



Kvalitetsvurdering af fisk

Kort fortalt

På dette kursus lærer du på baggrund af viden om kvalitetsnormer for forarbejdning af forskellige fiskearter at kvalitetsvurdere råvarer og færdigvarer.

Fag: Kvalitetsvurdering af fisk

Fagnummer: 48496	Varighed 2 dage
AMU-pris: DKK 416,00	Uden for målgruppe: DKK 1.551,50

Målgruppe: Kurset er udviklet til ufaglærte og faglærte, der har eller søger arbejde i virksomheder, hvor der arbejdes med forarbejdning af fisk.

Beskrivelse: Efter gennemført kursus kan deltageren:

På baggrund af viden om kvalitetsnormer for forarbejdning af forskellige fiskearter kvalitetsvurdere råvarer og færdigvarer ved hjælp af sensoriske og organoleptiske bedømmelseskriterier.

Foretage bakteriologiske prøver og kemiske analyser af rå- og færdigvarer.

Afdække årsager til fejl på råvaren og medvirke til at forebygge disse fremover.

Kontakt

ZBC
55788888

Kursuspris

AMU-målgruppe:
DKK 416,00

Ikke AMU-målgruppe, fremmøde:
DKK 1.551,50

Tilmelding

