

Tartósítóipari termék-készítő

Élelmiszeripar ágazat 3 éves képzése, amely szakképzettség megszerzésével zárul. A tartósítóipar termékei nagyon nagy segítséget jelentenek a háztartásokban és a közétkeztetésben. A tartósítóipar biztosítja, hogy mindig elérhetőek legyenek a gyümölcsbefőttek, a savanyúságok és a fagyasztott termékek. Ma már elképzelhetetlen, hogy a mélyhűtőben ne legyen fagyasztott gyümölcs vagy zöldség, vagy azonnal süthető pizzalap, de a pizzára kent paradicsomszószt is itt állítják elő. Ennek az iparágak köszönhetőek az asztalt gyümölcsök és a szárított zöldségekből készülő ételízesítők is. Ez a szakember készíti a bébiételeket, valamint a rostos és szűrt gyümölcs- és zöldségleveket is.

A szakképzettséggel rendelkező:

- a gyártáshoz szükséges alapanyagokat átveszi, minősíti, tisztítja, kezeli, minőségét ellenőrzi, tárolja, előkészíti;
- zöldségkonzerveket gyárt;
- gyümölcskonzerveket / befőtteket gyárt;
- zöldség- és gyümölcssűrítményeket készít;
- lekvárokat, szörpöket, pulpokat, velőket állít elő;
- szárítványokat, savanyúságokat készít;
- húskonzerveket (fél-és teljes) gyárt;
- készételkonzerveket gyárt;
- hőelvonással tartósított termékeket állít elő;
- vállalkozást indít, működtet, termékeket értékesít