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 skæreopgavenog efterleve gældende forskrifter for personlig og produktionsmæssig hygiejne. Desuden vil du opnå kendskab til kreaturslagteriets arbejdsgang og arbejdsprocesser.

Fag: Introduktion til opskæring af kalv- og oksekød

Fagnummer: 49583	**Varighed** 2 dage
AMU-pris: DKK 436,00	**Uden for målgruppe:** DKK 2.381,60

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 436,00

Uden for målgruppe:
DKK 2.381,60

Tilmelding