

Introduktion til opskæring af kalv- og oksekød

Kort fortalt

Du kan under vejledning udføre udbening og udskæring af fersk kød til videre forarbejdning samt håndtere værktøj korrekt i forhold til skæreopgaven. Du kan følge gældende forskrifter for sikkerhed og ergonomi ved skæreopgaven og efterleve gældende forskrifter for personlig og produktionsmæssig hygiejne. Desuden vil du opnå kendskab til kreaturslagteriets arbejdsgang og arbejdsprocesser.

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: Introduktion til opskæring af kalv- og oksekød

Fagnummer: 49583	Varighed 2 dage
AMU-pris: DKK 428,00	Uden for målgruppe: DKK 2.370,40

Målgruppe: Nye medarbejdere uden uddannelse som industrislagtere på slagteriet.

Beskrivelse: Deltageren kan:

- under vejledning udføre udbening og udskæring af fersk kød til videre forarbejdning
- håndtere værktøj korrekt i forhold til skæreopgaven
- følge gældende forskrifter for sikkerhed og ergonomi ved skæreopgaven
- efterleve gældende forskrifter for personlig og produktionsmæssig hygiejne

Deltageren har:

- viden om kreaturslagteriets arbejdsgang og arbejdsprocesser

Kursuspris

AMU:
DKK 428,00

Uden for målgruppe:
DKK 2.370,40

Tilmelding

