

# Lahůdkář

Lahůdkář zpracovává potraviny rostlinného i živočišného původu a zhotovuje z nich lahůdkářské výrobky studené kuchyně, včetně omáček a majonéz a lahůdkářské výrobky z ryb.

<b>Odborný směr:</b>	Potravinářství a krmivářství
<b>Odborný podsměr:</b>	nezařazeno do odborného podsměru
<b>Kvalifikační úroveň:</b>	Střední vzdělání s výučním listem tříleté
<b>Alternativní názvy:</b>	Pracovník výroby majonéz a omáček, Pracovník výroby rybích lahůdek, Pracovník výroby lahůdek, Delicatessen
<b>Regulovaná jednotka práce:</b>	Ne

## Pracovní činnosti

- Příjem a uchování surovin, polotovarů a přísad pro výrobu lahůdkářských výrobků.
- Příprava polotovarů pro výrobu lahůdkářských výrobků.
- Tepelné opracování a zchlazování výrobků z ryb a polotovarů pro výrobu lahůdek.
- Obsluha strojů a zařízení pro zpracování a balení lahůdkářských výrobků.
- Příjem, rozmrazování, kuchání, filetování, vykostování a další úprava ryb.
- Zpracování marinovaných a solených ryb.
- Výroba lahůdkářských salátů, pomazánek a krémů.
- Výroba plněných baget, chlebíčků, sendvičů a kusových výrobků.
- Výroba aspiků, remulád, omáček a majonéz.
- Aranžování potravin a výroba obložených mis.
- Prodej lahůdkářských výrobků.
- Posuzování kvality surovin, polotovarů a výrobků při výrobě potravinářských výrobků.
- Vedení provozní evidence při výrobě a prodeji lahůdkářských výrobků.
- Provádění hygienicko-sanitační činnosti v potravinářských provozech.

## CZ-ISCO

- 75119 - Ostatní zpracovatelé masa, ryb a příbuzní pracovníci
- 7511 - Zpracovatelé masa, ryb a příbuzní pracovníci

## Hrubé měsíční mzdy podle krajů v roce 2024

Zpracovatelé masa, ryb a příbuzní pracovníci (CZ-ISCO 7511)

Kraj	Mzdová sféra			Platová sféra		
	Od	Medián	Do	Od	Medián	Do
Hlavní město Praha	31 358 Kč	44 921 Kč	49 968 Kč	-	-	-
Ústecký kraj	30 883 Kč	44 530 Kč	53 037 Kč	-	-	-
Kraj Vysočina	21 598 Kč	36 432 Kč	52 591 Kč	-	-	-
Olomoucký kraj	33 595 Kč	40 894 Kč	54 098 Kč	-	-	-
Moravskoslezský kraj	28 979 Kč	39 516 Kč	49 878 Kč	-	-	-

## Hrubé měsíční mzdy v roce 2024 celkem

## Medián za ČR celkem

CZ-ISCO		Mzdová sféra	Platová sféra
7511	Zpracovatelé masa, ryb a příbuzní pracovníci	33 056 Kč	-
75119	Ostatní zpracovatelé masa, ryb a příbuzní pracovníci	32 310 Kč	-

## ESCO

Kód podskupiny	Název podskupiny v ESCO	URL - podskupiny v ESCO
7511	Zpracovatelé masa, ryb a pracovníci v příbuzných oborech	<a href="http://data.europa.eu/esco/isco/C7511">http://data.europa.eu/esco/isco/C7511</a>

## Pracovní podmínky

Rizikové faktory pracovních podmínek a vyskytující se druhy zátěže upravuje nařízení vlády č. 361/2007 Sb., kterým se stanoví podmínky ochrany zdraví při práci, zákon č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví a zákon č. 262/2006 Sb., zákoník práce. Vždy vyplývají z pracovních podmínek, které se vztahují ke konkrétnímu zaměstnavateli, tudíž se mohou u různých zaměstnavatelů lišit.

