

Fiskehandler

Som fiskehandler er du
kundens rådgiver
og specialist.



fiskeriskolen

euc nordvest

Kompetencecenter for uddannelser til blå erhverv

Fiskehandler

En fiskehandler arbejder først og fremmest med køb og salg af fisk. Håndværket er både knyttet til detailhandel, fiskeri og opdræt.

Som fiskehandler sælger du fisk og skaldyr. Ligeledes er forarbejdning, præsentation og tilberedning af specialiteter en væsentlig del af en fiskehandlers arbejde.

På uddannelsen lærer du at arbejde miljøbevidst og udføre arbejdet på en sikkerhedsmæssig forsvarlig måde. Fiskehandleren kan f.eks. arbejde i specialforretninger, fiskebiler samt i supermarkeder.

Om den individuelle tilrettelagte uddannelse

Uddannelsen til fiskehandler er en individuel tilrettelagt erhvervs uddannelse. Uddannelsen tilrettelægges af skolen i samarbejde med eleven og praktikvirksomheden.

Med fiskehandler uddannelsen får du en grundlæggende viden om de forskellige fiskearter der bruges i branchen.

Du bliver godt rustet til at rådgive kunder om indkøb af fisk. Du kommer også til at kunne indgå i dialog med kunden omkring tilberedningsmetoder, menu sammensætninger og opbygning af måltider primært baseret på fisk og skaldyr.

Fiskehandleren har indgående varenkendskab til fisk og kvalitetsnormer omkring disse, herunder friskhed og hygiejne.

Du lærer om udskæringsmetoder og beregning af udbytteprocent i forhold til fiskeart og fileteringsteknik. Også forædling af fisk er en vigtig del af en fiskehandlers område. Du opnår endvidere kompetencer som Sushi Kok i uddannelsen ligesom du får kendskab til grundtilberedningsmetoderne og anvendelse heraf.

Den individuelle tilrettelagte erhvervsuddannelse veksler mellem skole og praktik.

På skolen får du bl.a. undervisning i fag som Produktionsforståelse, Fiskerilære, Håndfiletering af fisk, Forædling af fisk samt Delikatesser af Fisk og vildt.

I praktikperioderne lærer du blandt andet noget om de grundlæggende teknikker indenfor butiksekspektion, udskæring af fisk samt tilberedning af specialiteter, færdigretter og fastfood til kunden.



Som fiskehandler lærer du også om udførelsen af mere krævende planlægning og produktion. Du lærer at anvende grundtilberedningerne til udvikling af varme og kolde fiskeretter, anvendelse af produktionsoverskud og kreativ anretning. Du får en masse viden om sporbarhed, mærkning, certificering samt fremtidig udvikling indenfor innovation og iværksætteri i branchen. Du vil lære at følge med i udviklingen og de ændringer der sker indenfor dit fag. Du vil kunne foretage kvalitetskontrol og vurdering af fisk og skaldyr. Endelig lærer du at give kundeservice på avanceret niveau indenfor fiskehandler området.

På fiskeriskolens hjemmeside www.fiskeriskolen.dk kan du læse mere om de enkelte fag på uddannelsen.

Flere måder at begynde på

Fiskehandleruddannelsen hører under indgangen "Mad til mennesker", der har flere beslægtede uddannelser under sig. Du kan begynde uddannelsen på tre forskellige måder:

- Du kan begynde med grundforløbet
- Du kan begynde i praktik, hvis du har en praktikaftale med en arbejdsgiver.
- Du kan tage uddannelsen via ny mesterlære, hvor du det første år bliver oplært hos en mester.

Uddannelsen der er opdelt i et grundforløb og et hovedforløb, tager minimum 2,8 år. Den afsluttende prøve tilrettelægges og afholdes af skolen og dens samarbejdspartnere. Den afsluttende eksamen består af en praktisk prøve, hvor eleven ved lodtrækning tildeles en opgave, der er almindelig forekommen for en fiskehandler.



Uddannelsessteder

Hele hovedforløbet udbydes af Fiskeriskolen i Thyborøn. Hele eller dele af grundforløbet kan også tages på de skoler, der udbyder "Mad til mennesker".

Praktik

I praktiktiden bliver du oplært i de arbejdsfunktioner, som hører til uddannelsen.

