



Pekařský dorost

## Odborná výuka pekařského řemesla v České republice

Ing. JAROMÍR DRÍŽAL,  
předseda Svazu pekařů a cukrářů  
v České republice, z. s.



### Nedostatek mladých pekařů v Čechách

Pekařské řemeslo má v Čechách více než tisíciletou tradici. Pékárenský obor zajišťuje obživu obyvatelstva základními potravinami – chlebem a pečivem. V dnešní době, na začátku 21. století, jsou pekárny vybaveny moderními výrobními linkami, kde namáhavou práci odstranily stroje – kvalifikovaný

pekař dnes již většinou jen dohlíží nad dodržováním technologických postupů a kontroluje výrobní procesy. Přesto, že se pracovní podmínky pro zaměstnance pekáren v poslední době výrazně zlepšily, pociťují výrobci v oboru velký nedostatek řemeslně zručných, pracovitých mladých pekařů a pekařek. Náročná a zodpovědná pekařská profese se bohužel u mladých lidí potýká s malým zájmem o toto řemeslo. Nedostatečně zvládnutá transformace školství, ztráta společenské prestiže řemesel obecně a obava z fyzické práce jsou podle odborníků hlavní příčiny nedostatku kvalifikovaných řemeslníků.

Pekařská výroba je charakterizována specifickou pracovní náročností, a to jak z pohledu lidské práce, tak manuální zručnosti. Přesto se průměrná mzda, jež se pohybuje okolo dvou třetin celostátní průměrné mzdy, řadí k těm nejnižším ze všech potravinářských oborů. S nízkým mzdovým oceněním souvisí dlouhodobý klesající trend počtu zaměstnanců.

Podle personalistů je důvodů nedostatečného zájmu o potravinářské obory včetně pekařství několik. U profese Pekař je to zejména všeobecně nižší mzdová úroveň spojená s vyšší fyzickou náročností než v jiných oborech. Dalším důvodem je noční práce, práce na směny a častá práce ve víkendových dnech. Hlavním důvodem malého zájmu o profesi Pekař je však jednoznačně nízká mzda. Ta je důsledkem enormního tlaku obchodních řetězců na co nejnižší ceny dodávaných výrobků. Rentabilita výrobců je nedostatečná, aby přežili na trhu, musí snižovat náklady, mezi nimi bohužel i mzdy svých zaměstnanců. Nábor žáků na některá gymnázia a střední odborné školy v řadě případů bez studijních předpokladů, kteří by se v minulosti na tyto školy nedostali, je další z příčin nedostatku kvalifikovaných řemeslníků.

Některé větší podniky začaly tuto situaci řešit poskytováním stipendií na studium nebo nabídkou odborné praxe studentům ve svých provozech s možností budoucího zaměstnání vybraným uchazečům.

## J a k s e s t u d u j e n a p e k a ř e a c u k r á ř e



Obor 2941L51 Technologie potravin	3
Obor 2942M01 Analýza potravin	8
Obor 2941M01 Technologie potravin	5

