

Przetwórcza mięsa

Przetwórcza mięsa zawód zajmujący się z obróbką i przetwarzaniem mięsa oraz produkcją wyrobów mięsnych. Przetwórcy mięsa posiadają szeroką wiedzę i umiejętności w zakresie rozbiórki mięsa, krojenia, pakowania, marynowania, wędzenia, suszenia oraz przygotowywania różnorodnych wyrobów mięsnych. Ich głównym zadaniem jest przetwarzanie surowego mięsa w różne produkty (kiełbasy, wędliny, pasztety, konserwy) Wymagana w tym zawodzie jest precyzja oraz zachowanie zasad BHP.
Czas nauki: 3 lata



IZBA RZEMIESLNICZA[®]
ORAZ MAŁEJ I ŚREDNIEJ
PRZEDSIĘBIORCZOŚCI
W KATOWICACH

Plac Wolności 12
40-078 Katowice
Telefon: +48 (32) 259 62 61
izba@ir.katowice.pl