

# Produktion af pølser, pålæg og røgvarer

## Kort fortalt

Deltageren kan efter uddannelsen producere og forædle produkttyper inden for varegruppen pølser, pålæg og røgvarer. Der arbejdes med relevante maskiner, emballering og etikettering samt kvalitetsberegning og kalkulation af producerede varer.

## 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: Kursussektretær Charlotte Vigtoft Nielsen 9680 1516 Du kan også bruge kursusagenten for at blive adviseret om nye hold.;

## Fag: Produktion af pølser, pålæg og røgvarer

> **Fagnummer:**  
48364

> **Varighed**  
3 dage

> **AMU-pris:**  
DKK 384,00

> **Uden for målgruppe:**  
DKK 2.951,15

**Målgruppe:** Arbejdsmarkedsuddannelsen retter sig mod medarbejdere (faglærte/ikke-faglærte) beskæftiget indenfor detailforarbejdning og forædling af ferskvarer.

**Beskrivelse:** Deltagerne kan producere og forædle produkttyper inden for gruppen pølser, pålæg og røgvarer og efterleve gældende hygiejneforskrifter for såvel personlig hygiejne som produktionshygiejne samt egenkontrol. Deltagerne kan samle og adskille relevante maskiner under hensyntagen til arbejdsmiljø og sikkerhed. Endvidere kan deltagerne klargøre produkterne i selvvalgsemballage og foretage kontrol af lovpligtig etikettering samt kvalitetsberegne og foretage kalkulationer på producerede varer med brug af IT-baserede kalkulationssystemer.

## > Kontakt

Find kontakt via hjemmesiden

## > Kursuspris

**AMU:**  
DKK 384,00

**Uden for målgruppe:**  
DKK 2.951,15

## > Tilmelding

