

WĘDLINIARZ

WĘDLINIARZ przeprowadza rozbiór i wykrawanie mięsa zwierząt rzeźnych. Magazynuje i przygotowuje do dystrybucji mięso. Produkuje, przygotowuje do dystrybucji i magazynuje przetwory mięsne i tłuszczowe.

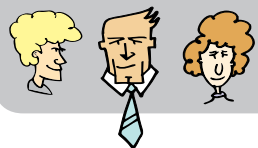
Produkuje przetwory mięsne i tłuszczowe

Rozbiera i wykrawa mięso

Magazynuje i przygotowuje mięso do dystrybucji

Wykonuje prace związane z produkcją przetworów mięsnych i tłuszczowych

Magazynuje i przygotowuje przetwory mięsne i tłuszczowe do dystrybucji



ja, ty, my, oni...

Twoja praca będzie mieć charakter zespołowy. Będziesz kontaktować się ze współpracownikami i przełożonymi.

W tym zawodzie ważny jest zmysł smaku, węchu oraz sprawność manualna.

Praca bywa monotonna, wymaga wytrzymałości fizycznej.



kariera edukacyjna

Podobne umiejętności mogą być przydatne także w zawodach: operator maszyn i urządzeń przemysłu spożywczego, cukiernik, piekarz, technik technologii żywności, technik przetwórstwa mleczarskiego.

Możesz kontynuować naukę na kwalifikacyjnym kursie dla zawodu technik technologii żywności.



warunki pracy

Będziesz pracować 8 godzin najczęściej w systemie jedno-, dwu- i trzyzmianowym (włącznie z pracą nocną). W okresach większego zapotrzebowania na wyroby zakładu np. w okresie przedświątecznym wymiar czasu pracy może ulec wydłużeniu.

Cały dzień będziesz pracować na stojąco, w pomieszczeniach zamkniętych. W miejscu pracy będziesz mieć stały kontakt z zimną lub gorącą wodą, parą. W pracy wędliniarza występują stężone i przykre zapachy oraz dym.

Niezwykle ważne w tym zawodzie jest przestrzeganie procedur i zasad bezpieczeństwa i higieny pracy.



kariera zawodowa

Pracę znajdziesz w ubojniach i zakładach mięsnych, w zakładach gastronomicznych i sklepach.

Możesz także prowadzić własną firmę przetwórstwa mięsa.