# Pekař

Pekař vyrábí všechny druhy chleba, pečiva a další pekařské výrobky, naváží suroviny, obsluhuje mísicí a tvarovací stroje, provádí obsluhu pece a dohlíží na tvarování výrobků.

|  |  |
| --- | --- |
| **Odborný směr:** | Potravinářství a krmivářství |
| **Odborný podsměr:** | výroba mouky, výroba pekárenských výrobků |
| **Kvalifikační úroveň:** | Střední vzdělání s výučním listem tříleté |
| **Alternativní názvy:** | Pracovník výroby chleba a běžného pečiva, Pracovník výroby jemného pečiva, Pracovník výroby knedlíků, Pracovník výroby perníků, Pracovník výroby trvanlivého pečiva, Výrobce pekařských výrobků, Moučníkář, Baker |
| **Regulovaná jednotka práce:** | ne |

## Pracovní činnosti

* Příjem, kontrola a skladování surovin a pomocného materiálu.
* Obsluha příslušných potravinářských strojů.
* Mísení a výroba různých těst a směsí v závislosti na připravovaných výrobcích.
* Dělení, tvarování a kynutí těst, pečení výrobků.
* Osazování pecí a vypékání výrobků, další obsluha pecí.
* Příprava, výroba a aplikace náplní a ozdob.
* Odběr vzorků pro laboratorní analýzy, kontrola kvality surovin, polotovarů i hotového pečiva.
* Kontrola hmotnosti výrobků.
* Ruční dohotovování výrobků.
* Skladování a expedice výrobků včetně vedení evidence.
* Balení výrobků ručně nebo na balicích strojích a linkách.
* Záznam sledovaných hodnot ve stanovených kritických bodech.
* Expedice a prodej hotových výrobků.

## CZ-ISCO

* Pekaři
* Pekaři, cukráři (kromě šéfcukrářů) a výrobci cukrovinek

### Hrubé měsíční mzdy podle krajů v roce 2023

#### Pekaři, cukráři (kromě šéfcukrářů) a výrobci cukrovinek (CZ-ISCO 7512)

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Mzdová sféra** | | | **Platová sféra** | | |
| **Kraj** | **Od** | **Medián** | **Do** | **Od** | **Medián** | **Do** |
| Hlavní město Praha | 25 145 Kč | 36 165 Kč | 46 098 Kč |  |  |  |
| Ústecký kraj | 19 196 Kč | 26 698 Kč | 38 829 Kč |  |  |  |
| Liberecký kraj | 23 813 Kč | 31 946 Kč | 40 240 Kč |  |  |  |
| Královéhradecký kraj | 20 317 Kč | 30 663 Kč | 38 206 Kč |  |  |  |
| Olomoucký kraj | 27 842 Kč | 31 225 Kč | 39 451 Kč |  |  |  |

### Hrubé měsíční mzdy v roce 2023 celkem

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | | **Medián za ČR celkem** | |
| **CZ-ISCO** |  | **Mzdová sféra** | **Platová sféra** |
| 7512 | Pekaři, cukráři (kromě šéfcukrářů) a výrobci cukrovinek | - | 27 756 Kč |
| 75121 | Pekaři | - | 30 285 Kč |

## ESCO

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Kód podskupiny** | **Název podskupiny v ESCO** | **URL - podskupiny v ESCO** |
| 7512 | Pekaři, cukráři a výrobci cukrovinek (kromě šéfcukrářů) | http://data.europa.eu/esco/isco/C7512 |

