Анкета для соискателя от социальных партнеров колледжа

Профессия 19.01.04 «Пекарь»

ОАО «Сибхлеб»

***Уважаемый соискатель!***

Если Вы претендуете на должность пекаря в нашей организации, то у Вас должны быть следующие личные качества:

* *терпеливость;*
* *выносливость;*
* *расторопность;*
* *ловкость;*
* *аккуратность;*
* *чистоплотность;*
* *внимательность;*
* *добросовестность;*
* *ответственность.*

В Ваши обязанности будет входить:

* *Выпечка хлеба и хлебобулочных изделий.*
* *Замешивание теста, определение его готовности к выпечке.*
* *Контроль процесса выпечки. Регулирование движения печного конвейера.*
* *Определение готовности изделия.*

Предлагаем Вам пройти **практическое тестирование**, которое проводится с целью проверки базовых навыков и включает в себя следующие задания:

**Задание №1:**

Произвести замес теста по рецептуре из муки высшего сорта безоопарным способом для плюшки, используя технологическое оборудование данного предприятия.

**Задание №2:**

Произвести разделку теста для плюшки используя технологическое оборудование данного предприятия.

**Задание №3:**

Произвести выпечку плюшки соблюдая технологический режим и используя технологическое оборудование данного предприятия.

После удачной сдачи практического тестирования, предлагаем Вам оставить резюме или оформить on-line заявку.

***Желаем удачи!***