



Introduktion til opskæring af gris

Kort fortalt

Du kan under vejledning udføre udbening og udskæring af fersk kød til videre forarbejdning samt håndtere værktøj korrekt i forhold til skæreopgaven. Du kan følge gældende forskrifter for sikkerhed og ergonomi ved skæreopgaven og efterleve gældende forskrifter for personlig og produktionsmæssig hygiejne. Du vil opnå kendskab til slagteriets arbejdsgang og arbejdsproces i tarmafdeling, opskæring, skærestue og slagtergang.

Hold

10-11-2026

Introduktion til opskæring af gris
Maglegårdsvej 8 4000

3 dage

Daghold

Kontakt

Sara El Issa
2519 2807
sara@zbc.dk

Fag: Introduktion til opskæring af gris

Fagnummer:
49582

Varighed
3 dage

AMU-pris:
DKK 654,00

Uden for målgruppe:
DKK 3.442,40

Kursuspris

AMU-målgruppe:
DKK 654,00

Ikke AMU-målgruppe, fremmøde:
DKK 3.442,40

Målgruppe: Nye medarbejdere uden uddannelse som industrislagtere på slagteriet.

Beskrivelse: Deltageren opnår kendskab til: arbejdsgangen og arbejdsprocessen i tarmafdeling, opskæring, skærestue og slagtergang

Deltageren opnår færdigheder i:
at udføre udbening og udskæring af fersk kød til videre forarbejdning under vejledning
at håndtere værktøj korrekt i forhold til skæreopgaven samt følge gældende forskrifter for sikkerhed og ergonomi ved skæreopgaven
at efterleve gældende forskrifter for personlig og produktionsmæssig hygiejne

Tilmelding