## Pracovní podmínky

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Název** | **1** | **2** | **3** | **4** |
| Zátěž teplem |  |  | x |  |
| Zátěž prachem |  |  | x |  |
| Zátěž invazivními alergeny |  |  | x |  |
| Pracovní doba, směnnost |  |  | x |  |
| Zátěž hlukem |  | x |  |  |
| Celková fyzická zátěž |  | x |  |  |
| Zátěž trupu a páteře s převahou statické práce (manipulace s břemeny) |  | x |  |  |
| Zvýšené riziko úrazu pracovníka |  | x |  |  |
| Zvýšené riziko obecného ohrožení |  | x |  |  |
| Zátěž chladem | x |  |  |  |
| Zátěž vibracemi | x |  |  |  |
| Zátěž chemickými látkami | x |  |  |  |
| Zátěž biologickými činiteli způsobujícími onemocnění | x |  |  |  |
| Zátěž ionizujícím zářením | x |  |  |  |
| Zátěž neionizujícím zářením a elektromagnetickým polem včetně laserů | x |  |  |  |
| Zraková zátěž | x |  |  |  |
| Lokální zátěž - zátěž malých svalových skupin | x |  |  |  |
| Lokální zátěž jemné motoriky | x |  |  |  |
| Zátěž prací v omezeném nebo uzavřeném prostoru | x |  |  |  |
| Zátěž prací v nevhodných pracovních polohách | x |  |  |  |
| Práce ve výškách | x |  |  |  |
| Duševní zátěž | x |  |  |  |

*Legenda:*

* *1. Stupeň zátěže (minimální zdravotní riziko) - Faktor se při výkonu práce nevyskytuje nebo je zátěž faktorem minimální, vliv faktoru je ze zdravotního hlediska nevýznamný.*
* *2. Stupeň zátěže (únosná míra zdravotního rizika) - Ze zdravotního hlediska je míra zátěže faktorem únosná, nepřekračuje limity stanovené předpisy, vliv faktoru je akceptovatelný pro zdravého člověka.*
* *3. Stupeň zátěže (významná míra zdravotního rizika) - Úroveň zátěže překračuje stanovené limitní hodnoty expozice (zátěže), na pracovištích je nutná realizace náhradních technických a organizačních opatření, nelze vyloučit negativní vliv na zdraví pracovníků.*
* *4. Stupeň zátěže (vysoká míra zdravotního rizika) - Úroveň zátěže vysoce překračuje stanovené limitní hodnoty expozice, na pracovištích musí být dodržován soubor preventivních opatření, častěji dochází k poškození zdraví.*

## Kvalifikace k výkonu povolání

### Školní vzdělání

#### Nejvhodnější školní přípravu poskytují obory:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Typ** | **Název** | **Kód** |
| KKOV | Střední vzdělání s výučním listem v oboru pekař, pekařské práce | 2953H |
| RVP | Pekař | 29-53-H/01 |

#### Vhodnou školní přípravu poskytují také obory:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Typ** | **Název** | **Kód** |
| KKOV | Střední vzdělání s výučním listem v oboru pekař, pekařské práce | 2953E |
| KKOV | Střední vzdělání s výučním listem v oboru cukrář, cukrovinkář, cukrářské práce | 2954H |
| RVP | Cukrář | 29-54-H/01 |
| RVP | Potravinářské práce | 29-51-E/02 |
| RVP | Výrobce potravin | 29-51-H/01 |

### Další vzdělání

#### Profesní kvalifikace

* Pracovník/pracovnice výroby jemného pečiva (29-002-H)
* Pekař/pekařka chleba a běžného pečiva (29-001-H)
* Pracovník/pracovnice výroby perníků (29-043-H)
* Pracovník/pracovnice výroby trvanlivého pečiva (29-044-H)
* Pracovník/pracovnice výroby knedlíků v potravinářství (29-072-H)
* Pracovník/pracovnice výroby těstovin (29-045-H)