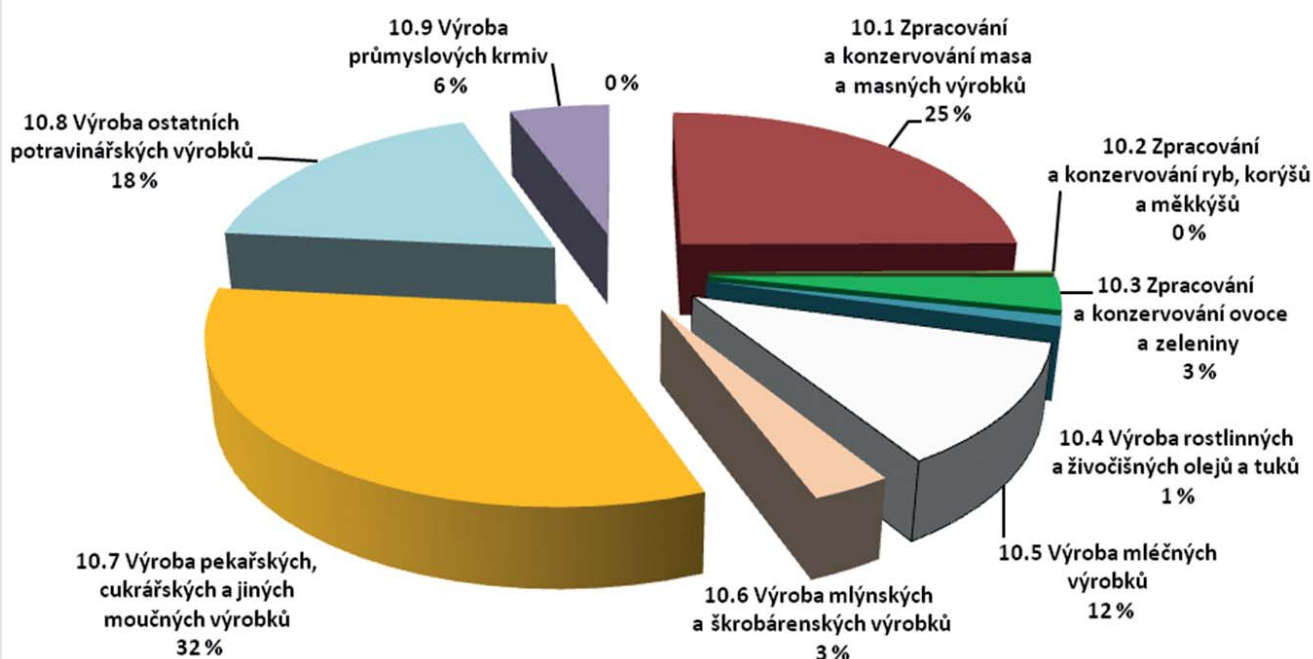
Přehled o počtech žáků za školní rok 2015/2016 podle oborů středního odborného vzdělávání ilustruje následující tabulka:

Obor	Celkem*	Absolvovalo**
Pekař	733	117
Potravinářská výroba	877	200
Potravinářské práce	236	68
Výrobce potravin	131	16
Technologie potravin L	83	9
Technologie potravin M	281	54
Analýza potravin	491	75

\* Celkem údaje za školní rok 2015/2016

\*\* Absolvovalo – údaj za uplynulý školní rok

Graf: Průměrný evidenční počet zaměstnanců v jednotlivých CZ-NACE (fyzické osoby)



### Zaměstnanecká a vzdělávací statistika

Výroba pekařských, cukrářských a moučných výrobků (NACE 10.7) představuje z hlediska zaměstnanosti výrobní obor s nejvyšším počtem pracovníků (32 %) ze všech oborů Výroby potravinářských výrobků.

Podle Národního ústavu vzdělávání ČR je v současné době možné získat kvalifikaci na různém stupni pro zaměstnání v pekárenském oboru na celé řadě škol a učilišť:

#### Počet škol a učilišť v ČR dle oborů:

Obor 2953H01 Pekař	29
Obor 2951E01 Potravinářská výroba	34
Obor 2951E02 Potravinářské práce	12
Obor 2951H01 Výrobce potravin	5

### Pekárny potřebují kvalifikovaný dorost

Svaz pekařů a cukrářů v ČR, který hájí zájmy a podporuje činnost firem podnikajících v pekárenském a cukrárenském oboru, si problém nedostatku kvalifikovaných pekařů uvědomuje a snaží se jej řešit. V současné době cech sdružuje 115 členů – pekáren a cukráren, dodavatelů strojního zařízení, surovin a služeb pro tyto obory, a také 18 potravinářských škol a učilišť. Výchova a vzdělávání je jednou ze svazových priorit. Proto Svaz zajišťuje pro mladé adepty pekařského řemesla v jednotlivých krajích stipendia v rámci preferovaného oboru Pekař, vydává pro školy odborné publikace, propojuje potravinářské školy a učiliště s výrobní praxí a snaží se propagovat řemeslo před veřejností.



