Positivliste Sjælland



Gourmet Slagter forår 2027 - maj

Hold

Løbende optag
Gourmet Slagter forår 2027 - maj
Maglegårdsvej 8 4000

Daghold

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

Beskrivelse: 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.

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