



Képzés megnevezése: Bolti hentes

OKJ azonosító: 31 541 01

Képzés helyszíne: Budapest

Óraszám: 350 óra

Elmélet és gyakorlat aránya:

70 (20%) elméleti; 280 (80%) gyakorlati óra

Nyilvántartási szám: E-000526/2014/A102

A szakképesítés rövid leírása:

Húsrészeket szakszerűen előkészít, testtáji darabolást, csontozást végez, hús és húskészítmény hűtőpultra helyezését végzi, kereskedelemben értékesítést végez, kiszolgálja a vevőket.

A szakképesítéssel rendelkező képes:

- ☉ átvenni a munkaterületet,
- ☉ anyagokat átvenni, készletezni,
- ☉ felmérni, előkészíteni a szükséges anyagokat, eszközöket,
- ☉ betartani a munka-, tűz-, környezetvédelmi, higiéniai és minőségbiztosítási előírásokat,
- ☉ testtáji darabolást végezni, testet húsrészekre bontani,
- ☉ húsrészeket formázni, csontozni,
- ☉ kereskedelemben húst és húskészítményt értékesíteni, kiszolgálni,
- ☉ hús, húskészítmény pultra történő előkészítését végezni,
- ☉ vevőket kiszolgálni,
- ☉ adatot rögzíteni, feldolgozni, szolgáltatni, dokumentálni,
- ☉ eszközöket használni, gépeket kezelni,
- ☉ betartani a tevékenységre vonatkozó előírásokat.

A képzés moduljai:

- 10891-16 Mikrobiológia, higiénia és minőségbiztosítás
- 10928-16 Darabolás, csontozás
- 10930-16 Húsipari értékesítés

Intenzitás: Elmélet: heti 30 (5*6) óra, Gyakorlat: heti 40 óra (5*8) óra

Bemeneti feltételek:

Iskolai előképzettség: alapfokú iskolai végzettség

Bemeneti kompetenciák iskolai előképzettség hiányában: igen/nem: 56/2016. (VIII. 19.) FM rendelet a képzés megkezdhető a 3. mellékletben az élelmiszeripari szakmacsoportra meghatározott kompetenciák birtokában.

Egészségügyi alkalmassági követelmények: szükségesek

Életkor: Betöltött 16. életév és tankötelezettség teljesítése

A résztvevők kiválasztásának a módja:

Írásbeli és szóbeli szakmai alkalmassági vizsgálat; foglalkozás egészségügyi alkalmassági vizsgálat.

A tanfolyammal kapcsolatban érdeklődjön a lakóhelye szerinti területileg illetékes Járási Hivatal Foglalkoztatási Osztályán!

Képző elérhetőségei:

E-mail: nikolett.h@ioszia.hu, WEB: www.felnottkepzes.hu Telefon: +36 (30) 586-32-29

