

Opis zanimanja

Pekar (Baker)



Opis posla:

Pekari su osobe koje mese i peku hleb i pecivo, a takođe vode računa da prodavnice svakodnevno budu snabdevene njihovim proizvodima, tj. da umese dovoljno po već unapred dogovorenom planu po kojem će se dostavljati do onih koji će ga prodati.

Da bi ispekli hleb ili pecivo, pekari prvo pripremaju smesu od koje mese testo. Smesa sadrži prosejano brašno, kvasac, so, vodu i ostale sastojke. Od pripremljene smese pekarskim mikserom ili ručno mese testo, a zatim ga oblikuju i slažu na limove za pečenje. Prema vrsti i pecivosti testa, pekari slažu limove s hlebom i pecivom na određeno mesto u peć. Prema vrsti hleba ili peciva, nameštaju temperaturu peći, a prema potrebi dodaju ili oduzimaju paru prilikom pečenja. Posebno paze na trajanje pečenja, kako bi pečeni hleb i pecivo na vreme izvadili iz peći. Kad su hleb ili pecivo ispečeni, pekari ih vade iz peći specijalnim pekarskim lopatama, a zatim ih stavljaju u

korpe, u kojima ih na kolicima prevoze do prodajnog prostora ili ih slažu u kutije/plastične gajbe u kojima ih dostavljaju u prodavnicama.

Pekari u radu koriste: sita, vage, posude za mešanje testa, korpe, pekarske lopate, limove za pečenje, kolica za prevoz i dr. Rukuju mašinama i uređajima za mešanje i oblikovanje testa. Pekari u svom radu koriste više vrsta peći: zemljane, parne, električne, automatske. Na mernim instrumentima očitavaju i prate temperaturu i vlažnost radnog prostora i u pekarskoj peći. Hleb i pecivo izrađuju od brašna različitih žitarica: pšenice, raži, kukuruza itd. Pekari veoma vode računa, kako o ličnoj higijeni, tako i o održavanju čistoće radnog prostora, peći i sredstava za rad.

Radni uslovi:

Pekari rade u pogonima za proizvodnju hleba i peciva. Za ovo zanimanje karakterističan je rad u noćnoj smeni, iako pekari zapravo rade i danju i noću. Radne prostorije osvetljene su prirodnim ili veštačkim svetlom. Temperatura i vlažnost vazduha su povišene. Pekari su prilikom rada izloženi mirisu brašna, kvasca i pečenog hleba i peciva. Rade uglavnom stojeći. Dok rade pekari nose laganu belu radnu odeću i kape. Industrijska proizvodnja hleba i peciva je pod kontinuiranim i strogim sanitarno-higijenskim nadzorom, pa samim tim, pekari se moraju truditi da uslovi za rad budu na visokom nivou čistoće.

Takođe, pekari mogu raditi i u hotelima, restoranima, menzama, i posao im se može svoditi ili samo na pravljenje hleba i peciva, ali mogu doći i do viših pozicija kao vrsni majstori za pripremu raznih, nadasve ukusnih, peciva. Uzmimo samo na primer pekare iz Francuske. Oni su svojim umećem napravili umetnost od pravljenja peciva. Možda onima koji bi da se bave upravo ovim poslom, to može biti značajan stimulans.

Poželjne osobine i kvalifikacije:

Pekari bi trebalo da poseduju spretnost, ali i osećaj za ovaj posao, pogotovo kada se radi o ručnom mešanju, jer tada po gipkoći testa moraju da osećaju kada je testo spremno za pečenje. Vrlo je važno da imaju dobro razvijen osećaj za miris i ukus kako bi uspešno procenili da li je testo ukusno i spremno za krajni proces, tj. za pečenje. Mešanje testa kao i stavljanje istog na limove, pa i vađenje iz peći zahteva dobru fizičku kondiciju i telesnu snagu ali i izdržljivost. Uspešno obavljanje pekarskih poslova zahteva odgovornost u radu. Pekari moraju biti čisti i uredni, budući da proizvode prehrambene proizvode.

Osposobljavanje i zapošljavanje:

Obrazovanje za zanimanje pekara se stiče u prehrambeno-tehnološkim školama. Nakon završene škole, bitno je sticanje prakse radi lakšeg zapošljavanja.