

# Introduktion til forædling af kød

## Kort fortalt

Du kan under vejledning klargøre kødstykker til marinering eller saltning og anvende relevante maskiner og udstyr, herunder lynhakker og pølsestopper til arbejdsopgaver inden for forædling. Du kan yderligere under vejledning fremstille farsvarer og følge gældende forskrifter for maskinsikkerhed og opnå kendskab til ergonomisk korrekte arbejdsstillinger.

## 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 forædling af kød

<b>Fagnummer:</b> 49584	<b>Varighed</b> 2 dage
<b>AMU-pris:</b> DKK 416,00	<b>Uden for målgruppe:</b> DKK 2.306,20

**Målgruppe:** Nye medarbejdere uden uddannelse som industrislagtere på slagteriet.

### Beskrivelse: Deltageren kan:

- under vejledning klargøre kødstykker til marinering eller saltning
- under vejledning anvende relevante maskiner og udstyr, herunder lynhakker og pølsestopper til arbejdsopgaver inden for forædling
- under vejledning fremstille farsvarer
- følge gældende forskrifter for maskinsikkerhed og opnå kendskab til ergonomisk korrekte arbejdsstillinger
- efterleve gældende forskrifter for personlig og produktionsmæssig hygiejne.

## Kursuspris

**AMU:**  
DKK 416,00

**Uden for målgruppe:**  
DKK 2.306,20

## Tilmelding

