Også for ledige (6 ugers) | Regionale positivlister



Afrivning, udskylning og pudsning af fedtender

Kort fortalt

Med kurset opnår du viden og færdigheder, som gør dig i stand til på et urutineret niveau at foretage afrivning, udskylning og pudsning af fedtender. Du lærer at udføre arbejdet ergonomisk og sikkerhedsmæssigt korrekt og efterleve basale fødevaresikkerhedsregler. Indholdet i kurset svarer til dele af erhvervsuddannelsens grundforløb 2.

Kontakt

Sara El Issa
2519 2807
sara@zbc.dk

Fag: Afrivning, udskylning og pudsning af fedtender

Fagnummer: 22589	**Varighed** 10 dage
AMU-pris: DKK 2.180,00	**Uden for målgruppe:** DKK 7.985,50

Målgruppe: Kurset retter sig mod ikke faglærte, der arbejder eller ønsker at arbejde med produktion af fedtender.

Beskrivelse: Du opnår viden der gør dig i stand til:
At beskrive de arbejds- og produktbeskrivelser, der er gældende ved afrivning, udskylning og pudsning af fedtender.
At beskrive, hvordan man udvælger, anvender og vedligeholder arbejdsstation og værktøj ergonomisk og sikkerhedsmæssigt korrekt.
At beskrive basale regler for fødevaresikkerhed i arbejdet som tarmtekniker, herunder hygiejne, normer og ergonomi.

Du baggrund af denne viden opnår du færdighed i:
At udvælge, vedligeholde og anvende arbejdsstation og det værktøj, der bruges ved afrivning, udskylning og pudsning af fedtender.
At afrive, udskylle og pudse fedtender.
At efterleve basale fødevaresikkerhedsregler i tarmafdelingen.

Kursuspris

AMU-målgruppe:
DKK 2.180,00

Ikke AMU-målgruppe, fremmøde:
DKK 7.985,50

Tilmelding