



# Introduktion til forædling af kød

## Kort fortalt

Du kan under vejledning klargøre kødstykker til marinering eller saltning og anvende relevante maskiner og udstyr, herunder lynhakker og pølsestopper til arbejdsopgaver inden for forædling. Du kan yderligere under vejledning fremstille farsvarer og følge gældende forskrifter for maskinsikkerhed og opnå kendskab til ergonomisk korrekte arbejdsstillinger.

## Hold

### > 27-02-2023

Introduktion til forædling af kød  
Maglegårdsvej 8 4000

2 dage

Daghold

### > 25-04-2023

Introduktion til forædling af kød  
Maglegårdsvej 8 4000

2 dage

Daghold

## Fag: Introduktion til forædling af kød

### > Fagnummer:

49584

### > Varighed

2 dage

### > AMU-pris:

DKK 256,00

### > Uden for målgruppe:

DKK 2.044,10

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

**Beskrivelse:** Deltageren kan:

- under vejledning klargøre kødstykker til marinering eller saltning
- under vejledning anvende relevante maskiner og udstyr, herunder lynhakker og pølsestopper til arbejdsopgaver inden for forædling
- under vejledning fremstille farsvarer
- følge gældende forskrifter for maskinsikkerhed og opnå kendskab til ergonomisk korrekte arbejdsstillinger
- efterleve gældende forskrifter for personlig og produktionsmæssig hygiejne.

### > Kontakt

Signe Liv Petersen  
3193 5667  
sigp@zbc.dk

### > Kursuspris

**AMU-målgruppe:**  
DKK 256,00

**Ikke AMU-målgruppe,  
fremmøde:**  
DKK 2.044,10

### > Tilmelding