Prakticky každá česká pekárna v poslední době pociťuje citelný nedostatek kvalifikovaných pracovníků znalých svého řemesla, ochotných pracovat a hrdých na svoji profesi.

Některé pekárny již pochopily důležitost a nutnost práce s mládeží od útlého věku a v rámci náboru organizují „Dny otevřených dveří“, kde žákům základních škol, výchovným pracovníkům a rodičům dětí představují, jaké je pekařské řemeslo krásné a voňavé. Své uplatnění v něm najdou jak manuálně zruční jedinci, tak i ti, kteří jsou technicky zaměřeni.

Pekařský cech podporuje vzdělávání svého dorostu a snaží se získat mladé lidi pro pekařské řemeslo. Výchova mladé generace potravinářů je jednou z cest, jak udržet v tuzemsku poctivé řemeslo a výrobu kvalitních tuzemských potravin. Pekárenský obor, který zaměstnává přes dvacet tisíc pracovníků, však potřebuje od státu výrazné zlepšení situace zejména v oblasti učňovského školství. Podílet by se měly i jednotlivé kraje – zřizovatelé škol, a to formou poskytování stipendií pro uchazeče o preferovaná řemesla. Je ověřené, že zejména v krajích s větší nezaměstnaností se zvýšil zájem o pekařskou profesi po vyhlášení preferovaného oboru Pekař. Více kvalifikovaných mladých pekařů by v budoucnu přispělo k růstu kvality potravin, větší zaměstnanosti v regionech a udržení českých gastronomických tradic.

V současné době odchází z 3. ročníků do praxe zhruba 120 pekařských učňů, což je naprosto nedostatečný počet i pro prostou obměnu odcházejících pracovníků. Kvalita potravin je přitom přímo ovlivněna kvalifikací pracovníků, jejich odborností a zkušenostmi. To platí dvojnásob o pekařském řemesle, kde se sice dnes vyrábí na moderním strojním zařízení, ale profese si do jisté míry zachovala svůj řemeslný ráz a tradiční technologie.

## Vzdělávací aktivity pekařského cechu

Na neutěšenou situaci ve výchově pekařského dorostu reagoval pekařský cech založením „**Sekce potravinářských škol a učilišť**“, ve které je sdruženo 18 potravinářských škol a učilišť, členů profesního sdružení. Cílem vzdělávací aktivity je využít zkušeností škol a spojit síly při zkvalitnění výchovy studentů a učňů oboru Pekař/Cukrář pro podnikatelskou praxi. Za důležitý úkol považuje cech sjednocení metodiky náboru žáků základních škol na potravinářské školy a učiliště a zintenzivnění propagace svých řemesel směrem k žákům základních škol. Hodlá také diskutovat různé možnosti a formy stipendií pro žáky ze strany zřizovatelů škol či firem a organizovat dovednostní soutěže.

Dalším důvodem zřízení Sekce je potřeba cechu více poznat potřeby škol, soustřeďovat jejich požadavky v jednom centru, aby mohl účinně pomáhat např. při zprostředkování praxe pro studenty v členských pekárnách, školit dílenské učitele v předváděcích centrech dodavatelských firem či vydávat odborné publikace vhodné pro vzdělávací proces. Svaz má též pozitivní zkušenosti s natáčením výukových filmů a hodlá v této aktivitě pokračovat natočením náborového propagačního DVD o pekařském řemesle.

