

# Пекарь



## *Особенности и дополнительные сведения*

Пекарь занимается выпечкой хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий. Он укладывает готовое тесто в специальные формы, выпекает изделие до готовности, заготавливает полуфабрикаты.

К профессиональным функциям пекаря относятся:

- выпечка хлеба и хлебобулочных изделий;
- замешивание теста, определение его готовности к выпечке;
- контроль процесса выпечки. Регулирование движения печного конвейера.
- Определение готовности изделия.

## **Личные качества**

- терпеливость;
- выносливость;
- расторопность;
- ловкость;
- аккуратность;
- чистоплотность и др.

## **СПРАВКА**

Первые общественные пекарни появились в Древнем Египте. Здесь впервые начали выпекать хлеб массово и продавать его в хлебных лавках. Египетские пекари были настоящими мастерами. Многообразие выпечки, которую они готовили, разных размеров и причудливых форм, вошло в историю. В Египте продавался хлеб всевозможных конфигураций. Особенно интересны были изделия в форме животных, рыб, мифических сфинксов.

Процветало хлебопечение и в Древнем Риме. Об уважении к пекарям в этих краях может рассказать огромный памятник мастеру хлебопечения Марку Вергилию Эврисаку. Он не только в совершенстве владел своим мастерством, но и построил в Риме несколько крупных пекарен. Выпечки из пекарен Эврисака хватало для того, чтобы прокормить весь город. В эпоху Средневековья лучшие мастера хлебного дела жили в монастырях. Большие пекарни при монастырях и церквях были в то время привычной традицией. Изготовление хлеба считалось праведным делом, делающим человека ближе к Богу.

## *Где получить профессиональные навыки и умения*

Учреждение образования  
«Молодечненский  
государственный колледж»

## *Адрес*

г. Молодечно, улица  
Городокская, 111



**Вас ждут рабочие места в хлебопекарных цехах города Молодечно и Минской области**