



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

Fagnummer: 49398	Varighed 3 dage
AMU-pris: DKK 624,00	Uden for målgruppe: 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

