

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.

Kontakt

ZBC
55788888

Fag: Håndfiletering af fisk

Fagnummer: 48499	**Varighed** 5 dage
AMU-pris: DKK 1.090,00	**Uden for målgruppe:** DKK 3.640,00

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.

Kursuspris

AMU-målgruppe:
DKK 1.090,00

Ikke AMU-målgruppe, fremmøde:
DKK 3.640,00

Tilmelding