

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

1. Kwalifikacje uzyskiwane w wyniku kształcenia:

K1 – Produkcja przetworów mięsnych i tłuszczowych.

2. Sylwetka absolwenta

Po ukończeniu naszej szkoły w zawodzie wędliniarz zdobędziesz umiejętności:

- 1) rozbierania i wykrawania mięsa;
- 2) magazynowania i przygotowania mięsa do dystrybucji;
- 3) wykonywania prac związanych z produkcją przetworów mięsnych i tłuszczowych;
- 4) magazynowania i przygotowania przetworów mięsnych i tłuszczowych do dystrybucji.

3. Możliwości zatrudnienia absolwentów

Wędliniarz pracę znajdzie w ubojniach i zakładach mięsnych, w zakładach gastronomicznych i sklepach. Może także prowadzić własną firmę przetwórstwa mięsnego.

4. Baza dydaktyczna i warunków kształcenia

Uczniowie naszej szkoły zajęcia praktyczne odbywają w zakładach pracy jako pracownicy młodociani. Pracują na prawdziwych stanowiskach uzyskując w ten sposób pełne doświadczenie w tej branży.