



PÉK

SZAKMAISMERTETŐ INFORMÁCIÓS MAPPA

Humánerőforrás-fejlesztési Operatív Program
(HEFOP) 1.2 intézkedés

„Az Állami Foglalkoztatási Szolgálat fejlesztése”



PÉK

Feladatok és tevékenységek

A friss meleg kenyerek és péksütemények a polcokon sorakoznak, illatuk betölti a levegőt. A pékségből felszálló illatfoszlányok úgy vonzzák az embereket befelé a boltba, mint lépes méz a méheket.

Addig amíg a vevőnek már a péksütemények és pékáruk pusztá látványától is - legyen az rozscipó, almás rétes vagy túrós táska - összefut a nyál a szájában, addig a péknek rengeteg dolga van.

Már hajnalban el kell kezdenie a munkát. Ellenőrizni kell az alap-, nyersanyagot, és a recept előírása szerint össze kell ezeket állítani; a következő fontos feladat a tészta kelesztési folyamatának figyelemmel kísérése; ezután jön a tészta dagasztása és formázása; majd kikeveri a tölteléket, a süteményekre felkerül a díszítés, és végezetül a megsütött termékeket eladja az üzletben.

Dédanyáink még otthon, saját maguk gyúrták, dagasztották a tésztát. Ez gyakran órákig is eltartott és rendkívül nehéz, fáradtságos feladat volt. Ma már a péket több gép és berendezés segíti munkájában.

A pékségek kínálatában több száz kenyér- és zsömléfajta szerepel, nem is beszélve a finom-pékárúkról. A péknek lehetősége van arra, hogy maga is kitaláljon valamilyen, a saját ízlését tükröző süteményt, ami aztán később akár szakmai névjegyévé is válhat.

Feladatok és tevékenységek

A pék szakmunkás kis-, közép- és nagyüzemekben kenyérféleségeket, péksüteményeket, cukrászkészítményeket állít elő.

Mielőtt a pék a tészták elkészítéséhez hozzáfogna a tepsiket és egyéb munkaeszközöket előkészíti, a lisztet átszitálja, az alapanyagokat és adalékokat gondosan kiméri, a tojásokat

feltöri és különválasztja, hogy később ezzel már ne kelljen bajlódnia. És ez még nem minden! Neki kell a mandula, a dió és az olajos magvak héjának eltávolításáról, a mazsola megmosásáról és kiválogatásáról is gondoskodnia. A duzzasztandó vagy forrázandó anyagokat pedig már jó előre fel kell tennie, ha időben be akarja fejezni munkáját.

A pékek éles különbséget tesznek a kenyér, a zsömlé és más péksütemények, valamint a finom-pékárúk készítése között. A kenyérhez és a péksüteményekhez mindenekelőtt kovász kell. Ha ez megvan, akkor jöhet a hozzávalók recept szerinti összemérése és a kellő mennyiségű, és hőmérsékletű víz hozzáadása. A tészta hőmérséklete a pékárú későbbi minőségét alapvetően befolyásolja, ezért a víz temperálásánál a pék sohasem tévedhet. Ezt követően kerül sor a tészta összekeverésére, dagasztására, amit ma már csaknem mindenütt gépekkel végeznek. A tésztát ezután keménységétől függően hosszabb-rövidebb időre pihentetik. A pék eközben már a sütésre készül. Kikeni és liszttel behinti a tepsiket és sütőkosarakat. A kelesztés után még mindig sok a munka. A megkelt tésztát pontosan ki kell mérni, a kimért adagokat meg kell gyúrni, fonással vagy más módon formázni.

A pék munkájához szorosan hozzátartozik a kelesztési folyamat figyelemmel kísérése, a tészta állapotának megítélése, a kelesztés tervezett lassításának vagy megszakításának irányítása és ellenőrzése. Ugyancsak az ő feladata a sütés feltételeinek - hőmérséklet, páratartalom, sütési idő - megállapítása. Ezen kívül neki kell felügyelnie a tészta berakását, kivételét és a készre sült darabok kihűtését majd tárolását.

A finom-pékárúk töltelékének elkészítésében egyre fontosabb szerepet kapnak a félkész termékek, de még így sem lehet minden munkától megszabadulni. Nincs az a krém, amit ne kellene kikeverni vagy felverni, és vannak olyan töltelékek, amelyeket főzés nélkül nem is lehet előállítani. A finomsüteményeket gyakran díszítik gyümölcsök, melyeknek kimagozása, főzése ugyancsak a pék feladata.