## Hlavní cíle Sekce potravinářských škol a učilišť

- Spojit síly a zajistit ve střednědobém horizontu pro výrobní podniky podstatně větší počet a pro praxi lépe připravených a kvalifikovaných mladých pekařů.
- Vytvářet lobbistický tlak na příslušná ministerstva a úřady ke zlepšení neutěšeného stavu výchovy potravinářského dorostu.
- Plnit koordinační roli, napomáhat komunikaci mezi školami při výměně zkušeností, propojovat školy a učiliště s výrobními podniky.
- Prosazovat společně „Preferovaný obor Pekař“ v jednotlivých krajích ČR s poskytováním stipendií pro učně.
- Zřízení portálu „Vzdělávání“ pro školy na svazovém webu.
- Rozšíření řady odborných publikací pro školy o nový díl „Pekařská technologie IV.“.
- Projekt školení učitelů odborné praxe v předváděcích pekařských centrech, seznamování s novinkami a trendy v oboru.
- Zpracování sjednocené metodiky náboru pekařských učňů a studentů středních škol.



Mladí potravináři v laboratoři

- Natočení náborového propagačního filmu o pekařském řemesle pro základní školy, výchovné pracovníky, potravinářské školy a učiliště i členské firmy.
- Propagace řemesla prostřednictvím národní soutěže Pekař roku junior, Atraktivní výrobek roku, podpora soutěží škol a burzy škol v regionech.

### Soutěž Pekař roku junior

Svaz pekařů a cukrářů v ČR pořádá každoročně národní soutěž o titul „ČESKÝ PEKAŘ ROKU kategorie junior“. Letos se dovednostní soutěž bude konat v rámci veletrhu FOR GASTRO & HOTEL koncem září na výstavišti PVA EXPO Praha v Letňanech. Ve finále soutěže se o prestižní ocenění utkají mladé pekařské talenty z celé republiky. Soutěžící musí pod dohledem odborné poroty prokázat dovednosti při výrobě chleba, běžného pečiva, vánoček a chodských koláčů. Poprvé proběhla soutěž mladých pekařů v roce 1995 v Pelhřimově a hlavní ideou tehdy bylo porovnat úroveň jednotlivých škol a učilišť v rámci celé České republiky. Postupem času se soutěž vyprofilovala více na soupeření jednotlivců.

Odborná porota u soutěžících hodnotí především zručnost, dodržování technologického postupu, ale také nápaditost a originalitu. U soutěžních výrobků pak posuzuje jejich vzhled, objem, kůrku, střídu, vůni a samozřejmě chuť.

Soutěžící s nejvyšším počtem bodů se stane Pekařem roku. Současně zde proběhne i soutěž Atraktivní výrobek roku, která je určena šikovným, zručným a kreativním pekařům a cukrářkám. Jejich „umělecké exponáty“ vystavené v prosklených vitrínách kolem soutěžní pekárny vždy spolehlivě přilákají velký počet zvědavých návštěvníků veletrhu.

Dovednostní pekařské soutěže mají dlouhou tradici a pozitivní motivaci pro mladé soutěžící. Zdravá rivalita přispívá ke zvyšování řemeslné zručnosti, správných výrobních návyků a k růstu kvalifikace. Účastníci získávají velmi cenné zkušenosti pro svoji budoucí praxi a zároveň si upevňují hrdost k pekařskému řemeslu. Výchova mladé generace potravinářů je šancí vrátit se opět k poctivému řemeslu a k výrobě kvalitních tuzemských výrobků. Pro zaměstnavatele je v současné době vyučený pekař velmi žádanou profesí a má před sebou dobrou perspektivu.



Podpora mladého pekařského dorostu a našich následovníků v řemesle je společným úkolem pro všechny, kdo se zabývají podnikáním v pekářenském oboru a snaží se zlepšit budoucnost pekařského řemesla.

### Podporujeme Rok řemesel 2016



Naše společnost se v poslední době upnula k fenoménu vzdělanosti, honbě za vysokoškolskými tituly a citelně nám chybí poctiví řemeslníci. K čemu nám jsou desetitisíce absolventů gymnázií či vysokých škol, jejichž uplatnitelnost na trhu práce je mizivá? Na problém nedostatku kvalitních řemeslníků se zaměřil projekt Asociace malého a středního podnikání ČR (AMSP ČR), do kterého se zapojily i některé potravinářské svazy a mezi nimi též cech pekařů a cukrářů.

