

Introduktion til opskæring af kalv- og oksekød

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. Desuden vil du opnå kendskab til kreaturslagteriets arbejdsgang og arbejdsprocesser.

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 kalv- og oksekød

Fagnummer: 49583	Varighed 2 dage
AMU-pris: DKK 416,00	Uden for målgruppe: DKK 2.306,20

Målgruppe: Nye medarbejdere uden uddannelse som industrislagtere på slagteriet.

Beskrivelse: Deltageren kan:

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

Deltageren har:

- viden om kreaturslagteriets arbejdsgang og arbejdsprocesser

Kursuspris

AMU:
DKK 416,00

Uden for målgruppe:
DKK 2.306,20

Tilmelding

