Emballering og etikettering af kødprodukter

Kort fortalt

Deltageren kan under vejledning klargøre og emballere kødprodukter i forskellige typer af emballage med baggrund i kendskab til pakkemetoder samt lovkrav til kvalitet og holdbarhed for kødprodukter. Deltageren kan etikettere pakker med kød ud fra viden om lovkrav til etikettering. Deltageren kan følge forskrifter for sikkerhed, personlig og produktionsmæssig hygiejne.

Fag: Emballering og etikettering af kødprodukter

Fagnummer: 48017	**Varighed** 1 dag
AMU-pris: DKK 218,00	**Uden for målgruppe:** DKK 1.320,80

Målgruppe: Arbejdsmarkedsuddannelsen retter sig mod medarbejdere beskæftiget med udbening, forædling og pakning af kødstykker inden i industrislagtning og fødevareindustri.

Beskrivelse: Deltageren kan:
under vejledning klargøre og emballere kødprodukter i forskellige typer af emballage.
pakke kød med baggrund i kendskab til forskellige pakkemetoder samt lovkrav til kvalitet og holdbarhed for kødprodukter.
etikettere pakker med kød ud fra viden om lovkrav til etikettering.
følge gældende forskrifter for sikkerhed og ergonomi ved arbejdsopgaver inden for emballering og etikettering af kødprodukter.
efterleve gældende forskrifter for personlig og produktionsmæssig hygiejne.

Kursuspris

AMU:
DKK 218,00

Uden for målgruppe:
DKK 1.320,80

Tilmelding