



Forædling af fisk



Fag: Forædling af fisk

Fagnummer: 48497	Varighed 3 dage
AMU-pris: DKK 624,00	Uden for målgruppe: DKK 3.334,30

Målgruppe: Faglærte og ufaglærte personer har adgang til uddannelsen. Uddannelsesmålet retter sig primært mod personer, som arbejder i virksomheder, hvor der arbejdes med forædling af fiskeprodukter.

Beskrivelse: På baggrund af viden om konserveringsmetoder samt hjælpe- og tilsætningsstoffer kan deltageren udføre forædling af ferske og frosne fisk herunder indfrysning, saltning, rygning og marinering. Deltageren kan kvalitetsvurdere rå- og færdigvarer, beregne spildprocent og generelt vurdere de økonomiske og kvalitetsmæssige aspekter ved forædling af fisk. Deltageren kan desuden udføre forædlingsopgaverne under særlig hensyntagen til hygiejnekrav.

Kontakt

Find kontakt via hjemmesiden

Kursuspris

AMU:
DKK 624,00

Uden for målgruppe:
DKK 3.334,30

Tilmelding

