

Pék

Élelmiszeripar ágazat 3 éves képzése, amely szakképzettség megszerzésével zárul. A pék a legrégebbi szakmák egyike. Munkájának és szakértelmének köszönhetően kerülhet a boltok polcaira a legalapvetőbb élelmiszerünk, a kenyér. A pék készíti a péksüteményeket, a kalácsokat, pogácsákat, leveles termékeket. A pék munkáját ma már korszerű gépek és technológiák segítik, hogy ne legyen annyira megterhelő, mint régebben. A pék szakma megbecsülése folyamatosan emelkedik, ezért nagy szükség van jól képzett pékekre.

A szakképzettséggel rendelkező:

- átvételi és raktározási feladatokat végez;
- előkészítő műveleteket végez;
- nyersanyagot, készterméket vizsgál, gyártásközi ellenőrzést végez;
- eszközöket használ, gépeket és berendezéseket kezel;
- befejező műveleteket végez;
- tésztát készít;
- tölteléket készít;
- feldolgozza a tésztát;
- tésztát keleszt;
- tésztát süt;
- készterméket kezel, csomagol;
- adminisztrációs munkát végez