

Grund bryggeri pakke

Hold

23-11-2026
Grund bryggeri pakke
Maglegårdsvej 8 4000
5 dage | Daghold

08-02-2027
Grund bryggeri pakke
Maglegårdsvej 8 4000
5 dage | Daghold

19-04-2027
Grund bryggeri pakke
Chr. Richardtsvej 43 4760
5 dage | Daghold

18-05-2027
Grund bryggeri pakke
Chr. Richardtsvej 43 4760
5 dage | Daghold

Yderligere 2 hold

Fag: Anvendt tappeteknik for operatører

Fagnummer: 40574	**Varighed** 2 dage
AMU-pris: DKK 436,00	**Uden for målgruppe:** DKK 1.677,60

Målgruppe: Kurset er primært udviklet til ufaglærte og faglærte der arbejder inden for ølproduktion i bryggeri og mikrobryggeri branchen.

Beskrivelse: Efter gennemført kursus kan deltageren:
Med baggrund i viden om øllets mikrobiologi samt gærings- og filtreringsprocesser, planlægge og udføre aseptisk tapning af upasteuriseret øl på en faglig, hygiejnisk og sikkerhedsmæssigt forsvarlig måde.
Med baggrund i viden om rengørings- og desinfektionsmetoder, klargøre og anvende fustager og flasker til tapning af øl.

Kontakt

Julie Linea Petersen
3193 5663
jpe@zbc.dk

Kursuspris

AMU-målgruppe:
DKK 1.090,00

Ikke AMU-målgruppe, fremmøde:
DKK 4.064,00

Fag: Anvendt bryggeriteknik for operatører

Fagnummer: 49585	**Varighed** 3 dage
AMU-pris: DKK 654,00	**Uden for målgruppe:** DKK 2.386,40

Målgruppe: Kurset er udviklet til ufaglærte eller faglærte, som arbejder med eller ønsker at arbejde med ølbrygning.

Beskrivelse: Efter gennemført kursus kan deltageren:
Ud fra kendskab til øllets mikrobiologi, deltage i planlægning og udførelse af en ølproduktion, på en faglig samt hygiejne- og sikkerhedsmæssigt forsvarlig måde.
Medvirke i produktionen under hensyntagen til energi- og resurseforbrug samt under hensyntagen til eventuelle miljøpåvirkninger.
Medvirke ved klargøring og anvende relevant maskin- og hjælpeudstyr samt foretage proceskontrol herunder udtage prøver samt udføre egenkontrol.
Foretage hensigtsmæssige justeringer i ølproduktionen og dokumentere disse.

Tilmelding

ZBC
Ahorn Allé 3-5
4100 Ringsted
Tlf: 5578 8888