

# Kvalitetssikring af produkter for gourmetslagtere

## Kort fortalt

Deltageren kan vurdere kvaliteten af råvarer og færdigprodukter ud fra viden om godt håndværk og god smag samt arbejde systematisk med kvalitetssikring/udvikling ved forædling og forarbejdning af ferskvarer og øvrigt varesortiment. Deltageren kan endvidere udføre selvevaluering og følge op på kvalitetsmål ud fra måling af kundetilfredshed.

## Fag: Kvalitetssikring af produkter for gourmetslagtere

> **Fagnummer:**  
49398

> **Varighed**  
3 dage

> **AMU-pris:**  
DKK 384,00

> **Uden for målgruppe:**  
DKK 2.234,45

**Målgruppe:** Arbejdsmarkedsuddannelsen retter sig mod medarbejdere beskæftiget med detailforarbejdning og forædling af ferskvarer til salg i slagterbutikker, supermarkeder, delikatesseafdelinger mv.

**Beskrivelse:** Deltageren kan medvirke til at fastholde og udvikle en god og ensartet kvalitet i detailslagterbutikken. Deltageren kan vurdere kvaliteten af råvarer og færdigprodukter i detailslagterbutikken ud fra viden om det gode håndværk og den gode smag. Deltageren kan arbejde systematisk med kvalitetssikring- og udvikling ud fra fastlagte standarder ved forædling og forarbejdning af ferskvarer og øvrigt varesortiment. Deltageren kan udføre selvevaluering og følge op på kvalitetsmål ud fra måling af kundetilfredshed.

> **Kontakt**  
Skive college

> **Kursuspris**  
**AMU:**  
DKK 384,00

**Uden for målgruppe:**  
DKK 2.234,45

> **Tilmelding**

