

Kształcenie:

Zespół Szkół Gastronomicznych w Łodzi
ul. Sienkiewicza 88, 90-357 Łódź
tel.: 42 636 75 44
e-mail: gastronomik@zsg.elodz.edu.pl
www.zsg.ddns.net

Zespół Szkół i Placówek Oświatowych
Nowoczesnych Technologii Województwa
Łódzkiego w Łodzi
ul. Gabriela Narutowicza 122, 90-145 Łódź
tel. (42) 631 98 48 wew. 15
e-mail: szkola@nowoczesnaszkola.edu.pl
www.nowoczesnaszkola.edu.pl

Więcej informacji
o zawodzie znajdziesz w:

Centrum Informacji i Planowania Kariery Zawodowej: w Łodzi:

ul. Wólczańska 49,
90-608 Łódź
Tel. (42) 66 30 255, 66 30 273

oraz oddziałach:

w Piotrkowie Trybunalskim:

ul. Wojska Polskiego 2,
97 - 300 Piotrków Trybunalski
Tel. (44) 649 60 87

w Sieradzu:

ul. 3 Maja 7,
98 - 200 Sieradz
Tel. (43) 822 81 84, 822 81 86

w Skierniewicach:

ul. Senatorska 10,
96 - 100 Skierniewice
Tel. (46) 833 39 74, 833 36 50



Wojewódzki Urząd
Pracy w Łodzi



Patroszacz ryb

Klasyfikacja Zawodów i Specjalności: 932904



Wojewódzki Urząd Pracy w Łodzi
Centrum Informacji
i Planowania Kariery Zawodowej

Patroszaczem ryb nazywamy osobę zajmującą się filetowaniem, patroszeniem, obróbką i nadziewaniem ryb oraz przygotowywaniem ich do wędzenia.

Zadania zawodowe:

- filetowanie ryb, przygotowywanie rybiego mięsa do stanu niezawierającego ości ani skóry
- usuwanie wnętrzności z jamy brzusznej, przygotowywanie ryb do nadziewania oraz ich faszerowanie
- odgławianie oraz usuwanie rybich łusek
- obsługa maszyn do przetwórstwa ryb takich jak odościarki, odskórzarki, fileciarki czy odgławiarki
- przygotowywanie ryb do wędzenia, obsługa wędzarni i komór wędzarniczych

Warunki podjęcia pracy w zawodzie

Aby podjąć pracę patroszacza ryb nie jest wymagane kierunkowe wykształcenie, wystarczy ukończona szkoła podstawowa. Zawód patroszacza ryb nie jest szczególnie popularnym zawodem, dlatego nie istnieją szkoły kształcące w tej profesji. Można natomiast uczestniczyć w kursach kulinarnych,

gdzie realizowany jest moduł filetowania ryb i szkoleniach, które poszerzą kompetencje gastronomiczne, w tym obróbkę ryb.

Niezbędne jest orzeczenie lekarskie o braku przeciwwskazań do prac, przy wykonywaniu których istnieje możliwość przeniesienia zakażenia na inne osoby.

Wydanie takiego orzeczenia poprzedza wykonanie badań do celów sanitarno-epidemiologicznych prowadzonych przez placówki Państwowej Inspekcji Sanitarno-Epidemiologicznej.

Wymagania psychofizyczne:

- umiejętność pracy w zespole
- sprawność manualna na poziomie wysokim
- wysoka precyzja ruchów i refleksy
- gotowość do pracy w szybkim tempie
- odporność na wysiłek fizyczny
- dobry stan zdrowia
- dobra koordynacja wzrokowo-ruchowa
- umiejętność pracy pod presją czasu
- gotowość do pracy w niesprzyjających warunkach
- cierpliwość i dokładność
- zainteresowania i uzdolnienia gastronomiczne oraz gotowość do ich poszerzania

Przeciwwskazania do wykonywania zawodu:

Przeciwwskazaniami do zawodu są poważne wady wzroku i słuchu, zaburzenia widzenia barw, choroby skóry rąk, skłonności do uczuleń i alergii, zaburzenia sprawności kończyn, nosicielstwo chorób zakaźnych, zaburzenia smaku i węchu, zaburzenia koordynacji wzrokowo-ruchowej, zmiany anatomiczne ograniczające sprawność ruchową i palców, cukrzyca, zaburzenia psychiczne, uzależnienia, choroby układów: nerwowego, krążenia, oddechowego, kostno-stawowego.

Możliwości i szanse zatrudnienia:

- przetwórnictwo rybne
- restauracje i smaźalnie rybne
- sklepy i delikatesy rybne
- własna działalność gospodarcza w zakresie restauracji lub przetwórnictwa rybnej.