Az elkészített termékeket a pék meghatározott minőségi követelmények szerint osztályozza. Az ő feladata ezen kívül még a sütemények kiporciózása, becsomagolása és a szállítmányok összeállítása.

A pék szakma az élelmiszeripari tevékenységek körébe tartozik. A tisztaság itt alapkövetelmény. Mivel a pék munkájában egyre nagyobb szerepe van a különböző gépeknek, berendezéseknek, ezért fokozott figyelmet kell fordítani azok tisztán tartására, gondozására és karbantartására. Emellett higiéniai szempontból legalább ennyire fontos a sütő, a kemence, a hűtő- és kelesztő-helyiségek tisztántartása és takarítása.

A nyersanyagok átvétele, mennyiségének és minőségének ellenőrzése mindig a pékek felelőssége. A korszerű hűtő- és fagyasztó-berendezések lehetővé teszik, hogy az előre elkészített tésztaféleségeket hosszú időn keresztül tárolják. A lefagyasztás és a tárolás módját természetesen a péknek kell meghatároznia.

Nagyon kicsi pékségekben - különösen vidéken - előfordul, hogy az eladópult mögé is a péknek kell beállnia.

Anyagok, eszközök

Anyagok:

- ◆ különböző lisztek, darák, keményítő,
- ◆ zsírok, margarinok, olajok,
- ◆ cukor, édesítőszer, méz,
- ◆ lazítószer pl. sütőpor, élesztő, kovász,
- ◆ tojások, tojásporok,
- ◆ fűszerek, mák, dió, különböző magvak, tejtermékek,
- ◆ gyümölcsök, gyümölcskonzervek, lekvárok,
- ◆ kakaó, csokoládé, marcipán,
- ◆ zselék, likőrök, aromák, élelmiszerszínezékek,
- ◆ fagylaltalapanyagok.

Eszközök:

- ◆ mérőedények, mérlegek, veknik, péklapát, kefe,
- ◆ adagoló- és mérőkészülékek,

- ◆ keverőgépek,
- ◆ nyújtó- és sodrógépek,
- ◆ vágó- és szeletelő-gépek,
- ◆ süteményformázó gépek,
- ◆ kelesztő-szekrények, kelesztő-automaták,
- ◆ hűtő- és fagyasztó-berendezések,
- ◆ sütők, kemencék,
- ◆ temperáló készülékek, hőmérő, óra,
- ◆ szállítókocsik, tepsi-kocsik,
- ◆ kenyérszeletelő-gép,
- ◆ maradékaprító és zsemlemorzsadaráló gép,
- ◆ mosogatógépek, tisztító- és takarítógépek,
- ◆ gyártó- és szállítósorok,
- ◆ csomagolóeszközök és -anyagok,
- ◆ a krémkészítéshez szükséges konyhai eszközök.

Munkahely, munkakörnyezet

A pék szakma zárt térben végzett munka, amit sokszor kényelmetlen testtartásban, futószalag mellett végeznek.

A hőhatások rövid időn belül többször is megváltozhatnak (kemencék - hűtőberendezések).

A munkát általában 3 műszakban végzik, nem ritka a hajnali 3.00 órai, korai kezdés.

A pék alapvetően két munkaterületen dolgozhat, kis magánpékségekben vagy az élelmiszeriparban.

Kapcsolatok:

- ◆ azonos beosztásban lévő munkatársakkal,
- ◆ a műszakvezetővel, a helyettes műszakvezetővel, a pékmesterrel, és a termelésvezetővel, a sütőde vezetőjével, a csoportvezetővel, a tulajdonossal,

- ◆ a betanított munkaerőkkel,
- ◆ a munkatervezés, a kalkuláció, és az adminisztráció területén dolgozó munkatársakkal,
- ◆ a kisegítő személyzettel,
- ◆ a szakképzési gyakorlaton lévő tanulókkal,
- ◆ az üzletben dolgozó eladószemélyzettel,
- ◆ a tehergépkocsi-vezetőkkel (fióküzlet, csomagküldés esetén),
- ◆ a szállítókkal,
- ◆ adott esetben a vevőkkel.

Követelmények

Fizikai igénybevétel

A hagyományos sütőipari szakmunka erős fizikai igénybevétellel jár, de a korszerűbb technológiát alkalmazó üzemekben már olyan gépi termelés folyik, amely tehermentesíti a szakembereket a kézi feldolgozás terheitől.

A munkahely zárt lisztporos, párás, meleg. Álló kissé hajlott testhelyzetben kell a munkát végezni, többnyire mindkét kéz igénybevételével.

