



Håndfiletering af fisk

Kort fortalt

På dette kursus lærer du om kvalitetsnormer og udskæringsmetoder, sortering af fisk, vedligeholdelse af knive og at udføre håndfiletering af fisk efter gældende sikkerheds- og hygiejnenormer.

Hold

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

Fag: Håndfiletering af fisk

> **Fagnummer:**
48499

> **Varighed**
5 dage

> **AMU-pris:**
DKK 1.040,00

> **Uden for målgruppe:**
DKK 3.503,75

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

Beskrivelse: Efter gennemført kursus har deltageren: Kendskab til sikkerhed omkring håndtering og slibning af knive og kan ligeledes yde den mest basale førstehjælp ved tilskadekomst med kniv og slibeværktøj.

Efter gennemført kursus kan deltageren:
På baggrund af viden om kvalitetsnormer og udskæringsmetoder udføre håndfiletering af fisk efter gældende sikkerheds- og hygiejnenormer.
Beregne udbytteprocent og sætte resultatet i forhold til fiskeart og fileteringsteknik.
I forbindelse med filetering, ud fra kendskab til kvalitetsbestemmelser og holdbarhedsforringelse, sortere fisk efter kundesegment/slutbruger.
På baggrund af et grundlæggende kendskab til slibning og strygning, vedligeholde knive, der anvendes til forskellige udskæringer.

> **Kontakt**
ZBC
55788888

> **Kursuspris**
AMU-målgruppe:
DKK 1.040,00
Ikke AMU-målgruppe, fremmøde:
DKK 3.503,75

> **Tilmelding**

