

Emballering og etikettering af kødprodukter

Kort fortalt

Deltageren kan under vejledning klargøre og emballere kødprodukter i forskellige typer af emballage med baggrund i kendskab til pakkemetoder samt lovkrav til kvalitet og holdbarhed for kødprodukter. Deltageren kan etikettere pakker med kød ud fra viden om lovkrav til etikettering. Deltageren kan følge forskrifter for sikkerhed, personlig og produktionsmæssig hygiejne.

Hold

Kurset du har valgt, kan være en del af en samlet pakke. Se kursuspakken ved at søge på kursets fagnummer. Du kan ofte også tage kurset for sig selv, kontakt os for mere info: Kursussekretær Charlotte Vigtoft Nielsen 9680 1516 Du kan også bruge kursusagenten for at blive adviseret om nye hold.;

Fag: Emballering og etikettering af kødprodukter

Fagnummer: 48017	Varighed 1 dag
AMU-pris: DKK 208,00	Uden for målgruppe: DKK 1.278,10

Målgruppe: Arbejdsmarkedsuddannelsen retter sig mod medarbejdere beskæftiget med udbening, forædling og pakning af kødstykker inden i industrislagtning og fødevareindustri.

Beskrivelse: Deltageren kan:

under vejledning klargøre og emballere kødprodukter i forskellige typer af emballage.
pakke kød med baggrund i kendskab til forskellige pakkemetoder samt lovkrav til kvalitet og holdbarhed for kødprodukter.
etikettere pakker med kød ud fra viden om lovkrav til etikettering.
følge gældende forskrifter for sikkerhed og ergonomi ved arbejdsopgaver inden for emballering og etikettering af kødprodukter.
efterleve gældende forskrifter for personlig og produktionsmæssig hygiejne.

Kursuspris

AMU:
DKK 208,00

Uden for målgruppe:
DKK 1.278,10

Tilmelding

