



Kvalitetsvurdering af fisk



Fag: Kvalitetsvurdering af fisk

Fagnummer: 48496	Varighed 2 dage
AMU-pris: DKK 416,00	Uden for målgruppe: DKK 1.551,50

Målgruppe: Kurset er udviklet til ufaglærte og faglærte, der har eller søger arbejde i virksomheder, hvor der arbejdes med forarbejdning af fisk.

Beskrivelse: Efter gennemført kursus kan deltageren:
På baggrund af viden om kvalitetsnormer for forarbejdning af forskellige fiskearter kvalitetsvurdere råvarer og færdigvarer ved hjælp af sensoriske og organoleptiske bedømmelseskriterier.

Foretage bakteriologiske prøver og kemiske analyser af rå- og færdigvarer.
Afdække årsager til fejl på råvaren og medvirke til at forebygge disse fremover.

Kontakt

Find kontakt via
hjemmesiden

Kursuspris

AMU:
DKK 416,00

Uden for målgruppe:
DKK 1.551,50

Tilmelding

