**Пекарня**



**Пекарь** – специалист по выпеканию хлеба и хлебобулочных изделий.



Пекарь печёт хлеб разных сортов, батоны, булки, калачи, ватрушки и т.п.
Хлебобулочные изделия отличаются от кондитерских изделий соотношением муки, сахара и др. добавок. В хлебе и булках муки должно быть не меньше половины.
Он составляет рецептуру или пользуется утверждёнными рецептами, выбирает исходные материалы (муку, добавки и пр.), придаёт будущим булкам форму (самостоятельно или раскладывая по формам),  а затем выпекает их в печи.
Крупные хлебопекарные производства оснащены оборудованием, облегчающим работу с большими объемами. Например, машины для замешивания и разделки теста, конвейеры.



Пекарь загружает сырьё, запускает оборудование и следит за процессом. В частности, он контролирует выдержку теста, раскладку по формам перед  посадкой в печь, определяет готовность хлеба в печи. Опытный пекарь многое может определить на ощупь и на глаз.
Некоторые операции невозможно механизировать. Например, плести из теста косички или наносить насечки приходится вручную, не останавливая конвейер.