



Szereted a húskészítményeket? Érdekel, hogyan készül?

Gyere Hozzánk megtanítjuk!

Lehetsz Hentes és húskészítmény-készítő vagy Húsipari technikus!

A hentes az egyik legrégebbi, nagy hagyományokkal rendelkező szakma. Munkájának köszönhető, hogy a vágóállatok, a baromfik konyhakészen, feldolgozva kerülhetnek az üzletek pultjaira. A hentes készíti a húskészítményeket, mint például: kolbászok, felvágottak, szalámik, virslik stb. A Hentes és húskészítmény-készítő szaktudásával biztonságos húsok és hústartalmú élelmiszerek jutnak el a fogyasztókhoz. Nem csak feldolgozza, hanem szakszerűen ki is szolgálja vásárlóit. A Húsipari technikus ezeken felül önállóan vagy mérnöki irányítással, élelmiszeripari üzemekben vagy laboratóriumokban, az élelmiszer alapanyagainak minőségi és mennyiségi átvételében, vizsgálatában, feldolgozásában, tárolási és csomagolási munkáiban vesz részt a hús- és baromfiipar területén.

Iskolánk tanműhelyében vagy a SPAR bicskei húsüzemében sajátíthatod el a szakma fogásait.

Ne feledd, a hentesnek mindig van és lesz sütnivalója!

