

## Kształcenie:

- **Zespół Szkół Ponadgimnazjalnych Nr. 2 im. Marii Dąbrowskiej w Sieradzu**

Zasadnicza Szkoła Zawodowa o kierunku rzeźnik wędliniarz ( nauka odbywa się w systemie stacjonarnym i trwa trzy lata),  
adres: ul. Zamkowa 15, 98-200 Sieradz,  
tel/fax.: 043 827 15 36  
www..zamkowa15.neostrada.pl  
e-mail.:zsznr2sieradz@onet.pl

- **Zespół Szkół im. Marii Grzegorzewskiej w Zduńskiej Woli**

Zasadnicza szkoła zawodowa na kierunku rzeźnik wędliniarz ( nauka odbywa się w systemie stacjonarnym i trwa trzy lata),  
adres: ul. Zielona 59A, 98-220 Zduńska Wola,  
tel/fax.:43 823 33 99  
e-mail: sekretariat.zss\_zdw@interia.pl

- **Zespół szkół Ponadgimnazjalnych Nr.6 w Łodzi,**

Zasadnicza szkoła zawodowa na kierunku rzeźnik wędliniarz ( nauka odbywa się w systemie stacjonarnym i trwa trzy lata),  
adres: ul. Fanciszkańska 137, 91-845 Łódź,  
tel./fax.: 42 655 10 40  
www.spozywcza.lodz.pl  
e-mail: sekretariat@spozywcza.lodz.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. 42 60 30 225, 60 30 273

**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



## Informacja o zawodzie

# Rzeźnik wędliniarz

Klasyfikacja Zawodów i Specjalności: 751105



Wojewódzki Urząd Pracy w Łodzi  
Centrum Informacji  
i Planowania Kariery Zawodowej

Sieradz, 2016

**Rzeźnik wędliniarz** zajmuje się przygotowaniem mięsa do spożycia i do przetwórstwa. W trakcie pracy dokonuje obróbki oraz klasyfikacji poubojowej mięsa, dzieli tusze zwierząt rzeźnych na ćwierć i półtusze, a także elementy rozbiorowe i kulinarne.

### **Zadania zawodowe:**

- organizowanie stanowiska pracy rzeźnika-wędliniarza zgodnie z przepisami BHP;
- nadzorowanie żywca w zakładzie przemysłu mięsnego od przyjęcia do uboju;
- dokonywanie uboju zwierząt rzeźnych;
- dokonywanie obróbki po ubojowej, w tym obróbki jelit oraz rozbioru ośrodków;
- dokonywanie rozbioru tusz i wykrawanie mięs drobnych;
- produkowanie mięsa do dystrybucji;
- produkowanie wędzonek, kiełbas;
- produkowanie wyrobów podrobowych;
- produkowanie konserw i półfabrykatów mięsnych;
- produkowanie tłuszczów topionych;
- produkowanie wyrobów uszlachetnionych;
- transportowanie mięsa;
- przeprowadzenie oceny organoleptycznej jakościowej surowców, dodatków, półproduktów i gotowych wyrobów;
- przeprowadzanie operacji i procesów technologicznych podczas produkcji mięsa, jego przetworów oraz tłuszczów.

### **Warunki podjęcia pracy w zawodzie:**

Ubiegając się o pracę w zawodzie rzeźnik wędliniarz należy mieć wykształcenie zasadnicze zawodowe na kierunku rzeźnik

wędliniarz. Ponadto kandydat ubiegający się o pracę na tym stanowisku powinien znać techniki uboju zwierząt, stosować w praktyce przepisy bhp. Umieć obsługiwać sprzęty produkcyjne jak np., obrabiarek, lewarków masarniczych itp. Rzeźnik wędliniarz umie rozróżniać stemple weterynaryjne, a także potrafi ocenić wartość poubojową mięsa. Potrafi dobrać i stosować surowce, dodatki oraz materiały pomocnicze do wędzonek, wędlin, a także wyrobów podrobowych zgodnie z recepturami. Kandydat potrafi posługiwać się sprzętem, maszynami i urządzeniami dotyczącymi obróbki poubojowej. Szanse osoby ubiegającej wzrosną w momencie kiedy kandydat posiada aktualną książeczkę sanitarno epidemiologiczną, a także zna język obcy i posiada umiejętność obsługi komputera.

### **Wymagania psychofizyczne :**

To idealny kierunek dla osób, które charakteryzuje:

- koordynacja wzrokowo-ruchowa;
- dobry wzrok;
- rozróżnianie barw;
- spostrzegawczość
- sprawność manualna;
- sprawność fizyczna i wytrzymałość na długotrwały wysiłek fizyczny;
- dbałość o higienę osobistą;
- zdolność do pracy w nieprzyjemnych warunkach środowiskowych;
- odporność emocjonalna i zrównoważenie;
- samodzielność, cierpliwość i samokontrola.

### **Przeciwwskazania do wykonywania zawodu:**

- słaba budowa ciała i niska wydolność fizyczna;

- wszelkie wady wzroku;
- choroby uszu, niedosłuch;
- zaburzenia równowagi;
- zawroty głowy, omdlenia;
- choroby układów: nerwowego, krążenia (wady serca, nadciśnienie tętnicze), oddechowego, alergię, kostnową, mięśniowego, ruch, (zaburzenia sprawności kończyn, zwłaszcza rąk, płaskostopie);
- cukrzyca, reumatyzm, zaburzenia psychiki;
- uzależnienia;
- zaburzenia narządów ruchu.

### **Możliwości i szanse zatrudnienia:**

Rzeźnik wędliniarz znajdzie zatrudnienie w ubojniach i zakładach mięsnych jedno i wiele działowych, a także o pełnym wymiarze profilu produkcji, zakładach garmazeryjnych i sklepach. Rzeźnik wędliniarz może prowadzić własną działalność gospodarczą zarówno w sferze ubojowej jak i dziale mięsnym (produkcja żywności-wędlin).

### **Płace:**

Poziom płac na stanowisku rzeźnik wędliniarz zależy od doświadczenia samego kandydata, lokalizacji i sprawności ekonomicznej firmy. Zarobki na tym stanowisku wahają się między 1600zł a 5000zł. brutto miesięcznie jednak średnio jest to kwota ok. 3000zł brutto.

Źródło: <http://www.moja-pensja.pl/zarobki/1023,ile-zarabia-Rze%C5%BAnik-w%C4%99dliniarz>  
dostępne 10.08.2016