

Detailudskæring af delstykker af kød

Kort fortalt

Du arbejder med at detailudskære udvalgte kødstykker fagligt korrekt, herunder kontrol af sporbarhed for kødet efter gældende lovgivning. Du lærer at bedømme kødet på spisekvaliteten og kender dets anvendelsesmuligheder. Uddannelsen gennemføres med enten oksekød eller svinekød som specifik råvare.

Hold

Der er pt. ingen hold udbudt til dette kursus. Brug evt. kursusagenten for at blive adviseret om nye hold.;

Fag: Detailudskæring af delstykker af kød

> **Fagnummer:**
48460

> **Varighed**
3 dage

> **AMU-pris:**
DKK 378,00

> **Uden for målgruppe:**
DKK 2.917,70

Målgruppe: Uddannelsen henvender sig til medarbejdere, der arbejder med slagtning og ønsker at opnå specifikke kompetencer i forhold til detailudskæring og kvalitetsbedømmelse af kød.

Beskrivelse: Deltageren kan:

- detailudskære udvalgte delstykker af kød fagligt og kvalitetsmæssigt korrekt, herunder efterleve gældende hygiejneforskrifter
- kvalitetsbedømme kød på spisekvalitet og kender delstykkernes anvendelsesmuligheder
- kontrollere sporbarhed for kød og efterleve gældende lovgivning for området

Uddannelsens kompetencer opnås for en af følgende råvaregrupper:

- oksekød
- svinekød

> Kontakt

Kurser på UCH
 Uddannelsescenter
 Holstebro
 99 122 222

> Kursuspris

AMU:
DKK 378,00

Uden for målgruppe:
DKK 2.917,70

> Tilmelding

