



# Kvalitetssikring af produkter for gourmetslagtere

## Kort fortalt

Deltageren kan vurdere kvaliteten af råvarer og færdigprodukter ud fra viden om godt håndværk og god smag samt arbejde systematisk med kvalitetssikring/udvikling ved forædling og forarbejdning af ferskvarer og øvrigt varesortiment. Deltageren kan endvidere udføre selvevaluering og følge op på kvalitetsmål ud fra måling af kundetilfredshed.

## Kontakt

Signe Liv Petersen  
3193 5667  
sigp@zbc.dk

## Fag: Kvalitetssikring af produkter for gourmetslagtere

<b>Fagnummer:</b> 49398	<b>Varighed</b> 3 dage
<b>AMU-pris:</b> DKK 624,00	<b>Uden for målgruppe:</b> DKK 2.486,95

**Målgruppe:** Arbejdsmarkedsuddannelsen retter sig mod medarbejdere beskæftiget med detailforarbejdning og forædling af ferskvarer til salg i slagterbutikker, supermarkeder, delikatesseafdelinger mv.

**Beskrivelse:** Deltageren kan medvirke til at fastholde og udvikle en god og ensartet kvalitet i detailslagterbutikken. Deltageren kan vurdere kvaliteten af råvarer og færdigprodukter i detailslagterbutikken ud fra viden om det gode håndværk og den gode smag. Deltageren kan arbejde systematisk med kvalitetssikring- og udvikling ud fra fastlagte standarder ved forædling og forarbejdning af ferskvarer og øvrigt varesortiment. Deltageren kan udføre selvevaluering og følge op på kvalitetsmål ud fra måling af kundetilfredshed.

## Kursuspris

**AMU-målgruppe:**  
DKK 624,00

**Ikke AMU-målgruppe, fremmøde:**  
DKK 2.486,95

## Tilmelding

