

**Pék (szakképesítés)****OKJ száma:** 34 541 05**Engedélyszám:**

A jelentkezés feltétele: alapfokú iskolai végzettség vagy iskolai előképzettség hiányában, a képzés megkezdhető az 41/2013. (V. 28.) VM rendelet 3 számú mellékletében az élelmiszeripari szakmacsoportra meghatározott kompetenciák birtokában, egészségügyi alkalmassági követelmények szükségesek.

A pék képes együttműködve munkahelyi vezetőivel, szakemberekkel, munkavállalókkal, bármely sütőipari termék kiváló minőségű előállítására úgy kisüzemben, mint nagyüzemben. A gyártás előkészítését követően a kenyerek készítéséhez és a péksütemények-finom pékáruk gyártásához tésztát készít, majd azt feldolgozza. Finom pékárukhoz tölteléket készít. A feldolgozott tésztát keleszti, vetés előkészítő műveletet végez, majd beállítja a sütési paramétereket és a megkelt félkész-terméket kemencébe helyezi. Ellenőrzi a sütés folyamatát. A készterméket megfelelő módon tárolja, minősíti és készíti elő szállításra. Munkavégzése során eszközöket használ, gépeket kezel, berendezéseket üzemeltet és betartja az egyes tevékenységekre vonatkozó előírásokat.

A képzés időtartama: 960 óra (136 nap)

Főbb témakörök:

- 10937-12 Előkészítő és befejező műveletek
- 10934-12 Mérések, dokumentálás, gazdálkodás
- 10938-12 Tésztakészítés
- 10939-12 Tésztafeldolgozás
- 10940-12 Kelesztés, vetés-előkészítés
- 10941-12 Sütés
- 10942-12 Mézeskalács készítés
- 11497-12 Foglalkoztatás I.
- 11499-12 Foglalkoztatás II.
- 11500-12 Munkahelyi egészség és biztonság

A szakképesítéssel betölthető munkakörök:

Pék, Gyorspékésségi sütő és eladó, Fagyasztott pékáru sütő , Gyorsfagyasztott tésztagyártó
Finompékáru gyártó, Dagasztó, Morzsakészítő, Péksütemény készítő, Pereckészítő, Perecsütő
Pászkatészta-készítő, Réteslapkészítő, Sütőipari munkás,Nyertészta feladó, Sütőipari táblázó
Sütőipari vető, Mézeskalács-készítő, Teasütemény gyártó, Tésztakészítő