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.

Fag: Introduktion til opskæring af gris

Fagnummer: 49582	**Varighed** 3 dage
AMU-pris: DKK 654,00	**Uden for målgruppe:** DKK 3.442,40

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 654,00

Uden for målgruppe:
DKK 3.442,40

Tilmelding