

# Pék

- **Ágazat megnevezése:** Élelmiszeripar
- **Szakma megnevezése:** Pék
- **Szakma azonosító száma:** 4 0721 05 11
- **Szakma Európai Képesítési Keretrendszer (EKK) szerinti szintje:** 4
- **Szakma Magyar Képesítési Keretrendszer (MKK) szerinti szintje:** 4

## Egybefüggő szakmai gyakorlat időtartalma

- **Szakképző iskolai oktatásban:** 140 óra
- **Technikumi oktatásban:-**
- **Érettségire épülő oktatásban:** 160 óra

## Pék képzés munkaterülete

A pék különböző eljárásokkal sütőipari termékeket készít. Ezeken belül készít például búza-, rozs vagy különleges kenyereket, zsemleféléket, kifliket és briósokat, kalácsokat, pogácsákat, illetve leveles termékeket. Munkája során meghatározza a szükséges nyersanyagok fajtáit és mennyiségét. Előkészíti a nyersanyagokat, majd azokból kovászt vagy tésztát készít. A tésztákat érleli, majd feldolgozza különböző tömegű, alakú termékekké. A leggyakrabban kelesztéssel tésztalazítást végez, majd a terméket különböző módon díszíti, utána megsüti. Különböző kelesztési eljárásokat alkalmaz. A készterméket felelősséggel kezeli, ha szükséges csomagolja és a vevő számára jelöléssel látja el. Munkája során betartja a vonatkozó technológiai és minőségbiztosítási előírásokat. Munkáját sütőipari gépek, berendezések és eszközök segítik, melyeket szakszerűen kezel. Munkáját a gazdaságossági elvek, minőségbiztosítási, élelmiszerhigiéniai, technológiai, tűz- munka-és környezetvédelmi és egyéb vonatkozó előírások betartásával (4-es szint)/betartásával és betartatásával (5-ös szint) végzi.

## Pék képzés megkezdésének feltételei:

- **Iskolai előképzettség:** Alapfokú iskolai végzettség
- **Egészségügyi alkalmassági követelmény:** szükséges
- **Pályalkalmassági vizsgálat:** nem szükséges