A pék szellemi igénybevétele nagy, mivel a gyors munkatempó mellett nagyfokú figyelemre van szükség.

Igen megterhelő a kemencék közelében érezhető száraz, kisugárzó meleg, valamint a fagyasztó-berendezések környezetében fellépő hideghatás és a kettő hőmérsékletkülönbsége.

A korai munkakezdés és a munkahelyiségek klímaviszonyai fáradékonysághoz vezethetnek.

Környezeti ártalmak

Balesetveszélyt a csúszós padozat, a magas hőmérsékletű kemence és gőz, a gépek figyelmetlen működtetése jelenthet.

Bár az egyre terjedő gépesítés csökkenti a lisztpor szemcsék légutakra gyakorolt kedvezőtlen hatását, a nyálkahártya veszélyeztetettsége azonban továbbra is fennáll.

Egészségügyi követelmények

Egészségügyi alkalmassági feltételek:

- ◆ általánosan jó fizikai állapot,
- ◆ a lábfej és a lábak terhelhetősége,
- ◆ egészséges gerinc és mozgásszervek,
- ◆ megfelelő látás, hallás,
- ◆ normális szín megkülönböztető-képesség,
- ◆ egészséges ízlelő- és szaglószervek,
- ◆ jó tapintókészség,
- ◆ ellenállóképes bőr,
- ◆ egészséges idegrendszer,
- ◆ kifogástalan légutak,
- ◆ egészséges szív és keringési rendszer.

Egészségügyi kizáró okok

Az alábbi egészségügyi problémák esetén a pályaválasztásra vonatkozó döntés előtt ajánlatos az orvos véleményét kikérni:

- ◆ nagyfokú látás- és halláskárosodás,
- ◆ a bőr és a légúti nyálkahártya túlérzékenysége,
- ◆ tüdőproblémák,
- ◆ a szív- és a keringési rendszerben tapasztalható működési rendellenesség,
- ◆ a végtagok és a gerinc nagyobb mértékű mozgáskárosodása.

Egyéb kedvező tulajdonságok

Az összetett feladatok sokszor egyidejű végzéséhez a figyelemmegosztó képességen kívül jó szervező és időbeosztó képességre van szükség. Az alapanyagok kiméréséhez a pék rendelkezzen jó számolási készséggel, legyen pontos és megbízható.

A sütemények megformálásához jó formaérzék, szemmérték és kézügyesség szükségeltetik.

A tapintásérzék a liszt minőségének megállapításához, a jó szaglóérzék pedig a tojás, margarin és aromaanyagok használatakor fontos.

A huzamos ideig állva, nagy melegben végzendő munka állóképességet és szédülésmentességet igényel.

A vevőkkel folytatott kapcsolatban elengedhetetlen a jó modor.

Fontos tantárgyak:

- ◆ fizika,
- ◆ kémia,
- ◆ biológia.

Érdeklődési kör

Senki sem lehet elégedett szakmájával, ha az nem találkozik valamilyen mértékben érdeklődésével. A szakemberek szerint a pék szakmához az alábbi 17 érdeklődési irányból az X-el jelöltek a legfontosabbak.

Szabadban végzett munka	Növényekkel, állatokkal foglalkozni	Emberrel közösen dolgozni	Testi erő kell hozzá	Formákkal, vonalakkal végzett munka	Kézi erővel, szerszámokkal végzett munka	Technikai feladatokkal	Iskolában dolgozni	Emberrel segíteni	Elégni, vásárolni	Tiszta környezetben dolgozni	Gépeket összerakni és javítani	Automata gépekkel dolgozni	Fémekkel dolgozni	Elektronos készülékekkel dolgozni	Építészeti munkával	Laboratóriumban dolgozni
					X							X				

Szakképzés

Tananyag

A szakképzés során a tanulók a következő ismereteket sajátítják el:

