



Mesar

Opis

Mesar je specijalista za proizvodnju, obradu i preradu mesa. S obzirom na činjenicu da je meso izuzetno kvarljivo, njime se rukuje odgovorno i pažljivo, uz poštovanje definisanih higijenskih i zaštitnih mera. Mesari su stručnjaci za kvalitet mesa, bave se različitim poslovima u proizvodnji zavisno od radnog mesta, od tranžiranja, preko skladištenja, prerade i obrade mesa, do prodaje. U radu se koriste i različitim uređajima i mašinama za preradu i obradu mesa, a u njihove odgovornosti spadaju kontrola ispravnosti i održavanje mašina i alata. Mesar prerađuje i tretira meso, konzervira, izrađuje različite suhomesnate proizvode i mesne prerađevine. Pravilno skladištenje i čuvanje mesa je od velike važnosti.

Kako bi kupci mogli da biraju iz raznovrsne ponude, mesar takođe svakodnevno priprema, slaže i aranžira određenu količinu svih vrsta mesa na adekvatan način u prodajnim objektima, zadužen je i za obradu mesa (sečenje, usitnjavanje a ponekad i pečenje) i pakovanje u skladu sa zahtevima kupaca, vrši precizne provere skladištenja, obraća posebnu pažnju na ličnu higijenu, higijenu prostora i čistoću u celom prodajnom objektu. Komunikacija i davanje saveta oko pripreme mesa je takođe deo svakodневnih aktivnosti mesara. Pored posedovanja stručnog znanja za zanimanje mesar je jako bitno imati manuelnu spretnost i biti dobro organizovan i uredan.

Poželjne osobine/zahtevi

- Manuelna/ručna spretnost;
- Svest o higijeni, kvalitetu mesa;
- Preciznost;
- Urednost i odgovornost;
- Komunikativnost i ljubaznost;
- Organizovanost;
- Izdržljivost;
- Dobra moć zapažanja.

Pozitivne strane:

- Mesari koji rade u prodaji su u svakodnevnom kontaktu sa svojim kupcima. Savetuju i uslužuju u skladu sa svojim specijalističkim znanjem.

Negativne strane:

- Mesari, naročito u prodajnim objektima, često rade vikendom i tokom praznika. Posao može biti vrlo užurban i naporan i podrazumeva dugo stajanje.

Karijerni put/ polja rada

Za obavljanje poslova mesara, potrebno je završiti srednje stručno trogodišnje obrazovanje.

Mesar radi u industrijskim pogonima za preradu mesa, klanicama, komercijalnim objektima/mesarama ili odeljenjima za prehrambene proizvode u velikim trgovinskim lancima.