

10. Részsakma

10.4. Részsakma alapadatai

10.4.1. A részsakma megnevezése: Sütőipari és gyorspékségi munkás

10.4.2. A részsakma órakerete: 320 – 480 óra

10.4.3. A részsakma besorolása az Európai Képesítési Keretrendszer szerint: 3

10.4.4. A részsakma besorolása a Magyar Képesítési Keretrendszer szerint: 3

10.4.5. A részsakma besorolása a Digitális Kompetencia Keretrendszer szerint: 2

10.5. A részsakma keretében ellátható legjellemzőbb tevékenység, valamint a munkaterület leírása

A sütőipari és gyorspékségi munkás a pékségekben tésztát feldolgoz, keleszt, süt és készterméket kezel és csomagol. A különböző termékcsoporthoz tésztáit az üzemi előírásoknak megfelelő tömegekre osztja, és a termékekre jellemző alakítási műveleteket végez. Kezeli a tészta felületét, a tésztát keleszti, és az üzemi utasításoknak megfelelő feltételek beállításával megsüti. A készterméket felelősséggel kezel, 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. Felelős a technológiai, higiénia, munkavédelmi és egyéb vonatkozó jogszabályi követelmények betartásáért.

10.6. A részsakma legjellemzőbb FEOR száma

Részsakma megnevezése	FEOR-szám	FEOR megnevezése
Sütőipari és gyorspékségi munkás	7114	Pék, édesipari termék gyártó
	7114	Fagyasztott pékáru sütő (látvány sütőde) Nyerstésztafeladó Perecsütő Pizzagyártó Sütőipari táblázó Sütőipari vető

10.7. A szakképzésbe történő belépés feltételei

10.7.1. Iskolai előképzettség: alapképzésű iskolai végzettség vagy a Dobbantó program elvégzése

10.7.2. Alkalmassági követelmények

10.7.2.1. Foglalkozás egészségügyi alkalmassági vizsgálat: szükséges

10.7.2.2. Pályaalkalmassági vizsgálat: nem szükséges