

Пекарь



Пекарь



Пекарь – профессия творческая, невзирая на то, что само приготовление хлеба в течение многих столетий практически не изменялось. Пекарь добивается успеха намного быстрее, чем работник в иных рабочих профессиях. Разумеется, это потребует значительных усилий над собой, однако успешные специалисты ценятся как в нашей стране, так и за границей.

Кому же можно рекомендовать эту профессию? Прежде всего, тем юношам и девушкам, которые любят готовить, стремятся к видимому результату в работе, энергичны и физически выносливы.

Преимущества профессии:



- ✓ востребованность на рынке труда;
- ✓ возможность карьерного роста;
- ✓ стабильный доход;
- ✓ реализация творческих способностей.

Срок обучения:

- на базе 9 классов – 2 года 10 месяцев
- на базе 11 классов – 10 месяцев

Вас научат:

- ✓ Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам.
- ✓ Определять готовность опары, закваски, теста при замесе и брожении.
- ✓ Производить формование тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования.



- ✓ Разделять полуфабрикаты из мороженого теста.
- ✓ Производить укладку сформованных полуфабрикатов на листы, в формы.
- ✓ Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий.
- ✓ Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки.
- ✓ Производить упаковку и маркировку хлебобулочных изделий.

И многому, многому другому ...

Итак,

- ✓ У вас есть аттестат об основном общем или среднем общем образовании?
- ✓ Вам нравится готовить?
- ✓ Вы являетесь творческим человеком?
- ✓ У Вас богатое воображение?
- ✓ Хотите постоянно развиваться и совершенствоваться?
- ✓ Мечтаете открыть своё дело?



***Педагогический коллектив техникума
ждёт Вас
и готов помочь в осуществлении
Ваших желаний!***

Остались вопросы?

*Подробная информация на нашем сайте:
Техникум-пищевой-промышленности.рф*