



Gourmet Slagter efterår 2026 - okt

Kontakt

Lene Bødker
41721091
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

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 selvalgsemballage og foretage kontrol af lovpligtig etikettering samt kvalitetsberegne og foretage kalkulationer på producerede varer med brug af IT-baserede kalkulationssystemer.

Fag: Introduktion til pølsefremstilling

Fagnummer: 49996	Varighed 3 dage
AMU-pris: DKK 654,00	Uden for målgruppe: DKK 3.442,40

Kursuspris

AMU-målgruppe:
DKK 1.962,00

Ikke AMU-målgruppe, fremmøde:
DKK 9.272,25

Tilmelding



Positivliste Sydjylland

Målgruppe: Kursisten henvender sig til medarbejdere, der arbejder med fødevareremstilling og ønsker at opnå specifikke kompetencer i forhold til forædling og kvalitetsbedømmelse af kød.

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

- At arbejde korrekt med bindefars
- At opbevare og behandle produkter, så holdbarheden forlænges
- At forstå konserveringsteknikker i arbejdet med pøsemageri
- At sortere kød inden for forskellige kategorier

På baggrund af den opnåede viden opnår du færdigheder i:

- At benytte pølsestopper og lynhakker korrekt
- At forædle produkter
- At fremstille en pølse, der har den krævede konsistens i forhold til den pågældende pølsetype

Fag: Almen fødevarerhygiejne

Fagnummer: 20851	Varighed 3 dage
AMU-pris: DKK 654,00	Uden for målgruppe: 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 fødevarerregionernes 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.