# Lahůdkář

Lahůdkář zpracovává potraviny rostlinného i živočišného původu a zhotovuje z nich lahůdkářské výrobky studené kuchyně, včetně omáček a majonéz a lahůdkářské výrobky z ryb.

|  |  |
| --- | --- |
| **Odborný směr:** | Potravinářství a krmivářství |
| **Odborný podsměr:** | nezařazeno do odborného podsměru |
| **Kvalifikační úroveň:** | Střední vzdělání s výučním listem tříleté |
| **Alternativní názvy:** | Pracovník výroby majonéz a omáček, Pracovník výroby rybích lahůdek, Pracovník výroby lahůdek, Delicatessen |
| **Regulovaná jednotka práce:** | ne |

## Pracovní činnosti

* Příjem a uchovávání surovin, polotovarů a přísad pro výrobu lahůdkářských výrobků.
* Příprava polotovarů pro výrobu lahůdkářských výrobků.
* Tepelné opracování a zchlazování výrobků z ryb a polotovarů pro výrobu lahůdek.
* Obsluha strojů a zařízení pro zpracování a balení lahůdkářských výrobků.
* Příjem, rozmrazování, kuchání, filetování, vykosťování a další úprava ryb.
* Zpracování marinovaných a solených ryb.
* Výroba lahůdkářských salátů, pomazánek a krémů.
* Výroba plněných baget, chlebíčků, sendvičů a kusových výrobků.
* Výroba aspiků, remulád, omáček a majonéz.
* Aranžování potravin a výroba obložených mis.
* Prodej lahůdkářských výrobků.
* Posuzování kvality surovin, polotovarů a výrobků při výrobě potravinářských výrobků.
* Vedení provozní evidence při výrobě a prodeji lahůdkářských výrobků.
* Provádění hygienicko-sanitační činnosti v potravinářských provozech.

## CZ-ISCO

* Ostatní zpracovatelé masa, ryb a příbuzní pracovníci
* Zpracovatelé masa, ryb a příbuzní pracovníci

### Hrubé měsíční mzdy podle krajů v roce 2024

#### Zpracovatelé masa, ryb a příbuzní pracovníci (CZ-ISCO 7511)

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Mzdová sféra** | | | **Platová sféra** | | |
| **Kraj** | **Od** | **Medián** | **Do** | **Od** | **Medián** | **Do** |
| Hlavní město Praha | 31 358 Kč | 44 921 Kč | 49 968 Kč |  |  |  |
| Ústecký kraj | 30 883 Kč | 44 530 Kč | 53 037 Kč |  |  |  |
| Kraj Vysočina | 21 598 Kč | 36 432 Kč | 52 591 Kč |  |  |  |
| Olomoucký kraj | 33 595 Kč | 40 894 Kč | 54 098 Kč |  |  |  |
| Moravskoslezský kraj | 28 979 Kč | 39 516 Kč | 49 878 Kč |  |  |  |

### Hrubé měsíční mzdy v roce 2024 celkem

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | | **Medián za ČR celkem** | |
| **CZ-ISCO** |  | **Mzdová sféra** | **Platová sféra** |
| 7511 | Zpracovatelé masa, ryb a příbuzní pracovníci | - | 33 056 Kč |
| 75119 | Ostatní zpracovatelé masa, ryb a příbuzní pracovníci | - | 32 310 Kč |

## ESCO

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Kód podskupiny** | **Název podskupiny v ESCO** | **URL - podskupiny v ESCO** |
| 7511 | Zpracovatelé masa, ryb a pracovníci v příbuzných oborech | http://data.europa.eu/esco/isco/C7511 |

## Kvalifikace k výkonu povolání

### Školní vzdělání

#### Nejvhodnější školní přípravu poskytují obory:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Typ** | **Název** | **Kód** |
| KKOV | Střední vzdělání s výučním listem v oboru kuchař, kuchařské práce | 6552H |
| RVP | Kuchař - číšník | 65-51-H/01 |

#### Vhodnou školní přípravu poskytují také obory:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Typ** | **Název** | **Kód** |
| KKOV | Střední vzdělání s výučním listem v oboru potravinář, potravinářské práce | 2951E |
| KKOV | Střední vzdělání s výučním listem v oboru kuchař, kuchařské práce | 6552E |
| KKOV | Střední vzdělání s výučním listem v oboru potravinář, potravinářské práce | 2951H |
| RVP | Potravinářské práce | 29-51-E/02 |
| RVP | Stravovací a ubytovací služby | 65-51-E/01 |
| RVP | Výrobce potravin | 29-51-H/01 |

### Další vzdělání

#### Profesní kvalifikace

* Pracovník/pracovnice výroby rybích lahůdek (29-028-H)
* Pracovník/pracovnice výroby majonéz a omáček (29-029-H)
* Pracovník/pracovnice výroby lahůdek (29-030-H)