Určení míry výskytu faktorů, které mohou ovlivnit zdraví při práci vychází z druhu práce vykonávané na pracovišti. Faktory se zařazují do čtyř kategorií dle míry zdravotního rizika a jeho vlivu na zdraví. O zařazení prací do třetí nebo čtvrté kategorie rozhoduje příslušný orgán ochrany veřejného zdraví.

- 1. *Stupeň zátěže (minimální zdravotní riziko)*  
Faktor se při výkonu práce nevyskytuje nebo je zátěž faktorem minimální, vliv faktoru je ze zdravotního hlediska nevýznamný.
- 2. *Stupeň zátěže (únosná míra zdravotního rizika)*  
Ze zdravotního hlediska je míra zátěže faktorem únosná, nepřekračuje limity stanovené předpisy, vliv faktoru je akceptovatelný pro zdravého člověka.
- 3. *Stupeň zátěže (významná míra zdravotního rizika)*  
Úroveň zátěže překračuje stanovené limitní hodnoty expozice (zátěže), na pracovištích je nutná realizace náhradních technických a organizačních opatření, nelze vyloučit negativní vliv na zdraví pracovníků.
- 4. *Stupeň zátěže (vysoká míra zdravotního rizika)*  
Úroveň zátěže vysoce překračuje stanovené limitní hodnoty expozice, na pracovištích musí být dodržován soubor preventivních opatření, častěji dochází k poškození zdraví.

## Kvalifikace k výkonu povolání

## Školní vzdělání

Nejvhodnější školní přípravu poskytují obory:

Typ	Název	Kód
RVP	Kuchař - číšník	65-51-H/01
KKOVTypeEnum.1	Střední vzdělání s výučním listem v oboru kuchař, kuchařské práce	6552H

WorkUnitTypeEnum.1

100761

Vhodnou školní přípravu poskytují také obory:

Typ	Název	Kód
RVP	Potravinářské práce	29-51-E/02
RVP	Stravovací a ubytovací služby	65-51-E/01
RVP	Výrobce potravin	29-51-H/01
KKOVTypeEnum.1	Střední vzdělání s výučním listem v oboru potravinář, potravinářské práce	2951E
KKOVTypeEnum.1	Střední vzdělání s výučním listem v oboru kuchař, kuchařské práce	6552E
KKOVTypeEnum.1	Střední vzdělání s výučním listem v oboru potravinář, potravinářské práce	2951H

## Další vzdělání

### Profesní kvalifikace

- Pracovník/pracovnice výroby rybích lahůdek (29-028-H)
- Pracovník/pracovnice výroby majonéz a omáček (29-029-H)
- Pracovník/pracovnice výroby lahůdek (29-030-H)

## Kompetenční požadavky

### Odborné dovednosti

Kód	Název	Úroveň 1-8	Vhodnost
e16.D.3014	Příjem a uchování surovin, polotovarů a přísad pro výrobu lahůdkářských výrobků	3	CompetenceSuitabilityEnum.2
e16.A.6308	Příprava zeleninových polotovarů pro výrobu lahůdkářských výrobků	3	CompetenceSuitabilityEnum.2
e16.B.1151	Obsluha strojů a zařízení pro zpracování a balení lahůdek	3	CompetenceSuitabilityEnum.2
e16.B.1154	Tepelné opracování polotovarů pro výrobu lahůdek	3	CompetenceSuitabilityEnum.2
e11.A.6150	Tepelné opracování výrobků z ryb a polotovarů pro výrobu rybích lahůdek	3	CompetenceSuitabilityEnum.2
e11.A.6300	Marinování a solení ryb	3	CompetenceSuitabilityEnum.2
e16.A.6302	Výroba aspiků, majonéz a remulád	3	CompetenceSuitabilityEnum.2
e16.A.6304	Výroba lahůdkářských salátů, pomazánek a krémů	3	CompetenceSuitabilityEnum.2
e16.A.6305	Výroba plněných baget, chlebiček, obložených mís a kusových výrobků	3	CompetenceSuitabilityEnum.2
e11.D.3907	Posuzování jakosti surovin, polotovarů a výrobků při výrobě potravinářských výrobků	3	CompetenceSuitabilityEnum.2
e16.A.6034	Uchování, balení a expedice lahůdek	3	CompetenceSuitabilityEnum.2
e16.C.3015	Prodej lahůdek	3	CompetenceSuitabilityEnum.2

