



Detailudskæring af delstykker af kød

Kort fortalt

Du lærer at kende de forskellige delstykkers anvendelse, kvalitetsbedømme kød og udøve egenkontrol. Desuden vil du lære at håndtere knive og andre værktøjer korrekt samt detailudskære og tilberede forskellige delstykker.

Fag: Detailudskæring af delstykker af kød

Fagnummer: 49971	Varighed 4 dage
AMU-pris: DKK 832,00	Uden for målgruppe: DKK 4.362,40

Målgruppe: Kurset henvender sig til medarbejdere, der arbejder med fødevarefremstilling og ønsker at opnå specifikke kompetencer i forhold til detailudskæring og kvalitetsbedømmelse af kød.

Beskrivelse: Du opnår viden, som gør dig i stand til:

- At kende de forskellige delstykkers anvendelse
 - At efterleve gældende hygiejne forskrifter
 - At kende forskellige dyrearters alder og race
 - At kvalitetsbedømme kød
 - At genkende de forskellige dele af dyret
 - At udøve egenkontrol
- På baggrund af den opnåede viden opnår du færdigheder i:
- At håndtere knive og andre værktøjer korrekt og sikkerhedsmæssigt ansvarligt
 - At kvalitetsbedømme kød på spisekvalitet
 - At detailudskære udvalgte delstykker af kød fagligt og kvalitetsmæssigt korrekt
 - At tilberede forskellige udskæringer korrekt

Kontakt

Signe Liv Petersen
3193 5667
sigp@zbc.dk

Kursuspris

AMU-målgruppe:
DKK 832,00

Ikke AMU-målgruppe, fremmøde:
DKK 4.362,40

Tilmelding

