

**Kształcenie:
Szkoły:**

**Zespół Szkół Zawodowych im. Stanisława
Konarskiego
w Opolu Lubelskim**

24 - 300 Opole Lubelskie
ul. Kolejowa 2
tel. 81 882 721 75
fax. 81 827 21 75

**Zespół Szkół Nr 1
im. E. Kwiatkowskiego w Myszkowie**
42-300 Myszków, Eugeniusza
Kwiatkowskiego 18
Tel. +48 (34) 313 -28-40
strona www.zs1kwiatkowski.com
e-mail kwiatkowski@myszkow.pl

**Zespół Szkół im. Mari Konopnickiej w
Pyskowicach**
44-120 Pyskowice, Kardynała Stefana
Wyszyńskiego 37
Tel./Fax +48 (32) 233-25-96
strona: <http://www.zsmk.internetdsl.pl/>
e-mail: zsmkpyskowice@op.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. Starowarszawska 4, 97 - 300 Piotrków Tryb.
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. Jagiellońska 28, 96 - 100 Skierniewice
Tel. (46) 833 39 74, 833 36 50



Wojewódzki Urząd
Pracy w Łodzi



Jełciarz

Klasyfikacja Zawodów i Specjalności: 751102



źródło www.google.pl

**Wojewódzki Urząd Pracy w Łodzi
Centrum Informacji
i Planowania Kariery Zawodowej
Oddział w Piotrkowie Trybunalskim**

Piotrków Trybunalski 2013

Jeliciarz zajmuje się obróbką, konfekcjonowaniem, czyszczeniem i kalibracją jelit.

Zadania zawodowe:

- czyszczenie, konfekcjonowanie i kalibracja jelit wieprzowych
- rozbieranie ośrodków wszystkich rodzajów zwierząt rzeźnych
- skórowanie ręczne i mechaniczne
- ostrzenie i konserwowanie narzędzi stosowanych przy rozbiorze i wykrawaniu takich jak: tasak rzeźnicki, różnego rodzaju noże oraz maszyny do mięsa.

Warunki podjęcia pracy w zawodzie:

Osoby zajmujące się wykonywaniem tego zawodu powinny mieć ukończone 18 lat, posiadać co najmniej wykształcenie zasadnicze zawodowe. Powyższe kwalifikacje powinny

być potwierdzone właściwym dokumentem. Praca w tym zawodzie wymaga również posiadania aktualnych badań lekarskich do celów sanitarno-epidemiologicznych oraz systematycznego podnoszenia kwalifikacji zawodowych z zakresu bezpieczeństwa żywności.

Wymagania psychofizyczne:

Wymagana jest sprawność i wytrzymałość fizyczna, zdolność do pracy w niesprzyjających warunkach środowiskowych oraz spostrzegawczość.

Przeciwwskazania do wykonywania zawodu :

Jeliciarz pracuje głównie w pomieszczeniach zamkniętych (halach ubojowych, rozbiorowych, produkcyjnych, magazynach) odpowiednio klimatyzowanych. Jest narażony zarówno na temperatury zbyt niskie, jak i zbyt wysokie. W niektórych pomieszczeniach może być narażony na nieprzyjemne zapachy i hałas. Pracę wykonuje najczęściej w pozycji stojącej

i w ruchu, rzadziej w siedzącej. Przeciwwskazaniem wykluczającym pracę w zawodzie jeliciarza są choroby weneryczne, nosicielstwo chorób zakaźnych, gruźlica płuc oraz zmiany chorobowe skóry rąk.

Możliwości i szanse zatrudnienia:

Pracę w zawodzie jeliciarza oferują m.in. masarnie, ubojnie, zakłady mięsne.

Płace:

Miesięczne wynagrodzenie jeliciarza wynosi od 2000 PLN do 2500 PLN złotych brutto, w zależności od zakresu obowiązków i regionu, w którym funkcjonuje dana firma.

(źródło: www.wynagrodzenia.pl 2012rok)