

RZEŹNIK - TRYBOWANIE MIĘSA

Miejsce pracy – Francja, Bretania

Praca: czasowa

OPIS:

- Cięcie (trybowanie, wykrawanie) mięsa zgodnie z przepisami służb weterynaryjnych oraz zasad higieny i bezpieczeństwa żywności, czynności są wykonywane w rzeźni, przedsiębiorstwach przemysłowych przetwórstwa mięsnego
- Przetwarzania mięsa (wędliny, konserwy, gotowane potrawy)

WYNAGANIA:

- Umiejętność używania maszyny do cięcia mięsa
- Umiejętność używania maszyny do usuwania kości
- Typologia części miejsca
- Warunki przechowywania żywności
- Techniki odtłuszczania mięsa
- Techniki cięcia mięsa
- Procesów produkcyjnych i do cięcia i przycinania mięso
- Techniki wędzenie –będzie plusem
- Techniki marynowania- będzie plusem
- Znajomość przepisów bezpieczeństwa i instrukcje oraz zasad higieny i bezpieczeństwa żywności Hazard Analysis Critical Control Point-HACCP-

OFERUJEMY:

- 12,50 euro brutto /h
- Premie za wydajność
- Możliwe delegacje – dodatkowo wynagradzane
- Środki ochrony indywidualnej
- Zakwaterowanie