

OPIS ZANIMANJA: POMOĆNI PEKAR

- Kratak opis:** 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.
- Potrebno obrazovanje:** Učenik se može upisati u program obrazovanja za pomoćnog kuhara nakon završene osnovne škole, a program traje tri godine nakon kojih učenik stječe nižu stručnu spremu i naziv pomoćni pekar.
- Opis poslova:** Pomoćni pekar obavlja slijedeće poslove:
 - Radi na skladištenju i čuvanju sirovina
 - Izrađuje 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 potrebne osobine:**

Kroz teoretsku nastavu učenik bi usvajao teoretska znanja potrebna za zanimanje pomoćni pekar (vidi program rada za nastavni predmet tehnologija zanimanja), 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.
- Uvjeti rada:**

Poslovi pomoćnog pekara obavljaju se u zatvorenom prostoru pri danjem, ali većim dijelom umjetnom svjetlu. U radnom prostoru zrak je topao i vlažan, prašina u zraku potječe od brašna, a povećana je buka zbog rada strojeva. Podovi su klizavi

od taloga brašna i masnoća. Postoje opasnosti i od mehaničkih povreda, električnih povreda i opekotina, a mogući su i požari.

U radu je obavezna uporaba zaštitne odjeće i obuće: kape ili marame, kute, radno odijelo ili pregača, obuća s gumenim potplatima. Sve mora biti bijele boje.

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.

6. Zdravstvene kontraindikacije za zanimanje:

Kontraindikacije za zanimanje su slaba tjelesna konstitucija, bolesti i oštećenja kralježnice, nogu i /ili ruku, slab vid, bolesti organa za disanje (astma!), slabije razvijena gruba i fina motorika, nepremnost na suradnju i rad po uputama.

7. Mogućnosti zapošljavanja:

Pomoćni pekar može se zaposliti u industriji i obrtništvu vezanim za proizvodnju pekarskih proizvoda.

8. Srodna zanimanja:

Srodno zanimanje je pomoćni kuhar i slastičar.