

Kvalitetsvurdering af fisk

Kort fortalt

På dette kursus lærer du på baggrund af viden om kvalitetsnormer for forarbejdning af forskellige fiskearter at kvalitetsvurdere råvarer og færdigvarer.

Hold

Der er pt. ingen hold udbudt til dette kursus. Brug evt. kursusagenten for at blive adviseret om nye hold.;

Fag: Kvalitetsvurdering af fisk

> **Fagnummer:**
48496

> **Varighed**
2 dage

> **AMU-pris:**
DKK 256,00

> **Uden for målgruppe:**
DKK 1.409,60

Målgruppe: Kurset er udviklet til ufaglærte og faglærte, der har eller søger arbejde i virksomheder, hvor der arbejdes med forarbejdning af fisk.

Beskrivelse: Efter gennemført kursus kan deltageren:
På baggrund af viden om kvalitetsnormer for forarbejdning af forskellige fiskearter kvalitetsvurdere råvarer og færdigvarer ved hjælp af sensoriske og organoleptiske bedømmelseskriterier.
Foretage bakteriologiske prøver og kemiske analyser af rå- og færdigvarer.
Afdække årsager til fejl på råvaren og medvirke til at forebygge disse fremover.

> Kontakt

ZBC
Kursusteamet
55788888

> Kursuspris

AMU-målgruppe:
DKK 256,00

**Ikke AMU-målgruppe,
fremmøde:**
DKK 1.409,60

> Tilmelding

