



Forædling af fisk

Kort fortalt

Du lærer ved anvendelse af konserveringsmetoder og hjælpe- og tilsætningsstoffer at forædle fiskeprodukter.

Hold

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

Fag: Forædling af fisk

Fagnummer: 48497	Varighed 3 dage
AMU-pris: DKK 624,00	Uden for målgruppe: DKK 3.334,30

Målgruppe: Faglærte og ufaglærte personer har adgang til uddannelsen. Uddannelsesmålet retter sig primært mod personer, som arbejder i virksomheder, hvor der arbejdes med forædling af fiskeprodukter.

Beskrivelse: På baggrund af viden om konserveringsmetoder samt hjælpe- og tilsætningsstoffer kan deltageren udføre forædling af ferske og frosne fisk herunder indfrysning, saltning, rygning og marinering. Deltageren kan kvalitetsvurdere rå- og færdigvarer, beregne spildprocent og generelt vurdere de økonomiske og kvalitetsmæssige aspekter ved forædling af fisk. Deltageren kan desuden udføre forædlingsopgaverne under særlig hensyntagen til hygiejnekrav.

Kontakt

ZBC
55788888

Kursuspris

AMU-målgruppe:
DKK 624,00

Ikke AMU-målgruppe, fremmøde:
DKK 3.334,30

Tilmelding

