



# Kvalitetssikring af produkter for gourmetslagtere

## Kort fortalt

Deltageren kan vurdere kvaliteten af råvarer og færdigprodukter ud fra viden om godt håndværk og god smag samt arbejde systematisk med kvalitetssikring/udvikling ved forædling og forarbejdning af ferskvarer og øvrigt varesortiment. Deltageren kan endvidere udføre selvevaluering og følge op på kvalitetsmål ud fra måling af kundetilfredshed.

## Hold

**17-06-2024**

Kvalitetssikring af produkter for gourmetslagtere  
Maglegårdsvej 8 4000

3 dage

Daghold

## Kontakt

Signe Liv Petersen  
3193 5667  
sigp@zbc.dk

## Fag: Kvalitetssikring af produkter for gourmetslagtere

### Fagnummer:

49398

### Varighed

3 dage

### AMU-pris:

DKK 624,00

### Uden for målgruppe:

DKK 2.486,95

**Målgruppe:** Arbejdsmarkedsuddannelsen retter sig mod medarbejdere beskæftiget med detailforarbejdning og forædling af ferskvarer til salg i slagterbutikker, supermarkeder, delikatesseafdelinger mv.

**Beskrivelse:** Deltageren kan medvirke til at fastholde og udvikle en god og ensartet kvalitet i detailslagterbutikken. Deltageren kan vurdere kvaliteten af råvarer og færdigprodukter i detailslagterbutikken ud fra viden om det gode håndværk og den gode smag. Deltageren kan arbejde systematisk med kvalitetssikring- og udvikling ud fra fastlagte standarder ved forædling og forarbejdning af ferskvarer og øvrigt varesortiment. Deltageren kan udføre selvevaluering og følge op på kvalitetsmål ud fra måling af kundetilfredshed.

## Kursuspris

**AMU-målgruppe:**  
DKK 624,00

**Ikke AMU-målgruppe, fremmøde:**  
DKK 2.486,95

## Tilmelding

