

Charkuterist

Charkuteristen arbetar med livsmedel baserat på kött som på ett eller annat sätt behandlats. Det finns två typer av charkvaror: oblandade och blandade. Exempel på oblandade charkuterivaror är bacon, kassler och köttfärs. Exempel på blandade charkuterivaror är korv, leverpastej, blodpudding och sylta. Många av arbetsmomenten såsom hackning och malning av råvaror utförs idag maskinellt. Fortfarande är det dock många arbetsmoment som görs för hand, som till exempel att stoppa korv.

Branschorganisation: Köttbranschen/Gårdsslakterierna

<http://www.kcf.se/>