



Håndfiletering af fisk

Kort fortalt

På dette kursus lærer du om kvalitetsnormer og udskæringsmetoder, sortering af fisk, vedligeholdelse af knive og at udføre håndfiletering af fisk efter gældende sikkerheds- og hygiejnenormer.

Kontakt

ZBC
55788888

Fag: Håndfiletering af fisk

Fagnummer: 48499	Varighed 5 dage
AMU-pris: DKK 1.040,00	Uden for målgruppe: DKK 3.503,75

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

Beskrivelse: Efter gennemført kursus har deltageren: Kendskab til sikkerhed omkring håndtering og slibning af knive og kan ligeledes yde den mest basale førstehjælp ved tilskadekomst med kniv og slibeværktøj.

Efter gennemført kursus kan deltageren:

På baggrund af viden om kvalitetsnormer og udskæringsmetoder udføre håndfiletering af fisk efter gældende sikkerheds- og hygiejnenormer.

Beregne udbytteprocent og sætte resultatet i forhold til fiskeart og fileteringsteknik.

I forbindelse med filetering, ud fra kendskab til kvalitetsbestemmelser og

holdbarhedsforringelse, sortere fisk efter kundesegment/slutbruger.

På baggrund af et grundlæggende kendskab til slibning og strygning, vedligeholde knive, der anvendes til forskellige udskæringer.

Kursuspris

AMU-målgruppe:
DKK 1.040,00

Ikke AMU-målgruppe, fremmøde:
DKK 3.503,75

Tilmelding

