



Gourmet pølseemager

Kursusinfo

Innovation i verdensklasse!

Gourmet Pølseemager er et kursus på ZBC Roskilde, der med udgangspunkt i tidens trends differentierer din position på markedet inden for den traditionelle slagterdisciplin pølseemageri.

Fødevarerområdet i Danmark er i de senere år præget af, at flere af vores kunder vil producere deres luksus specialiteter selv; pølserne på grillen om sommeren skal være egen produktion og gerne have et twist af sydlandske specialiteter.

Kurstype

AMU / Specialistkursus

Varighed

4 dage

Næste hold

Datoer følger snarest

Læs mere om kurset i brochuren [Gourmet Pølseemager](#)

Kontakt

ZBC
55788888

Kursuspris

Pris 1:
DKK 512,00

Pris 2:
DKK 3.675,00

Tilmelding



**Tilmelding og praktisk info**

Tilmeldingsfristen er 14 dage før kursusstart via voksenuddannelse.dk

Gourmet Pølsemaker er tilrettelagt som arbejdsmarkedsuddannelse (AMU) med følgende AMU-fag: 48364 Produktion af pølser, pålæg og røgvarer (varighed 3 dage) og 40331 Salgsplanlægning i Detailhandlen (varighed 1 dag).

Betalingen for deltagere i AMU-målgruppen er 128,- kr. pr. dag pr. deltager, og du kan søge VEU-godtgørelse samt befordringstilskud efter gældende regler, ligesom der kan søges midler gennem kompetencefonde.

ZBC tilbyder mulighed for indkvartering på elevhotellet (ekskl. forplejning).

Forplejning kan købes i Food Hall.

Har du spørgsmål til kurset, er du velkommen til at kontakte uddannelsesleder Brian Sindahl på tlf. 4171 0913 eller e-mail: brsi@zbc.dk.