



# Gourmet Slagter - forår 2026 - apr

## Kontakt

Lene Bødker  
4172 1091  
lnb@zbc.dk

## Fag: Råvarer og grundtilberedning for ferskvareområdet

<b>Fagnummer:</b> 45680	<b>Varighed</b> 3 dage
<b>AMU-pris:</b> DKK 654,00	<b>Uden for målgruppe:</b> DKK 2.577,65

**Målgruppe:** Arbejdsmarkedsuddannelsen retter sig mod medarbejdere (faglærte/ikke-faglærte) beskæftiget i slagterforretninger, delikatesseforretninger mv.

**Beskrivelse:** Deltageren kan anvende forskellige grundtilberedningsmetoder af diverse kødudskæringer samt garniturer af forskellige råvarer til salg i detailslagterforretninger, delikatesseafdelinger og lignende. Deltageren kan foretage korrekt opbevaring, opvarmning, varmholdelse, nedkøling og anretning af fødevarer under hensyntagen til gældende hygiejneregler.

## Fag: Produktion af convenience food

<b>Fagnummer:</b> 47482	<b>Varighed</b> 3 dage
<b>AMU-pris:</b> DKK 654,00	<b>Uden for målgruppe:</b> DKK 2.387,45

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

## Kursuspris

**AMU-målgruppe:**  
DKK 1.962,00

**Ikke AMU-målgruppe, fremmøde:**  
DKK 7.352,55

## Tilmelding



Deltagerne kan fremstille convenience food af høj kvalitet, herunder udskære og marinere råvarer samt fremstille tilbehør. Deltagerne kan fremstille færdigretter, så de opfylder gældende fødevarerlovgivning for området samt foretage korrekt emballering, opbevaring og salgsoplæg ud fra virksomhedens egenkontrolprogram. Deltagerne kan betjene og vejlede kunder, herunder informere om retternes ernærings-, hygiejne- og kvalitetsmæssige standarder. Endelig kan deltagerne kalkulere og prisfastsætte de fremstillede produkter samt arbejde under hensyntagen til arbejdsmiljø og sikkerhed.

## Fag: Almen fødevarerhygiejne

<b>Fagnummer:</b> 20851	<b>Varighed</b> 3 dage
<b>AMU-pris:</b> DKK 654,00	<b>Uden for målgruppe:</b> DKK 2.387,45

**Målgruppe:** Kurset retter sig mod ikke-faglærte, som har erfaring med madfremstilling i institutionskøkkener, restaurationskøkkener, kantiner samt cateringvirksomheder.

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

At beskrive mikroorganismers forekomst, vækst og udbredelse i fødevarer.

At redegøre for de mest almindelige fødevarerbårne sygdomme, deres årsag og udbredelse samt sammenhængen mellem udbrud og produktionsovervågning.

At redegøre for gældende lovgivning om fremstilling, opbevaring, opvarmnings-, varmholdnings- og nedkølingsfasen og salg af fødevarer.

At redegøre for betydningen af god personlig hygiejne og produktionshygiejne ved håndtering af fødevarer.

At redegøre for fødevareregionernes funktion ved tilsyn og godkendelse af virksomheder samt ved offentliggørelse af kontrolresultater.

På baggrund af denne viden opnår du færdighed i:

At anvende viden om mikroorganismer i forhold til at hæmme deres udvikling i det praktiske arbejde med fremstilling, opbevaring og salg af fødevarer.

At anvende principper for god personlig hygiejne og produktionshygiejne.

At anvende de overordnede principper om egenkontrol ved produktion, opbevaring og salg af mad, herunder de relevante branchekoder.

At anvende principperne i risikoanalyse, påpege kritiske punkter og fastlægge systematiske overvågningsprocedurer, udføre egenkontrol i en aktuel produktion.