1.Что представляет из себя профессия «пекарь»?

* Пекарь – специалист по выпечке хлебобулочных и кондитерских изделий.

В настоящее время эта профессия является одной из самой популярной и очень нужной, поскольку эта сфера деятельности постоянно нуждается в специалистах и профессионалах своего дела.

*Небольшое описание…*Хлеб считается священным продуктом на столах славян. Это связано с его свойством быстро утолять голод, так как он имеет высокую пищевую ценность. Более того, тот, кто знает, каким нечеловеческим трудом давался этот самый продукт нашим предкам, понимает, почему он имеет такой высокий статус среди всех продуктов питания. А человек, который печёт хлеб, называется пекарь. Тем, кто желает есть хлебобулочные изделия вкуснее, чем в магазине, также стоит освоить это ремесло.

Нас, учеников 10 класса, заинтересовала такая сфера деятельности, и мы решили посетить пекарню, которая находится в нашем населённом пункте.
Мы изучили процесс приготовления хлебобулочных изделий, рассмотрели как работает там оборудование и, конечно же, посетили склад, где хранятся выпечки.

2.Какие требования имеет профессия «пекарь»?

Во-первых, это такие личностные качества человека, как:

* Терпеливость
* Расторопность
* Ловкость
* Аккуратность
* Чистоплотность
* Ответственность

Во-вторых, пекарь должен помнить об опрятности в работе, иметь обострённый нюх и вкус и безотказную память.

Пекарь также ни в коем случае не должен забывать сколько времени прошло и что именно у него находится в печи.

3.Социальная значимость профессии. Преимущества и недостатки.

**Преимущества:**

* востребованность на рынке труда;
* возможность работы за рубежом ;
* отчасти творческая профессия.

**Недостатки:**

* ограниченный карьерный рост;
* невысокая зарплата на маленьком производстве;
* физически тяжелая работа.

Сложно переоценить заслугу пекарей перед народом, но без их работы людям пришлось бы голодать. Сегодня много комбинатов и коммерческих пекарней нанимают специалистов по выпечке хлебобулочных изделий. Особую заслугу эти профессионалы имеют перед горожанами. Жизнь в городе (особенно в большом) идёт в таком быстром темпе, что выпекать хлеб в домашних условиях никто не согласился бы. Мы уже привыкли покупать большую часть продуктов в готовом виде, чтобы не заниматься приготовлением. В первую очередь в этот список можно записать хлеб.

4.Где можно получить профессию?

Обучение на пекаря – обязательный пункт для начала профессиональной карьеры. Если вы планируете работать в лучших пекарнях или открыть собственную, то стоит задуматься об образовании за границей: Франции, США, Великобритании.

Так, где же учиться на пекаря?

Отдайте предпочтение проверенной школе с опытными инструкторами и увесистым списком «звездных» выпускников, которые добились успеха на выбранном поприще. Стоит обратить внимание на следующие места обучения:

* Диплом по выпечке от LeCordonBleu
* Кондитерское дело и выпечка от KendallCollege
* Подробности вы можете найти, перейдя по ссылкам, либо запросите дополнительную информацию у консультантов STUDIES&CAREERS.

Но не стоит отчаиваться, ведь такое образование можно получить и в России. Например, в таких учебных заведениях, как:

* Московский колледж бизнес-технологий;
* Екатеринбургский экономико-технологический колледж;
* УО «Государственный профессионально-технический колледж хлебопечения»;
* Техникум сервиса и туризма № 29.