Typ JP	ID
WorkUnitTypeEnum.1	100761

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:
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)