Anvendt bryggeriteknik for operatører



Fag: Anvendt tappeteknik for operatører

Fagnummer: 40574	**Varighed** 2 dage
AMU-pris: DKK 436,00	**Uden for målgruppe:** DKK 1.677,60

Målgruppe: Kurset er primært udviklet til ufaglærte og faglærte der arbejder inden for ølproduktion i bryggeri og mikrobryggeri branchen.

Beskrivelse: Efter gennemført kursus kan deltageren:
Med baggrund i viden om øllets mikrobiologi samt gærings- og filtreringsprocesser, planlægge og udføre aseptisk tapning af upasteuriseret øl på en faglig, hygiejnisk og sikkerhedsmæssigt forsvarlig måde.
Med baggrund i viden om rengørings- og desinfektionsmetoder, klargøre og anvende fustager og flasker til tapning af øl.

Kontakt



Alice Kastberg
Uddannelsessekretær
9633 2243
alka@amunordjylland.dk

Kursuspris

AMU:
DKK 1.090,00

Uden for målgruppe:
DKK 4.064,00

Tilmelding

Fag: Anvendt bryggeriteknik for operatører

Fagnummer: 49585	**Varighed** 3 dage
AMU-pris: DKK 654,00	**Uden for målgruppe:** DKK 2.386,40

Målgruppe: Kurset er udviklet til ufaglærte eller faglærte, som arbejder med eller ønsker at arbejde med ølbrygning.

Beskrivelse: Efter gennemført kursus kan deltageren:
Ud fra kendskab til øllets mikrobiologi, deltage i planlægning og udførelse af en ølproduktion, på en faglig samt hygiejne- og sikkerhedsmæssigt forsvarlig måde.
Medvirke i produktionen under hensyntagen til energi- og resurseforbrug samt under hensyntagen til eventuelle miljøpåvirkninger.
Medvirke ved klargøring og anvende relevant maskin- og hjælpeudstyr samt foretage proceskontrol herunder udtage prøver samt udføre egenkontrol.
Foretage hensigtsmæssige justeringer i ølproduktionen og dokumentere disse.