Positivliste Sydjylland

Produktion af pølser, pålæg og røgvarer

Kort fortalt

Deltageren kan efter uddannelsen producere og forædle produkttyper inden for varegruppen pølser, pålæg og røgvarer. Der arbejdes med relevante maskiner, emballering og etikettering samt kvalitetsberegning og kalkulation af producerede varer.

Kontakt

Lene Bødker
4172 1091
lnb@zbc.dk

Fag: Produktion af pølser, pålæg og røgvarer

Fagnummer: 48364	**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: Arbejdsmarkedsuddannelsen retter sig mod medarbejdere (faglærte/ikke-faglærte) beskæftiget indenfor detailforarbejdning og forædling af ferskvarer.

Beskrivelse: Deltagerne kan producere og forædle produkttyper inden for gruppen pølser, pålæg og røgvarer og efterleve gældende hygiejneforskrifter for såvel personlig hygiejne som produktionshygiejne samt egenkontrol. Deltagerne kan samle og adskille relevante maskiner under hensyntagen til arbejdsmiljø og sikkerhed. Endvidere kan deltagerne klargøre produkterne i selvvalgsemballage og foretage kontrol af lovpligtig etikettering samt kvalitetsberegne og foretage kalkulationer på producerede varer med brug af IT-baserede kalkulationssystemer.

Tilmelding