## Kompetenční požadavky

### Odborné dovednosti

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Kód** | **Název** | **Úroveň 1-8** | **Vhodnost** |
| e14.D.3022 | Příjem a uchovávání surovin, polotovarů a přísad pro výrobu pekařských výrobků | 3 | Nutné |
| e14.A.3121 | Příprava, výpočet spotřeby a úprava surovin pro výrobu pekařských výrobků | 3 | Nutné |
| e14.A.3101 | Výroba těst, kvasů a hmot pro pekařské výrobky | 3 | Nutné |
| e14.B.1002 | Obsluha strojů a zařízení pro pekařskou výrobu | 3 | Nutné |
| e14.B.1009 | Obsluha a seřizování kynárny | 3 | Nutné |
| e14.A.1003 | Dělení, tvarování, plnění těst a dávkování hmot | 3 | Nutné |
| e14.A.3115 | Pečení chleba a běžného pečiva | 3 | Nutné |
| e14.A.6010 | Uchovávání, balení a expedice pekařských výrobků | 3 | Nutné |
| e14.D.3907 | Posuzování kvality surovin, polotovarů a hotových pekařských výrobků | 3 | Nutné |
| e14.D.8112 | Vedení provozní evidence při výrobě a prodeji pekařských výrobků | 3 | Nutné |

*Popisy úrovní naleznete zde: https://nsp.cz/downloads/Priloha\_c2\_manualu.pdf*

### Odborné znalosti

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Kód** | **Název** | **Úroveň 1-8** | **Vhodnost** |
| e13.\_.0011 | technologie zpracování mouky | 3 | Nutné |
| e14.\_.0017 | technologie přípravy moučníků | 3 | Nutné |
| e14.\_.0013 | technologie výroby pekařských výrobků | 3 | Nutné |
| e14.\_.0016 | technologie výroby cukrářských výrobků | 3 | Nutné |
| e11.\_.0001 | potravinářské suroviny, jejich skladování | 3 | Nutné |
| e11.\_.0002 | základní druhy strojů a zařízení v potravinářské výrobě | 3 | Nutné |
| e11.\_.0092 | hygiena potravin | 3 | Nutné |
| e11.\_.0061 | systémy a standardy kvality v potravinářství | 3 | Nutné |
| e11.\_.0091 | zásady správné hygienické a výrobní praxe | 3 | Nutné |
| e11.\_.0006 | řízení alergenů | 3 | Nutné |
| e11.\_.0004 | sanitační chemie | 3 | Nutné |
| l24.\_.0018 | bezpečnost práce a požární ochrana | 3 | Nutné |

*Popisy úrovní naleznete zde: https://nsp.cz/downloads/Priloha\_c2\_manualu.pdf*

### Obecné dovednosti

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Kód** | **Název** | **Úroveň 0-3** |
| b03 | Numerická způsobilost | 1 |

*Popisy úrovní naleznete zde: https://nsp.cz/downloads/Priloha\_c10\_manualu.pdf*

### Digitální kompetence

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Kód** | **Název** | **Úroveň 1-4** |
| 1.1 | Prohlížení, vyhledávání a filtrování dat, informací a digitálního obsahu | 1 |
| 1.2 | Hodnocení dat, informací a digitálního obsahu | 1 |
| 1.3 | Správa dat, informací a digitálního obsahu | 1 |
| 2.1 | Interakce prostřednictvím digitálních technologií | 1 |
| 2.2 | Sdílení prostřednictvím digitálních technologií | 1 |
| 2.3 | Spolupráce prostřednictvím digitálních technologií | 1 |
| 2.4 | Netiketa | 1 |
| 4.4 | Ochrana životního prostředí | 1 |
| 5.1 | Řešení technických problémů | 1 |

*Popisy úrovní naleznete zde: https://nsp.cz/downloads/Priloha\_c15\_manualu.pdf*

### Měkké kompetence

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Kód** | **Název** | **Úroveň 0-5** |
| 2.2 | Kompetence ke kooperaci | 1 |
| 2.3 | Kompetence k orientaci na zákazníka a uspokojování zákaznických potřeb | 1 |
| 4.6 | Kompetence k výkonnosti | 1 |
| 4.5 | Kompetence k samostatnosti | 1 |
| 4.1 | Kompetence k aktivnímu přístupu | 1 |

*Popisy úrovní naleznete zde: https://nsp.cz/downloads/Priloha\_c9\_manualu.pdf*

## Zdravotní podmínky

### Onemocnění omezující výkon povolání / specializace povolání.

* Alergická onemocnění

*Přesné posouzení zdravotního stavu s následným doporučením nebo nedoporučením výkonu této pozice je možné pouze po konzultaci s lékařem.*