

## Pracovník/pracovnice výroby rybích lahůdek (kód: 29-028-H)

|                                       |   |
|---------------------------------------|---|
| <b>Autorizující orgán:</b>            | Ministerstvo zemědělství                        |
| <b>Skupina oborů:</b>                 | Potravinářství a potravinářská chemie (kód: 29) |
| <b>Týká se povolání:</b>              | Lahůdkář  |
| <b>Kvalifikační úroveň NSK - EQF:</b> | 3   |

### Odborná způsobilost

| Název  | Úroveň |
|--|--------|
| Příjem a uchování surovin, polotovarů a přísad pro výrobu rybích lahůdek   | 3      |
| Příprava a úprava ryb před dalším zpracováním  | 3      |
| Marinování a solení ryb  | 3      |
| Tepelné opracování výrobků z ryb a polotovarů pro výrobu rybích lahůdek  | 3      |
| Příprava zeleninových polotovarů pro výrobu rybích lahůdek   | 3      |
| Výroba aspiků, majonéz a remulád   | 3      |
| Výroba lahůdkářských výrobků ze solených a marinovaných ryb  | 3      |
| Obsluha strojů a zařízení pro zpracování a balení lahůdek  | 3      |
| Posuzování jakosti surovin, polotovarů a výrobků při výrobě potravinářských výrobků  | 3      |
| Uchování, balení a expedice lahůdek  | 3      |
| Prodej lahůdek   | 3      |
| Provádění hygienicko-sanitační činnosti v lahůdkářských provozech, dodržování bezpečnostních předpisů a zásad bezpečnosti potravin | 3      |
| Vedení provozní evidence při výrobě a prodeji lahůdek  | 3      |

## **Platnost standardu**

Standard je platný od: 12.09.2023