Du skal selv finde en praktikplads og indgå en skriftlig uddannelsesaftale med praktikstedet. Det kan være vanskeligt, men du kan eventuelt få hjælp af skolen. Der er ikke mulighed for at komme i skolepraktik på denne uddannelse.

Du kan få oplysninger om praktikpladssituationen ved at kontakte skolen. Her kan du også indhente oplysninger om hvilke virksomheder, der er godkendt til at ansætte elever, og hvilke der har opslået ledige praktikpladser.

Optagelse og adgang

For at begynde på en erhvervsuddannelses grundforløb, skal du have opfyldt din undervisningspligt. Det har du, når du har afsluttet folkeskolen eller har modtaget tilsvarende undervisning.

Kortere uddannelsestid

Du har mulighed for at få godskrevet dele af undervisningen, hvis du i forvejen har taget en anden relevant uddannelse eller har haft et relevant arbejde. Ordningen kaldes merit og skal aftales med skolen.

Økonomi

Uddannelse er gratis. Du får elevløn fra den dag, din uddannelsesaftale træder i kraft, altså både i praktik- og skoleperioderne.

Begyndelseslønnen er ca. 10.500 kr. om måneden, slutløn ca. 13.500 kr.

Begynder du uddannelsen med skoleophold, får du ikke løn i den første skoleperiode, med mindre du har en uddannelsesaftale. Du kan søge SU, hvis du er over 18 år.

Ved ophold på Fiskeriskolen betales 485 kr. pr. uge

Du kan på visse betingelser få tilskud til dækning af dine transportudgifter. Er du over 25 år kan der være andre økonomiske muligheder.



Over 25 år

Voksenforløb og merit

Hvis du har erhvervs erfaring og/eller uddannelse indenfor området, kan du eventuelt få forkortet din uddannelse. Skolen foretager en individuel vurdering af dine kvalifikationer og tilrettelægger dit uddannelsesforløb derefter. Det er også muligt at få godskrevet dele af undervisningen, hvis du har relevante teoretiske og/eller praktiske erfaringer. Ordningen kaldes merit og skal aftales med skolen.

Økonomi

Uddannelsen er gratis. Du kan søge SU på grundforløbet og får elevløn på hovedforløbet. Hvis du er fyldt 25 år kan du evt. blive ansat som voksentlærling.

I nogen tilfælde kan din arbejdsgiver få et særligt tilskud fra beskæftigelsesrådet i din region.

De enkelte beskæftigelsesregioner har lister over hvilke uddannelser, de kan give løntilskud til: Østdanmark, Syddanmark, Midtjylland og Nordjylland.





Fremtidsmuligheder

Uddannelsen er ny. Fisk og vildt forhandles traditionelt fra specialforretninger og fiskebiler, men også supermarkeder viser stigende interesse for dette område. Fast food som sushi og færdigretter til den travle forbruger er et marked i vækst og med gode indtjeningsmuligheder. Endelig har de sidste års fokusering på Nordiske Råvare åbnet op for store uudnyttede potentialer i erhvervet.

Forskning og massiv satsning indenfor akvakultur på havet vil sandsynligvis åbne op for nye og interessante muligheder indenfor produktion af marin føde i fremtiden. Denne udvikling vil sammen med interesse for sund ernæring sikre beskæftigelse af fiskehandlere i fremtiden.

Efter endt uddannelse vil fiskehandleren kunne varetage arbejdsfunktioner bredt indenfor personlig kundebetjening og forbrugeroplysning i detailledet. Eleven opnår endvidere en række brede kompetencer indenfor gastronomi, med faglig hovedvægt på elementerne omkring fisk og skaldyr. Den faglige indsigt i vareindkøb, beregning af udsalgspriser, prismærkning, regnskab, eksponering og kundebetjening vil være fundamentet til elevens videre faglige udvikling og uddannelse.

Få mere at vide

Du kan få mere at vide på uddannelsesstedets hjemmeside www.fiskeriskolen.dk.



Fiskeriskolen Thyborøn

Ærøvej 9 • 7680 Thyborøn

Telefon 96 91 92 30

fiskeri@eucnordvest.dk

fiskeriskolen.dk

Kontakt uddannelseskonsulent

Esben Windfeld Lund

ewl@eucnordvest.dk

Mobil 30 10 65 93

EUC in-house FSK_005 - 05.14

Støttet af
Fødevarerministeriet og EU



fiskeriskolen

euc nordvest

Kompetencecenter for uddannelser til blå erhverv