# Lahůdkář

Lahůdkář zpracovává potraviny živočišného i rostlinného původu včetně ryb a zhotovuje z nich lahůdkářské výrobky.

|  |  |
| --- | --- |
| **Odborný směr:** | Potravinářství a krmivářství |
| **Odborný podsměr:** | nezařazeno do odborného podsměru |
| **Kvalifikační úroveň:** | Střední vzdělání s výučním listem tříleté |
| **Podřízené specializace:** | Pracovník výroby lahůdek, Pracovník výroby rybích lahůdek, Pracovník výroby majonéz a omáček |
| **Regulovaná jednotka práce:** | ne |

## Pracovní činnosti

* Příjem a uchovávání surovin, polotovarů a přísad pro výrobu lahůdkářských výrobků.
* Příprava polotovarů pro výrobu lahůdkářských a rybích výrobků.
* Příjem, rozmrazování, kuchání, filetování, vykosťování a další úprava ryb.
* Výroba lahůdkářských salátů, pomazánek a krémů.
* Výroba aspiků, majonéz a remulád.
* Marinování a solení ryb.
* Zpracování marinovaných a solených ryb.
* Tepelné opracování (uzení, vaření, pečení, smažení) a zchlazování výrobků z ryb a polotovarů pro výrobu lahůdek.
* Výroba lahůdkářských výrobků, včetně baget a sendvičů.
* Aranžování potravin (výroba obložených mis a kusových výrobků).
* Balení a expedice výrobků.
* Obsluha strojů a zařízení pro zpracování a balení rybích a lahůdkářských výrobků.
* Posuzování jakosti surovin, polotovarů a výrobků při zpracování ryb a výrobě lahůdek.
* Provádění hygienicko-sanitační činnosti v potravinářských provozech.
* Vedení provozní evidence při výrobě a prodeji lahůdkářských a rybích výrobků.
* Prodej lahůdkářských a rybích výrobků.

## 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** |

### 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

*Popisy úrovní naleznete zde: https://nsp.cz/downloads/Priloha\_c2\_manualu.pdf*

*Popisy úrovní naleznete zde: https://nsp.cz/downloads/Priloha\_c2\_manualu.pdf*

*Popisy úrovní naleznete zde: https://nsp.cz/downloads/Priloha\_c10\_manualu.pdf*

*Popisy úrovní naleznete zde: https://nsp.cz/downloads/Priloha\_c15\_manualu.pdf*

*Popisy úrovní naleznete zde: https://nsp.cz/downloads/Priloha\_c9\_manualu.pdf*