

# Introduktion til opskæring af gris

## 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. Du vil opnå kendskab til slagteriets arbejdsgang og arbejdsproces i tarmafdeling, opskæring, skærestue og slagtergang.

## Hold

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

## Fag: Introduktion til opskæring af gris

> <b>Fagnummer:</b> 49582	> <b>Varighed</b> 3 dage
> <b>AMU-pris:</b> DKK 402,00	> <b>Uden for målgruppe:</b> DKK 3.106,35

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

**Beskrivelse:** Deltageren opnår kendskab til: arbejdsgangen og arbejdsprocessen i tarmafdeling, opskæring, skærestue og slagtergang

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

### > Kursuspris

**AMU:**  
DKK 402,00

**Uden for målgruppe:**  
DKK 3.106,35

### > Tilmelding

