

NHÂN VIÊN CHẾ BIẾN THỊT

Fleischer/in



Thời gian đào tạo:
3 năm

Lương trong quá trình học:

Năm 1: 800- 1000 Euro

Năm 2: 900- 1100 Euro

Năm 3: 1100-1200 Euro
(Lương chưa trừ thuế)

Mô tả công việc:

- Giết mổ và chia thịt
- Chế biến và sản xuất thịt
- Bán hàng và tư vấn khách hàng
- Kiểm soát chất lượng và vệ sinh
- Bảo quản và quản lý kho vận

Mô tả tính chất công việc

Là một chuyên viên chế biến thịt bạn biết đánh giá chất lượng thịt và biết chế biến các loại thịt thành các món khác như xúc xích, thịt xông khói.

Bạn biết cách làm các món thịt tại nơi bán hàng như thịt quay, nướng, làm sa lát, hamburger,....

Hoặc bạn ở trong lò giết mổ thì bạn cũng biết cách giết mổ gia súc, đóng gói và bảo quản.

Thông tin tổng quát

Hình thức đào tạo	3 năm đào tạo lý thuyết trong trường. Song song thực tập trong các xưởng chế biến thịt hoặc các cửa hàng bán thịt, cơ sở giết mổ,....
Mức lương (trong quá trình học nghề)	Năm 1: 800- 1000 Euro, Năm 2: 900- 1100 Euro, Năm 3: 1100-1200 Euro (Lương chưa trừ thuế)
Mức lương sau khi ra trường	2000 đến 2500 Euro (Chưa thuế)
Thời gian làm việc	Tùy vào nơi làm việc, thường làm theo ca sáng sớm hoặc chiều tối . Cuối tuần, các ngày lễ có thể làm việc theo yêu cầu chỗ làm
Quyền lợi người lao động	Chế độ về bảo hiểm, hưu trí, thất nghiệp, kỳ nghỉ được hưởng như các ngành nghề khác, phụ cấp đặc thù ngành nghề (tùy theo nơi làm việc)
Yêu cầu trình độ tiếng Đức	B1, phần học lý thuyết trong trường cần kiến thức B2 (không bằng), không đòi hỏi trình độ giao tiếp tiếng Đức giỏi

Nhiệm vụ công việc cụ thể

- Làm việc với máy móc, hệ thống kỹ thuật như máy nhồi, máy cắt, dây chuyền sản xuất
- Bảo trì, vệ sinh máy móc
- Luôn mang đồ bảo hộ như quần áo, găng tay, giày,..... tùy theo nơi làm việc
- Tiếp xúc với khách hàng, bán hàng hoặc chế biến món thịt trực tiếp cho khách
- Đi lại nhiều và có thể mang vác nặng
- Chế biến các loại thịt ra thực phẩm khác như xúc xích, ba tê, thịt băm, thịt nguội,...
- Đóng gói thịt và kiểm tra chất lượng, bảo quản trong điều kiện chuẩn
- Trưng bày, trang trí sao cho đẹp mắt
- Tư vấn cho khách hàng về cách chọn sản phẩm
- Phát triển và cải tiến các dịch vụ
- Vận chuyển thịt đến nơi bán hoặc nơi tổ chức sự kiện, nhà hàng,...

Kế hoạch đào tạo và giảng dạy

Học viên học song song vừa trong trường lý thuyết, vừa thực hành ở cơ sở chế biến thịt hoặc bán thịt.

Năm 1 tại trường nghề:

- Học về kiến thức dinh dưỡng của các loại thịt
- Đánh giá, chia các tiêu chuẩn thịt
- Áp dụng quy trình về vệ sinh thực phẩm

Đi Đức thôi nào!

- Học cách vận hành máy móc
- Về an toàn lao động và luật về lĩnh vực này
- Học cách chuẩn bị quy trình công việc, làm việc theo nhóm
- Làm quen với công nghệ thông tin truyền thông.

Năm 2 và 3:

- Ôn lại và đào sâu những kiến thức trên
- Tập trung vào khách hàng, học cách tiếp thị, tư vấn và cách bán hàng
- Được chọn chuyên ngành đi tiếp.

Tương lai cho người chọn nghề nhân viên chế biến thịt

- Làm việc trong các nhà xưởng chế biến các thực phẩm từ thịt, trong các cửa hàng bán thịt hoặc trong các công ty tổ chức tiệc có những món thịt,...

Cơ hội học lên cao

- Bạn có thể học lên cao theo chuyên ngành như đầu bếp, chuyên viên dinh dưỡng, các công nghệ chuyên ngành chế biến thịt, chuyên viên bán hàng,...
- Chuyên gia quản lý trong ngành thủ công, công nghệ thực phẩm, thanh tra thực phẩm
- Học đại học và lên cao

Yêu cầu tuyển sinh

- Bằng tốt nghiệp trung học phổ thông
- Nam nữ từ 18 đến 35 tuổi
- Giấy chứng nhận đủ điều kiện sức khỏe
- Không có tiền án tiền sự
- Giấy chứng nhận tiêm chủng
- Giấy chứng nhận chính thức về hạnh kiểm tốt

Nghề này phù hợp với bạn nếu bạn	Những khó khăn trong ngành chế biến thịt
Thích chế biến các loại thịt	Làm việc trong môi trường khắc nghiệt, luôn có mùi như nhà xưởng, hoặc nơi bán thịt luôn lạnh
Thích vận hành các máy móc, cập nhật máy móc hiện đại	Yêu cầu độ chính xác cao khi sử dụng máy móc, có rủi ro trong lao động
Có thể lực tốt, thích làm việc tay chân	Nơi giết mổ thật không dễ dàng cho người có tình yêu với động vật và ăn chay trường
Là người thích làm việc có quy trình	Phải mang vác nặng, đi lại nhiều
Thích đi lại và không thích làm việc trong văn phòng	Luôn phải mặc đồ bảo hộ và làm việc trong môi trường không dễ chịu
	Giờ làm việc khắc nghiệt: sáng sớm hoặc tối khuya

Tương lai khi trở về Việt Nam

- Làm việc ở các cơ sở chế biến thịt
- Làm cho các công ty chế biến thực phẩm
- Tự mở quán ăn, cửa hàng liên quan đến chế biến thịt hoặc thực phẩm khác.