



Gourmet Slagter forår 2027 - maj

Kontakt

Lene Bødker
4172 1091
lnb@zbc.dk

Fag: Råvarer og grundtilberedning for ferskvareområdet

Fagnummer: 45680	Varighed 3 dage
AMU-pris: DKK 654,00	Uden for målgruppe: 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

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

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

Kursuspris

AMU-målgruppe:
DKK 1.308,00

Ikke AMU-målgruppe, fremmøde:
DKK 4.965,10

Tilmelding



Positivliste Sjælland

Deltagerne kan fremstille convenience food af høj kvalitet, herunder udskære og marinere råvarer samt fremstille tilbehør. Deltagerne kan fremstille færdigretter, så de opfylder gældende fødevarelovgivning 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.