Opkvalificering til JF

Fag: Produktionskøkkenets redskaber, maskiner og udstyr

Fagnummer: 47483	**Varighed** 2 dage
AMU-pris: DKK 416,00	**Uden for målgruppe:** DKK 1.616,60

Målgruppe: Arbejdsmarkedsuddannelsen retter sig mod medarbejdere (faglærte/ikke-faglærte) beskæftiget med madfremstilling i restaurationskøkkener, kantiner og lignende.

Beskrivelse: Deltageren kan anvende, rengøre og vedligeholde almindeligt forekommende maskiner, udstyr og redskaber i produktionskøkkener og salgsarealer. Deltageren kan i arbejdet efterleve gældende sikkerheds- og hygiejneregler.

Fag: HACCP/egenkontrol - operatører i fødevareindustri

Fagnummer: 44229	**Varighed** 3 dage
AMU-pris: DKK 624,00	**Uden for målgruppe:** DKK 2.202,25

Målgruppe: Kurset er udviklet til ufaglærte og faglærte der har eller søger arbejde som operatør i procesindustriel levnedsmiddelproduktion.

Beskrivelse: Efter gennemført kursus har deltageren:
Kendskab til HACCP systemets grund principper, herunder GMP/PRP.

Efter gennemført kursus kan deltageren:
Identificere fysiske, kemiske og mikrobiologiske kilder til forurening i industriel fødevareproduktion og vurdere kildernes risici og konsekvenser.
Medvirke ved vedligehold af HACCP systemet i henhold til gældende lovgivning (Ministeriet for Fødevare, Landbrug og Fiskeri) ISO standarder og kundekrav på fødevareområdet.

Kursuspris

AMU:
DKK 1.936,00

Uden for målgruppe:
DKK 10.628,20

Tilmelding

Fag: Konserveringsteknikker for kødprodukter

Fagnummer: 48585	**Varighed** 4 dage
AMU-pris: DKK 512,00	**Uden for målgruppe:** DKK 3.858,20

Målgruppe: Arbejdsmarkedsuddannelsen retter sig mod medarbejdere, som arbejder med forædling af inden for slagterområdet.

Beskrivelse: Deltageren kan
- medvirke til at opretholde fødevaresikkerheden i arbejdet med kødprodukter ud fra kendskab til faktorer, der påvirker kødets holdbarhed
- medvirke til at undgå spredning af sundhedsfarlige kødprodukter ud fra viden om fordærvende og sygdomsfremkaldende mikroorganismer
- selvstændigt arbejde med forskellige teknikker til konservering af kød, herunder saltning, tørring, røgning, frysning og varmebehandling
- vurdere forskellige konserveringsmetoders indflydelse på kødets smag og konsistens

Fag: Detailudskæring af delstykker af kød

Fagnummer: 48460	**Varighed** 3 dage
AMU-pris: DKK 384,00	**Uden for målgruppe:** DKK 2.951,15

Målgruppe: Uddannelsen henvender sig til medarbejdere, der arbejder med slagtning og ønsker at opnå specifikke kompetencer i forhold til detailudskæring og kvalitetsbedømmelse af kød.

Beskrivelse: Deltageren kan:
- detailudskære udvalgte delstykker af kød fagligt og kvalitetsmæssigt korrekt, herunder efterleve gældende hygiejneforskrifter
- kvalitetsbedømme kød på spisekvalitet og kender delstykkernes anvendelsesmuligheder
- kontrollere sporbarhed for kød og efterleve gældende lovgivning for området

Uddannelsens kompetencer opnås for en af følgende råvaregrupper:
- oksekød
- svinekød