Positivliste Sydjylland



Gourmet Slagter - forår 2027 - apr

Kontakt

Lene Bødker
4172 1091
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 selvvalgsemballage og foretage kontrol af lovpligtig etikettering samt kvalitetsberegne og foretage kalkulationer på producerede varer med brug af IT-baserede kalkulationssystemer.

Fag: Introduktion til pølsemageri

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

Kursuspris

AMU-målgruppe:
DKK 1.308,00

Ikke AMU-målgruppe, fremmøde:
DKK 6.884,80

Tilmelding

Målgruppe: Kurset henvender sig til medarbejdere, der arbejder med fødevarefremstilling 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 pølsemageri
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

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