na stránke:

www.podporodbor.sk

Viac informácií

Pri výbere školy sa poraď s kariérovým poradcom na základnej škole alebo kontaktuj priamo vybranú strednú odbornú školu.

Prehľad odborov: www.podporodbor.sk

Podpor svoj odbor | SPPK