

Hentes és húskészítmény készítő

Élelmiszeripar ágazat 3 éves képzése, amely szakképzettség megszerzésével zárul. A hentes az egyik legrégebbi, nagy hagyományokkal rendelkező szakma. A hentes munkájának köszönhető, hogy a vágóállatok, a baromfik konyhakészen, feldolgozva kerülhetnek az üzletek pultjaira. A hentes készíti a húskészítményeket, mint például: kolbászok, felvágottak, szalámik, virslik stb. A hentes és húskészítmény-készítő szaktudásával biztonságos húsok és hús tartalmú élelmiszerek jutnak el a fogyasztókhoz. A hentes nem csak feldolgozza a húsokat, de szakszerűen ki is szolgálja a vásárlóit.

A szakképzettséggel rendelkező:

- átveszi a munkaterületet;
- felméri, előkészíti a szükséges anyagokat, eszközöket;
- elsődleges feldolgozást végez;
- darabolást, csontozást végez;
- másodlagos feldolgozást végez;
- félkész- és késztermékeket készít;
- hőkezelt húskészítményeket gyárt;
- sózott, pácolt húskészítményeket gyárt;
- befejező műveleteket végez;
- gépeket kezel, berendezéseket üzemeltet;
- alapméréseket végez.