

Kształcenie:

Zawód patroszacza ryb nie jest szczególnie popularnym zawodem, dlatego nie istnieją szkoły typowo kształcące tę profesję. Istnieje natomiast wiele kursów, gdzie realizowany jest moduł filetowania ryb i szkół które poszerzą kompetencje gastronomiczne, w tym obróbkę ryb.

Szkoły:

Zespół Szkół Ponadgimnazjalnych nr 4 w Łodzi

Preferowane kierunki: technik żywienia i usług gastronomicznych; kucharz(zasadnicza szkoła zawodowa)

ul. Sienkiewicza 88, 90-357 Łódź
tel. +48 (42) 636-75-44, tel./fax (42) 636-12-33
www.gastronomik.neostrada.pl

AP Edukacja

Preferowane kierunki: technik żywienia i usług gastronomicznych; kucharz(zasadnicza szkoła zawodowa)

ul. Piotrkowska 197, 90-451 Łódź
tel. +48 (42) 633-47-51, (42) 633-41-94,
tel. kom. 515 177 102
www.apedukacja.pl

Zespół Szkół Usługowych w Ostrowie Wielkopolskim

Preferowane kierunki: technik żywienia i usług gastronomicznych;

ul. Wolności 12, 63-400 Ostrów Wielkopolski
tel. +48 (62) 736-51-82
www.zsu.osw.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



Patroszaczy ryb

Klasyfikacja Zawodów i Specjalności: 932904



Wojewódzki Urząd Pracy w Łodzi
Centrum Informacji
i Planowania Kariery Zawodowej

Łódź 2014

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. Większe szanse na zatrudnienie mają jednak osoby posiadające wykształcenie średnie techniczne z zakresu gastronomii(np. Zespół Szkół Gastronomicznych w Łodzi). Osoba, która ukończy kwalifikacyjny kurs zawodowy i zda egzamin potwierdzający kwalifikacje w zawodzie w zakresie danej kwalifikacji, otrzymuje świadectwo potwierdzające kwalifikacje w zawodzie:

- technik organizacji usług gastronomicznych
- technik żywienia i gospodarstwa domowego

Pracodawcy wymagają od kandydatów ważnej książeczki do celów sanitarno-epidemiologicznych, około rocznego doświadczenia w obróbce i filetowaniu ryb, dodatkowych umiejętności potrzebnych w zawodzie, takich jak sprawność manualna, dokładność, czy obsługa podstawowych maszyn do przetwórstwa rybnego. Dużym atutem będą ukończone kursy związane z filetowaniem i obróbką ryb, organizowane w szkołach gastronomicznych lub prywatnych akademiach kulinarnych. W przypadku wykonywania pracy patroszacza za granicą wymagana jest dodatkowo podstawowa znajomość języka angielskiego i prawo jazdy kategorii B.

Wymagania psychofizyczne:

- umiejętność pracy w zespole
- sprawność manualna na poziomie wysokim
- wysoka precyzja ruchów i refleks
- 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(np. wędzarnia)
- 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 smażalnie rybne
- sklepy i delikatesy rybne
- własna działalność gospodarcza w zakresie restauracji lub przetwórnictwa rybnej

Według Pomorskiego Barometru Zawodowego zawód patroszacza ryb znajdował się 2 2014 r. w grupie zawodów deficytowych.

Płace:

Początkujący patroszacza ryb może liczyć na zarobki ok. 2200zł brutto, natomiast w krajach skandynawskich, gdzie jest to praca bardzo popularna, zarobki te kształtują się na poziomie 14625 koron norweskich miesięcznie, czyli ok. 7000zł brutto(stan na grudzień 2014).