



# Introduktion til opskæring af kalv- og oksekød

## 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. Desuden vil du opnå kendskab til kreaturslagteriets arbejdsgang og arbejdsprocesser.

## Kontakt

Signe Liv Petersen  
3193 5667  
sigp@zbc.dk

## Fag: Introduktion til opskæring af kalv- og oksekød

<b>Fagnummer:</b> 49583	<b>Varighed</b> 2 dage
<b>AMU-pris:</b> DKK 416,00	<b>Uden for målgruppe:</b> DKK 2.306,20

**Målgruppe:** Nye medarbejdere uden uddannelse som industrislagtere på slagteriet.

**Beskrivelse:** Deltageren kan:

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

Deltageren har:

- viden om kreaturslagteriets arbejdsgang og arbejdsprocesser

## Kursuspris

**AMU-målgruppe:**  
DKK 416,00

**Ikke AMU-målgruppe, fremmøde:**  
DKK 2.306,20

## Tilmelding