## Odborné dovednosti

Kód	Název	Úroveň 1-8	Vhodnost
e16.D.8123	Vedení provozní evidence při výrobě a prodeji lahůdek	3	CompetenceSuitabilityEnum.2
e11.A.5001	Provádění hygienicko-sanitační činnosti v potravinářských provozech, dodržování bezpečnostních předpisů a zásad bezpečnosti potravin	3	CompetenceSuitabilityEnum.2
e11.A.5000	Dodržování sanitačních postupů, provádění hygienicko-sanitační činnosti v potravinářském provozu	3	CompetenceSuitabilityEnum.2

Popisy úrovní naleznete zde: [https://nsp.cz/downloads/Priloha\\_c2\\_manualu.pdf](https://nsp.cz/downloads/Priloha_c2_manualu.pdf)

## Odborné znalosti

Kód	Název	Úroveň 1-8	Vhodnost
e11._.0005	technologie potravinářské výroby	3	CompetenceSuitabilityEnum.2
e11._.0022	konzervářská technologie	3	CompetenceSuitabilityEnum.2
e11._.0023	technologie zpracování ryb	3	CompetenceSuitabilityEnum.2
e11._.0092	hygiena potravin	3	CompetenceSuitabilityEnum.2
e11._.0001	potravinářské suroviny, jejich skladování	3	CompetenceSuitabilityEnum.2
e11._.0002	základní druhy strojů a zařízení v potravinářské výrobě	3	CompetenceSuitabilityEnum.2
e11._.0061	systemy a standardy kvality v potravinářství	3	CompetenceSuitabilityEnum.2
l24._.0018	bezpečnost práce a požární ochrana	3	CompetenceSuitabilityEnum.2
e14._.0013	technologie výroby pekařských výrobků	3	CompetenceSuitabilityEnum.1
e12._.0034	technologie zpracování mléka a výroba mléčných výrobků	3	CompetenceSuitabilityEnum.1
e11._.0021	technologie zpracování masa a výroba masných výrobků	3	CompetenceSuitabilityEnum.1
e11._.0091	zásady správné hygienické a výrobní praxe	3	CompetenceSuitabilityEnum.2
e11._.0006	řízení alergenů	3	CompetenceSuitabilityEnum.2
e11._.0004	sanitační chemie	3	CompetenceSuitabilityEnum.2

Popisy úrovní naleznete zde: [https://nsp.cz/downloads/Priloha\\_c2\\_manualu.pdf](https://nsp.cz/downloads/Priloha_c2_manualu.pdf)

## Digitální kompetence

Kód	Název	Úroveň 1-4
1.1	Prohlížení, vyhledávání a filtrování dat, informací a digitálního obsahu	1
1.2	Hodnocení dat, informací a digitálního obsahu	1

## Digitální kompetence

Kód	Název	Úroveň 1-4
2.2	Sdílení prostřednictvím digitálních technologií	1
2.4	Spolupráce prostřednictvím digitálních technologií	1
4.3	Ochrana zdraví a duševní pohody	1
4.4	Ochrana životního prostředí	1
5.1	Řešení technických problémů	1

Popisy úrovní naleznete zde: [https://nsp.cz/downloads/Priloha\\_c15\\_manualu.pdf](https://nsp.cz/downloads/Priloha_c15_manualu.pdf)

## Měkké kompetence

Kód	Název	Úroveň 0-5
2.2	Kompetence ke kooperaci	2
1.3	Kompetence ke kreativitě	1
2.3	Kompetence k orientaci na zákazníka a uspokojování zákaznických potřeb	3
4.6	Kompetence k výkonnosti	2
3.3	Kompetence k objevování a orientaci v informacích	1

Popisy úrovní naleznete zde: [https://nsp.cz/downloads/Priloha\\_c9\\_manualu.pdf](https://nsp.cz/downloads/Priloha_c9_manualu.pdf)