



Anvendt bryggeriteknik for operatører (2 fag)



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.