

Wędliniarz

Wędliniarz dokonuje rozbioru tusz; przygotowuje i przerabia mięso i podroby na wędliny i wyroby wędliniarskie zgodnie z instrukcjami i recepturami, przy zastosowaniu narzędzi ręcznych oraz różnego rodzaju maszyn i urządzeń. Przeprowadza operacje związane z produkcją wędzonek, kielbas, konserw, wędlin, napełnia osłonki, obróbka termiczna (wędzenie, parzenie, studzenie, przygotowanie przetworów mięsnych do dystrybucji - to wszystko w zadaniach pracy. Czas nauki zawodu: ok. 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