

Lihovarník a likérník

Lihovarník a likérník zajišťuje výrobu lihu, lihovin včetně destilátů od příjmu surovin přes celý průběh fermentace, destilace a míchání až do předání finálního výrobku.

Odborný směr: Potravinářství a krmivářství
Odborný podsměr: výroba nápojů
Kvalifikační úroveň: Střední vzdělání s výučním listem tříleté
Podřízené specializace:
Regulovaná jednotka práce: Ne

Pracovní činnosti

- Příjem, ošetřování a skladování surovin a pomocných látek.
- Příprava, dávkování surovin pro výrobu.
- Obsluha destilačních aparátů a ostatního strojně-technologického zařízení.
- Kontrola procesů destilace, rektifikace a dehydratace lihu, destilátů a dalších alkoholických nápojů.
- Výroba octů bakteriálními procesy.
- Sestavování jemných a značkových lihovin z destilátů dalšími speciálními postupy (např. tzv. řezáním, scelováním, stařením aj.).
- Odebírání vzorků vyrobených lihovarských produktů a jejich degustace, příp. některé laboratorní zkoušky kvality.
- Vedení předepsané dokumentace včetně inventarizace dle legislativních předpisů.
- Čištění, dezinfekce, seřizování a údržba používaných strojů, zařízení a linek.

Kvalifikace k výkonu povolání

Školní vzdělání

Nejvhodnější školní přípravu poskytují obory:

Typ	Název	Kód
RVP	Výrobce potravin	29-51-H/01

Vhodnou školní přípravu poskytují také obory:

Typ	Název	Kód
-----	-------	-----