- ◆ Az étkezési gabonafajták, tulajdonságaik, tárolásuk.
- ◆ A lisztfajták, a lisztek hibái, romlási folyamataik.
- ◆ A segéd- és járulékos anyagok, jellemzőik és hatásuk.
- ◆ A nyersanyagok előkészítési módjai.
- ◆ A termékgyártás technológiája.
- ◆ A tésztakészítés és érés folyamatai, a tészták feldolgozása.
- ◆ A kelesztés célja, feltételei, a dagasztás és keverés hatása.
- ◆ A töltelékkészítés.
- ◆ A sütés feltételei és folyamatai, a sülés szakaszai.
- ◆ Készárkezelés, a péksütemények csoportosítása.
- ◆ A tartósítás és megoldási módjai.
- ◆ A péksütemények hűtése, tárolása, szállítása.
- ◆ A tartós termékekkel szembeni követelmények.
- ◆ A diétás termékek fajtái, előállításuk, hatásuk a szervezetre.
- ◆ A kenyérbetegségek, a termékek öregedési folyamata és késleltetési módjai.
- ◆ A hibás nyersanyagok feldolgozása, a helytelen technológia következményei.
- ◆ A termékek minőségi előírásai. A mintavétel, jegyzőkönyv készítése a mintáról.
- ◆ Szakmai számítások (mennyiség, arány).
- ◆ A kemencék, gépek, berendezések működési elve, kezelése, karbantartása.
- ◆ Az előforduló szennyeződések fajtái, a tisztítás és fertőtlenítés.
- ◆ A biztonságtechnikai előírások. A munkakörnyezetből eredő ártalmak és elhárítási lehetőségeik. Az elsősegélynyújtás szabályai.
- ◆ A higiéniai és környezetvédelmi előírások.
- ◆ Az élelmiszeripari tevékenység lehetséges jogformái, a vállalkozási lehetőségek.

- ◆ Az élelmiszeripari támogatás formái, hitellehetőségek.
- ◆ Az élelmiszeripar adózási viszonyai, a társadalombiztosítási szabályok.
- ◆ A vállalkozás belső struktúrája, könyvvezetés, a számviteli alapelvek a bizonylatolás elvei, a bizonylatok és számlák kezelése, a leltározás.
- ◆ Üzleti terv készítése, a szerződéskötés szabályai, az üzleti tárgyalás technikája.

A szakképzés helye

A szakképzés szakiskolában és szakképző üzemekben történik.

Iskolai előképzettség

A szakképzés előfeltétele az általános iskola 8 osztályának sikeres elvégzése.

A szakképzés időtartama

A szakmunkásképzőben történő szakképzés 2+2 évig tart. A tanulók ezen belül az első 2 évben általános, míg a második 2 évben szakmai anyagot tanulnak.

Az érettségi utáni szakképzés 2 éves.

Költségek, támogatások

A szakképzés első szakma esetén ingyenes, így támogatás sem vehető igénybe.

A szakmával kapcsolatos további információk részletesen a Nemzeti Szakképzési és Felnőttképzési Intézet: www.nive.hu honlapján található, Szakképzési dokumentumok címszó alatt.

Szakmai gyakorlat és szakmai továbbképzés az Európai Unióban

Az alábbi honlapon különböző nemzeti és nemzetközi oktatási-képzési pályázati programok találhatóak. Így többek között az Európai Bizottság Socrates oktatási, és

Leonardo da Vinci szakképzési programjai, valamint a felsőoktatásban résztvevők közép-európai CEEPUS programja.

A honlap információt nyújt a felsőoktatási rendszereket támogató Tempus III. és az Erasmus Mundus programokról, valamint az Európai Unió Kutatási és Technológiafejlesztési Keretprogramjának lehetőségeiről.

Elérhetőség: www.tka.hu

Kereseti lehetőségek:

Az egyes foglalkozások átlagkereseti statisztikáját – több évre visszamenőleg – az Állami Foglalkoztatási Szolgálat honlapján teszi közzé, a Statisztika menüpontban (egyéni bérek és keresetek statisztikája).

Elérhetőség: www.afsz.hu

Elhelyezkedési lehetőségekről tájékozódhat az Állami Foglalkoztatási Szolgálat kirendeltségein, a www.afsz.hu internetes elérhetőségen, vagy mobiltelefonon a <http://wap.afsz.hu> linken.

A pék foglalkozást bemutató **pályaismertető film** elérhető az Állami Foglalkoztatási Szolgálat www.afsz.hu, valamint a Nemzeti Pályainformációs Központ www.npk.hu, továbbá az e-pálya www.epalya.hu internetes elérhetőségeken.

A szakma jövőjéről készült tájékoztatás a <http://www.epalya.hu/munka/foglalkozas.php> weblapon érhető el, a foglalkozás megadásával.

Kiadja: Foglalkoztatási és Szociális Hivatal
Felelős kiadó: Pirisi Károly főigazgató

Készült 1999-ben. Aktualizálva 2008-ban az Európai Unió és a Magyar Állam társfinanszírozásával.
A jelen dokumentum tartalma nem feltétlenül tükrözi az Európai Bizottság a tárgyra vonatkozó hivatalos véleményét.