

# Afrivning, udskylning og pudsning af fedtender

## Kort fortalt

Med kurset opnår du viden og færdigheder, som gør dig i stand til på et urutineret niveau at foretage afrivning, udskylning og pudsning af fedtender. Du lærer at udføre arbejdet ergonomisk og sikkerhedsmæssigt korrekt og efterleve basale fødevarerikkerhedsregler. Indholdet i kurset svarer til dele af erhvervsuddannelsens grundforløb 2.

## 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: Afrivning, udskylning og pudsning af fedtender

<b>Fagnummer:</b> 22589	<b>Varighed</b> 10 dage
<b>AMU-pris:</b> DKK 0,00	<b>Uden for målgruppe:</b> DKK 0,00

**Målgruppe:** Kurset retter sig mod ikke faglærte, der arbejder eller ønsker at arbejde med produktion af fedtender.

**Beskrivelse:** Du opnår viden der gør dig i stand til:

At beskrive de arbejds- og produktbeskrivelser, der er gældende ved afrivning, udskylning og pudsning af fedtender.

At beskrive, hvordan man udvælger, anvender og vedligeholder arbejdsstation og værktøj ergonomisk og sikkerhedsmæssigt korrekt.

At beskrive basale regler for fødevarerikkerhed i arbejdet som tarmtekniker, herunder hygiejne, normer og ergonmi.

Du baggrund af denne viden opnår du færdighed i:

At udvælge, vedligeholde og anvende arbejdsstation og det værktøj, der bruges ved afrivning, udskylning og pudsning af fedtender.

At afrive, udskylle og pudse fedtender.

At efterleve basale fødevarerikkerhedsregler i tarmafdelingen.

## Kursuspris

**AMU:**  
DKK 0,00

**Uden for målgruppe:**  
DKK 0,00

## Tilmelding