Cílem AMSP ČR v oblasti školství a řemesel je vyvolání celonárodní diskuse o uspořádání učňovského a středního školství s cílem vytvořit podmínky nejen pro řemesla průmyslového charakteru, ale zejména profese charakteru živnostenského. Velmi systematicky se po celý rok 2016 bude projekt věnovat i otázkám učňovských škol a jejich kvalitě. Hodlá představit mladým lidem řemeslo moderní formou, například ve spojení s využíváním nových technologií, s cílem motivovat je při jejich volbě budoucího povolání. Mladí lidé musí přestat poslouchat univerzální fráze o „řemeslném zlatém dnu“, naopak tato profese se jim musí představit jako moderní, praktická činnost, která je dnes rovněž úzce propojena s informačními technologiemi a v rámci které si zruční lidé najdou nejen uplatnění, ale i společenský respekt, založený na tvorbě hodnoty, nikoli virtuální spekulace.

**„Lepší je být dobrý řemeslník než špatný inženýr“** je motto, které v oblasti diskuse nad učňovským i středoškolským školstvím projekt otevírá, zejména ve spolupráci s MŠMT. Počítá se zapojením Hospodářské komory ČR v rámci mistrovských zkoušek a Svazu průmyslu a dopravy ČR v rámci koncepce tzv. duálního vzdělávání.

Předseda AMSP ČR Karel Havlíček k projektu dodává: „*Hodláme přesvědčit vládu, že diskuse o živnostních a řemeslech nesmí sklouznout jen do roviny daňových paušálů a zdravotních či sociálních odvodů, ale že jejich úloha je zejména ve vytváření obslužnosti regionů a že jsou základem udržitelnosti života v obcích. Hodláme přesvědčit mladé lidi, že řemeslo není jen nostalgická vzpomínka na minulost, ale že se jedná o profese spojené s novými technologiemi. Hodláme přesvědčit školy, že pouhými deklaracemi o zlatých českých ručičkách a perspektivě dnes nikoho nezískáme a že je nutné zahájit úplně jiný systém vzdělávání v oborech učňovského a středního typu. A konečně hodláme přesvědčit spotřebitele, že řemeslník není ten, kdo je přišel ošidit, ale ten, kdo jim dokáže udělat kvalitní službu. Přesvědčíme společnost, že řemeslo si zaslouží větší respekt.*“

## Profesní kvalifikace – nová forma vzdělávání

Vzhledem k tomu, že se situace na trhu práce dynamicky mění a dochází k rychlému technickému pokroku v mnoha oborech, lidé si dnes mnohdy již nevystačí se vzděláním a kvalifikací, které získali ve škole. Nutností je vzdělávat se a doplňovat své znalosti po celý život.

Prostřednictvím realizace zakázek Národní soustava kvalifikací a Národní soustava povolání se nyní otevírá možnost v horizontu několika let celý trh práce v České republice významně zpružnit a zefektivnit. Již dnes mají zaměstnanci v pekařské a cukrářské profesi možnost nechat si svou kvalifikaci, kterou získali i mimo školu, v praxi, potvrdit prostřednictvím absolvování zkoušek profesních kvalifikací u tzv. autorizovaných osob (potravinářské školy). Toto oprávnění by pak zaměstnavatelé měli uznat jako doklad platný stejně jako výuční list nebo maturitní vysvědčení.



**Národní soustava povolání (NSP)** poskytuje informace o aktuálních povoláních a eviduje požadavky na výkon jednotlivých povolání na trhu práce. Vznikla tak otevřená, všeobecně dostupná databáze povolání, která reálně odráží situaci na trhu práce (viz katalog na [www.nsp.cz](http://www.nsp.cz)). **Národní soustava kvalifikací (NSK)** přinesla na základě těchto informací souhrn o kvalifikačních požadavcích ([www.narodni-kvalifikace.cz](http://www.narodni-kvalifikace.cz)), na kterých se shodli zaměstnavatelé daného oboru.

