

Месар (м/ж) (Fleischer/in)

Тип на работата	Признато професионално обучение
Вид на обучението	Дуално професионално обучение, регулирано съгласно Закона за професионално образование и обучение (BBiG) и Кодекса на занаятите (HwO)
Продължителност	3 години
Места на обучение	Предприятие и професионално училище

Каква е работата?

Месарите (м/ж) оценяват качеството на месото, нарязват го на парчета, подготвят го за продажба или го преработват до месни продукти и колбасни изделия. Те например готвят, наситняват или опушват месото и добавят подправки и консерванти по рецепта. Освен колбаси те също произвеждат деликатеси, готови ястия и консерви, и опаковат месните продукти.

За продажбата месарите (м/ж) подготвят например месо за печене, шницели или кайма и подреждат колбаси, деликатеси и салати в хладилната витрина. Те консултират клиентите и продават стоките. За бързо хранене, респ. за кетъринг услуги те приготвят студени и топли ястия. В зависимост от профила на дейността те също колят добитък и го подготвят за последваща обработка. При всички дейности месарите (м/ж) точно се придържат към предписанията на законите като правните положения за работа с хранителни продукти и хигиенните изисквания, също и при почистването на използваните машини и уреди.

Къде работите?

Месарите (м/ж) работят предимно

- в предприятия за месопреработване
- в предприятия от месната и колбасната промишленост
- в специализирани месарници и магазини за търговия на дребно
- в магазини за месо за търговия на едро

Те работят в кухни за производство на колбаси, помещения за опушване, в помещения за обезкостяване и разфасоване, в кланици и производствени цехове или хладилни и складови помещения. В търговската сфера те работят и в търговски помещения или на мобилни щандове.

Какви са изискванията?

- **Чувството за отговорност и акуратността** са от особена важност при работата с хранителни продукти. За запазване на качеството на месните продукти и колбасните изделия, предписанията за хигиена и законите за работа с хранителни продукти трябва да се спазват точно.
- Познания по **математика** са необходими, напр. за да се изчисли дялът на определени съставки при колбасите и за да се определят данни за теглото. Интерес към **биологията** трябва да е налице, понеже месарите (м/ж) евент. трябва да оценяват добитъка за клане и качеството на месото.