

1. Wędliniarz to tradycyjny zawód wymagający dobrej kondycji fizycznej, sprawności zmysłów: smaku, węchu i wzroku. Konieczna jest umiejętność pracy w zespole oraz wiedza na temat metod utrwalania żywności i jej przechowywania.

2. Kwalifikacje uzyskiwane w wyniku kształcenia:

- egzamin czeladniczy, w wyniku którego uczeń otrzymuje tytuł czeladnika
- TG. 05. Produkcja przetworów mięsnych i tłuszczowych.

3. Sylwetka absolwenta

Absolwent kończący szkołę w zawodzie wędliniarz będzie przygotowany do wykonywania zadań zawodowych w zakresie:

- przeprowadzania rozbioru i obróbki tusz
- przerabiania mięsa na wędliny i wyroby wędliniarskie zgodnie z recepturami.
- obsługi urządzeń do produkcji i kontroli jakości.
- magazynowania i przygotowywania wyrobów wędliniarskich do dystrybucji
- dbania o stan sanitarny maszyn, urządzeń, pomieszczeń produkcyjnych.

4. Wędliniarz znajdzie zatrudnienie w:

- ubojniach
- zakładach mięsnych
- zakładach gastronomicznych
- sklepach
- będzie mógł założyć własną firmę przetwórstwa mięsnego.

5. Baza dydaktyczna i warunki kształcenia

Uczniowie jako pracownicy młodociani odbywają praktyczną naukę zawodu u pracodawców (2 dni w tygodniu w kl. I, 3 dni w tygodniu w kl. II i III).

Teoretyczne kształcenie zawodu odbywa się w każdym roku szkolnym na miesięcznych turnusach.