Také v oblasti potravinářství dochází ke změnám, na které nedokážou vzdělávací systémy reagovat dostatečně pružně. V oborech zpracování obilí a mouky probíhá v současné době nová etapa výrobně technické koncentrace, která přináší na jedné straně snižování celkového počtu pracovníků a na druhé straně potřebu zvyšování jejich kvalifikační úrovně. V provozech se uplatňuje ve vyšší míře automatizace, díky tomu se často významně mění technologie výroby i práce, přicházejí nové suroviny a materiály, se kterými se pracuje odlišným způsobem než dříve.

Do tvorby systémů NSP a NSK je již dnes zapojena řada zaměstnavatelů – členů sektorové rady (reprezentantů daného sektoru) jako autorizovaných osob, které přezkávají zájemce o kvalifikaci, či odborníků-stvrzovatelů, kteří posuzují obsah popsanych kvalifikací a povolání.

### Co celý systém přináší zaměstnavatelům:

- Řešení nedostatkových kvalifikací nezávisle na počátečním vzdělávání.
- Rychlá změna kvalifikace stávajících zaměstnanců podle standardů s celonárodní platností.
- Efektivnější komunikace s Úřadem práce a jeho kontaktními pracovišti v oblasti požadovaných kvalifikací.
- Získaný certifikát je jasným dokladem o kompetencích, kterými zaměstnanec disponuje.
- Jasnější zařazení do mzdových stupnic a systémů.
- Zjednodušení personální práce díky jazyku kompetencí (popis pracovních míst, nábor a výběr zaměstnanců, rozvojové plány aj.).

Personalista se může spolehnout, že člověk s osvědčením o zkoušce NSK danou kvalifikaci aktuálně ovládá.



Svaz pekařů a cukrářů v rámci zapojení do činnosti Sektorové rady pro potravinářství zpracoval celkem 13 profesních kvalifikací pro pekařské a cukrářské činnosti. Nově byly v loňském roce připraveny profesní kvalifikace pro pozice: Mistr, Technolog a Technik řízení jakosti. Díky novému vzdělávacímu nástroji – profesním kvalifikacím, si zvýšilo kvalifikaci v České republice již 280 pekařů a 950 cukrářek.

## Potravináři mají dobrou budoucnost

Pekařské řemeslo má v naší zemi velmi bohatou a pestrou historii. Za dobu více než tisíc let prošlo výraznými proměnami a hlavně v druhé polovině minulého století učinilo velký skok jak po technické, tak po stránce technologické. Na začátku 21. století jsou pekařské výroby již moderní potravinářské provozy, kde mohou najít uplatnění jak zájemci, kteří mají rádi tvořivou práci s živou hmotou – těstem, tak i ti, kteří jsou technicky nadaní a láká je práce na moderních, automatizovaných linkách. O šikovně mladé pekaře a pekařky je v průmyslových i v řemeslných pekárnách velký zájem a mohou zde najít velmi dobré a zajímavé pracovní uplatnění.

Na příkladu vyspělých evropských zemí můžeme pozorovat, že výroba potravin, jejíž jsou pekařské výrobky velmi významnou a důležitou součástí, má před sebou dobrou perspektivu. Ve Francii, Rakousku či Německu je profese Pekař ceněná, společensky uznávaná a také velmi dobře finančně odměňovaná. Je to pro mladé lidi atraktivní povolání s jistotou budoucnosti.

Aby se tento „sen“ stal skutečností jednou i v naší zemi, není možné čekat na zázrak či na rozhodnutí „shůry“. Je nutné spojit síly a energii potravinářských škol, firem podnikajících v oboru a profesní organizace a krok za krokem začít zlepšovat současnou neutěšenou situaci. Budoucnost pekařského řemesla v České republice je v našich rukou.