## Kompetenční požadavky

### Odborné dovednosti

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Kód** | **Název** | **Úroveň 1-8** | **Vhodnost** |
| e16.D.3014 | Příjem a uchovávání surovin, polotovarů a přísad pro výrobu lahůdkářských výrobků | 3 | Nutné |
| e16.A.6308 | Příprava zeleninových polotovarů pro výrobu lahůdkářských výrobků | 3 | Nutné |
| e16.B.1151 | Obsluha strojů a zařízení pro zpracování a balení lahůdek | 3 | Nutné |
| e16.B.1154 | Tepelné opracování polotovarů pro výrobu lahůdek | 3 | Nutné |
| e11.A.6150 | Tepelné opracování výrobků z ryb a polotovarů pro výrobu rybích lahůdek | 3 | Nutné |
| e11.A.6300 | Marinování a solení ryb | 3 | Nutné |
| e16.A.6302 | Výroba aspiků, majonéz a remulád | 3 | Nutné |
| e16.A.6304 | Výroba lahůdkářských salátů, pomazánek a krémů | 3 | Nutné |
| e16.A.6305 | Výroba plněných baget, chlebíčků, obložených mís a kusových výrobků | 3 | Nutné |
| e11.D.3907 | Posuzování jakosti surovin, polotovarů a výrobků při výrobě potravinářských výrobků | 3 | Nutné |
| e16.A.6034 | Uchovávání, balení a expedice lahůdek | 3 | Nutné |
| e16.C.3015 | Prodej lahůdek | 3 | Nutné |
| e16.D.8123 | Vedení provozní evidence při výrobě a prodeji lahůdek | 3 | Nutné |
| e11.A.5001 | Provádění hygienicko-sanitační činnosti v potravinářských provozech, dodržování bezpečnostních předpisů a zásad bezpečnosti potravin | 3 | Nutné |
| e11.A.5000 | Dodržování sanitačních postupů, provádění hygienicko-sanitační činnosti v potravinářském provozu | 3 | Nutné |

*Popisy úrovní naleznete zde: https://nsp.cz/downloads/Priloha\_c2\_manualu.pdf*

### Odborné znalosti

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Kód** | **Název** | **Úroveň 1-8** | **Vhodnost** |
| e11.\_.0005 | technologie potravinářské výroby | 3 | Nutné |
| e11.\_.0022 | konzervárenská technologie | 3 | Nutné |
| e11.\_.0023 | technologie zpracování ryb | 3 | Nutné |
| e11.\_.0092 | hygiena potravin | 3 | Nutné |
| e11.\_.0001 | potravinářské suroviny, jejich skladování | 3 | Nutné |
| e11.\_.0002 | základní druhy strojů a zařízení v potravinářské výrobě | 3 | Nutné |
| e11.\_.0061 | systémy a standardy kvality v potravinářství | 3 | Nutné |
| l24.\_.0018 | bezpečnost práce a požární ochrana | 3 | Nutné |
| e14.\_.0013 | technologie výroby pekařských výrobků | 3 | Výhodné |
| e12.\_.0034 | technologie zpracování mléka a výroba mléčných výrobků | 3 | Výhodné |
| e11.\_.0021 | technologie zpracování masa a výroba masných výrobků | 3 | Výhodné |
| e11.\_.0091 | zásady správné hygienické a výrobní praxe | 3 | Nutné |
| e11.\_.0006 | řízení alergenů | 3 | Nutné |
| e11.\_.0004 | sanitační chemie | 3 | Nutné |

*Popisy úrovní naleznete zde: https://nsp.cz/downloads/Priloha\_c2\_manualu.pdf*

### Obecné dovednosti

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Kód** | **Název** | **Úroveň 0-3** |
| b03 | Numerická způsobilost | 1 |

*Popisy úrovní naleznete zde: https://nsp.cz/downloads/Priloha\_c10\_manualu.pdf*

### Digitální kompetence

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Kód** | **Název** | **Úroveň 1-4** |
| 1.1 | Prohlížení, vyhledávání a filtrování dat, informací a digitálního obsahu | 1 |
| 1.2 | Hodnocení dat, informací a digitálního obsahu | 1 |
| 2.2 | Sdílení prostřednictvím digitálních technologií | 1 |
| 2.3 | Spolupráce prostřednictvím digitálních technologií | 1 |
| 4.3 | Ochrana zdraví a duševní pohody | 1 |
| 4.4 | Ochrana životního prostředí | 1 |
| 5.1 | Řešení technických problémů | 1 |

*Popisy úrovní naleznete zde: https://nsp.cz/downloads/Priloha\_c15\_manualu.pdf*

### Měkké kompetence

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Kód** | **Název** | **Úroveň 0-5** |
| 2.2 | Kompetence ke kooperaci | 2 |
| 1.3 | Kompetence ke kreativitě | 1 |
| 2.3 | Kompetence k orientaci na zákazníka a uspokojování zákaznických potřeb | 3 |
| 4.6 | Kompetence k výkonnosti | 2 |
| 3.3 | Kompetence k objevování a orientaci v informacích | 1 |

*Popisy úrovní naleznete zde: https://nsp.cz/downloads/Priloha\_c9\_manualu.pdf*