

WĘDLINIARZ



Polska żywność jest ceniona w kraju i poza jego granicami za niepowtarzalny smak, walory i wartość żywieniową.
Wędliniarz ma wpływ na różnorodność i jakość wędlin i wyrobów garmazeryjnych

Jeżeli masz dobre wyczucie smaku, lubisz przygotowywać różne, tradycyjne i nowatorskie przekąski, jesteś uważny, dokładny, systematyczny i zdyscyplinowany, postaw na zawód WĘDLINIARZA.

Poznasz zasady otrzymywania rozmaitych wędlin, wyrobów garmazeryjnych i innych przetworów mięsnych. Dowiesz się, w jaki sposób dobierać surowce i dodatki, a także jak postępować podczas produkcji, aby uzyskać atrakcyjne i smaczne wyroby. Zgłębisz też wiedzę dotyczącą metod utrwalania mięsa i jego przetworów, ich wartości odżywczej oraz zasad postępowania, które gwarantują ich jakość i bezpieczeństwo dla zdrowia konsumentów.

Ucząc się na tym kierunku będziesz miał możliwość:

- zdobyć umiejętności zawodowe oraz poznać pracę zakładów mięsnych poprzez udział w praktykach zawodowych u przedsiębiorców
- opanować wiadomości teoretyczne z zakresu przetwórstwa mięsa podczas kursów organizowanych przez szkołę
- rozwijać swoje pasje i zainteresowania uczestnicząc w zajęciach dodatkowych
- sprawdzić się biorąc udział w konkursach zawodowych, w których od wielu lat nasi uczniowie odnoszą znaczące sukcesy

Ogólnopolski Turniej Przetwórstwa Mięsa w Poznaniu



Zdobywając zawód wędliniarza, podczas organizowanych przez szkołę **nieodpłatnych staży i szkoleń** możesz uzyskać **nowe kwalifikacje i umiejętności zawodowe potwierdzone certyfikatami**. Szkolenia te obejmują następującą tematykę:

- carving,
- obsługa konsumenta (kelner, barman, barista),
- obsługa kas fiskalnych.

Odbywają się one w ramach realizowanych przez ZSUiS projektów. Ich ukończenie to dla Ciebie dodatkowy **atut na rynku pracy**.

Twoje kompetencje – po ukończeniu nauki na tym kierunku będziesz mógł:

- przygotowywać stanowisko pracy i planować proces wytwarzania przetworów mięsnych
- oceniać jakość surowców i wyrobów gotowych zgodnie z obowiązującymi przepisami
- dobierać surowce, dodatki i sprzęt niezbędny podczas wytwarzania przetworów mięsnych
- wykonywać wędliny i wyroby garmażeryjne w oparciu o receptury i zgodnie z obowiązującymi zasadami higieny i bezpieczeństwa pracy
- opracowywać nowe receptury na przetwory mięsne
- organizować przebieg utrwalania i magazynowania mięsa i jego przetworów
- przygotowywać mięso, wędliny i wyroby garmażeryjne do sprzedaży
- współpracować w zespole pracowników



A co po szkole? - Możesz:

- **wybrać dalsze kształcenie** i podnosić swoje kwalifikacje zawodowe w Szkole Branżowej II-go stopnia
- **podjąć pracę** w zakładach mięsnych, wędliniarskich, garmażeryjnych, punktach sprzedaży mięsa i jego przetworów
- **prowadzić własną działalność gospodarczą** (np. masarnię, zakład garmażeryjny)

Zapraszamy Cię do zapoznania się z ofertą kształcenia w naszej szkole!

Pamiętaj, profile spożywcze nie mnożą bezrobotnych !!!

Fach masz w ręku i to Ty decydujesz, jak go wykorzystać.