



Pekar

Opis

Rad pekara uglavnom se sastoji od ručnih/manuelnih aktivnosti. Osobe koje se opredele za ovo zanimanje rade u proizvodnji različitih vrsta peciva, hleba, testenina i kolača. Pekar preraduje, meša i pretvara sirove proizvode u fine, visokokvalitetne pekarske proizvode (različite vrste hleba i peciva od lisnatog ili kvasnog testa ili čajno pecivo, kolače, burek i slično). U te svrhe, koriste razne mašine, npr. mašinu za mešanje testa, laminator, mikser, različite vrste peći i slično. Gotove pekarske proizvode stavljaju u peći i vade ih ispečene. Oni su takođe odgovorni za čišćenje mašina i uređaja koji se koriste, naručivanje i osiguravanje pravilnog skladištenja robe. Ukoliko rade u prodaji, onda se među radnim aktivnostima nalazi i aranžiranje proizvoda, kao i usluživanje. Uvek obraćaju posebnu pažnju na higijenu i sprovođenje zaštitnih i higijenskih mera, koje su najvažnije u prehrambenom sektoru.

Pekari koji vode svoju radnju/pekaru moraju i da organizuju i planiraju proizvodnju i prodaju, brinu se o nabavci i skladištenju, organizuju zaposlene. Komunikacija sa mušterijama u ovom delu rada pekara je jako važna. Pekari takođe rade po porudžbini, i u mogućnosti su da svojim mušterijama ponude kreativne i ukusne proizvode.

Poželjne osobine/zahtevi

- Manuelna/ručna spretnost;
- Svest o higijeni, osećaj za red i čistoću;
- Kreativnost i osećaj za formu i dekoraciju;
- Dobra moć zapažanja;
- Preciznost;
- Urednost i odgovornost;
- Komunikativnost i ljubaznost;
- Organizovanost.

Pozitivne strane:

- Na ovom poslu možete da izrazite svoju ručnu spretnost i kreativnost prilikom izrade peciva i kolača, kao i izrade sopstvenih specijaliteta. U prodaji ste u kontaktu sa svojim kupcima.

Negativne strane:

- Na ovom poslu možete da izrazite svoju ručnu spretnost i kreativnost prilikom izrade peciva i kolača, kao i izrade sopstvenih specijaliteta. U prodaji ste u kontaktu sa svojim kupcima.

Karijerni put/ polja rada

Za obavljanje posla pekara, potrebno je završiti srednje stručno trogodišnje obrazovanje.

Pekar radi u industrijskim pogonima za pripremu proizvodnju pekarskih proizvoda, odeljenjima za prehrambene proizvode u velikim trgovinskim lancima, pekarama, ili vodi sopstvenu proizvodnju.