

## Macelar/-a (Fleischer/-in)

Tip profesie	Profesie recunoscută cu pregătire
Tip pregătire	Pregătire profesională duală, reglementată de legea pregătirii profesionale (BbiG)
Durata pregătirii	3 ani
Loc de desfășurare a pregătirii	Intreprinderi și în școala profesională

### Care sunt atribuțiile acestei profesii?

Macelarii/-ele apreciaza calitatea carni, transeaza carnea, o pregatesc pentru vanzare sau o prepara si produc mezeluri si produse din carne. De exemplu fierb, macina sau afuma carnea si aduaga in functie de reteta condimente si conservanti. Pe langa mezeluri prepara si produse delicate, mancaruri gata preparate si conserve si ambaleaza produsele de carne.

Macelarii/-ele prepara pentru vanzare de exemplu fripturi, snitele sau carne tocata si aranjeaza in vitrina spre vanzare mezeluri, delicate si salate. Ei sonsileaza clientii si vand marfa. Prepara mancaruri calde si reci pentru chioscuri resp. cateringuri de festivitati. In functie de domeniul special de activitate taie si animale si pregatesc corpurile animalelor pentru urmatoarele etape de prelucrare. In cadrul tuturor activitatilor macelarii/-ele respecta cu exactitate normele legale cum ar fi dreptul alimentar si normele de igiena, si in timpul curatirii masinilor si uneltelor folosite.

### Unde se desfășoară activitatea?

Macelarii/-ele depun activitatea in principal in

- in unitati de carmangerie
- in unitati ale industriei carni si a mezelurilor
- in magazine cu specific de carne si mezeluri
- in pietele cu ridicata a carni
- 

De regula isi desfasoara activitatea in unitati de preparare a mezelurilor, in sectii de desosare si transare, in hale de taiere si productie sau in sectie frigorifice si de depozitare. In comert lucreaza si in unitati de vanzare sau in vehicule mobile de vanzare.

### Care sunt cerințele?

- Responsabilitatea si atentia sunt de o importanta deosebita in cadrul activitatii cu alimente. Normele de igiena si prevederile legale in domeniul alimentelor trebuiesc respectate cu strictete.
- Sunt necesare cunostinte de matematica, pentru a calcula de exemplu ingredientele la fabricarea mezelurilor si pentru a determina cantitatile. Interesul pentru biologie este o premisa, deoarece macelarii/-ele trebuie eventual sa examineze animale sacrificate si sa evalueze calitatea carni.