



Detailudskæring af delstykker af kød

Kort fortalt

Du arbejder med at detailudskære udvalgte kødstykker fagligt korrekt, herunder kontrol af sporbarhed for kødet efter gældende lovgivning. Du lærer at bedømme kødet på spisekvaliteten og kender dets anvendelsesmuligheder. Uddannelsen gennemføres med enten oksekød eller svinekød som specifik råvare.

Kursusinfo

Dit udbytte af kurset

- Du lærer at detailudskære udvalgte delstykker af kød fagligt og kvalitetsmæssigt korrekt
- Du lærer at kvalitetsbedømme kød på spisekvalitet
- Du får kendskab til delstykkernes anvendelsesmuligheder
- Du kan kontrollere sporbarhed for kød
- Du kender og kan efterleve gældende lovgivning for områder

Fag: Detailudskæring af delstykker af kød

Fagnummer: 48460	Varighed 3 dage
AMU-pris: DKK 384,00	Uden for målgruppe: DKK 2.951,15

Målgruppe: Uddannelsen henvender sig til medarbejdere, der arbejder med slagtning og ønsker at opnå specifikke kompetencer i forhold til detailudskæring og kvalitetsbedømmelse af kød.

Beskrivelse: Deltageren kan:

- detailudskære udvalgte delstykker af kød fagligt og kvalitetsmæssigt korrekt, herunder efterleve gældende hygiejneforskrifter
- kvalitetsbedømme kød på spisekvalitet og kender delstykkernes anvendelsesmuligheder
- kontrollere sporbarhed for kød og efterleve gældende lovgivning for området

Uddannelsens kompetencer opnås for en af følgende råvaregrupper:

- oksekød
- svinekød

Kontakt

Signe Liv Petersen
3193 5667
sigp@zbc.dk

Kursuspris

AMU-målgruppe:
DKK 384,00

Ikke AMU-målgruppe, fremmøde:
DKK 2.951,15

Tilmelding

