

Skilning og udskylning af ferske krustarme

Kort fortalt

Med kurset opnår du viden og færdigheder, som gør dig i stand til på et urutineret niveau at rundskille, affedte, afskære, oplukke og udskylle krustarme. Du lærer at udføre arbejdet ergonomisk og sikkerhedsmæssigt korrekt og efterleve basale fødevarer sikkerhedsregler. Indholdet i kurset svarer til dele af erhvervsuddannelsens grundforløb 2.

Fag: Skilning og udskylning af ferske krustarme

Fagnummer: 22612	Varighed 10 dage
AMU-pris: DKK 2.180,00	Uden for målgruppe: DKK 7.985,50

Målgruppe: Kurset retter sig mod ikke faglærte, der arbejder eller ønsker at arbejde med skilning og udskylning af krustarme.

Beskrivelse: Du opnår viden der gør dig i stand til:

At beskrive de arbejds- og produktbeskrivelser, der gælder ved skilning og udskylning af krustarme.

At beskrive hvordan man udvælger, anvender og vedligeholder arbejdsstation og værktøj ergonomisk og sikkerhedsmæssigt korrekt.

At beskrive basale regler for fødevarer sikkerhed i arbejdet som tarmtekniker, herunder hygiejne, normer og ergonomi.

På baggrund af denne viden opnår du færdighed i:

At udvælge, vedligeholde og anvende arbejdsstation og det værktøj, der bruges ved skilning og udskylning af krustarme ergonomisk og sikkerhedsmæssigt korrekt.

At rundskille, affedte, afskære, oplukke og udskylle krustarme.

At efterleve basale fødevarer sikkerhedsregler i tarmafdelingen.

Kursuspris

AMU:

DKK 2.180,00

Uden for målgruppe:

DKK 7.985,50

Tilmelding

