# Introduktion til forædling af kød

## Kort fortalt

Du kan under vejledning klargøre kødstykker til marinering eller saltning og anvende relevante maskiner og udstyr, herunder lynhakker og pølsestopper til arbejdsopgaver inden for forædling. Du kan yderligere under vejledning fremstille farsvarer og følge gældende forskrifter for maskinsikkerhed og opnå kendskab til ergonomisk korrekte arbejdsstillinger.

### Fag: Introduktion til forædling af kød

| | |
|---|---|
| **Fagnummer:**<br>49584 | **Varighed**<br>2 dage |
| **AMU-pris:**<br>DKK 436,00 | **Uden for målgruppe:**<br>DKK 2.381,60 |

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

**Beskrivelse:** Deltageren kan:
- under vejledning klargøre kødstykker til marinering eller saltning
- under vejledning anvende relevante maskiner og udstyr, herunder lynhakker og pølsestopper til arbejdsopgaver inden for forædling
- under vejledning fremstille farsvarer
- følge gældende forskrifter for maskinsikkerhed og opnå kendskab til ergonomisk korrekte arbejdsstillinger
- efterleve gældende forskrifter for personlig og produktionsmæssig hygiejne.

## Kursuspris

**AMU:**
DKK 436,00

**Uden for målgruppe:**
DKK 2.381,60

## Tilmelding