EUD GOURMETSLAGTER

Gris på gaflen

Gourmetslagteruddannelsen er for dig, der gerne vil kunne fremtrylle flotte kødudskæringer, møre bøffer, en god "spegedreng" og sprøde svær på svinekammen. For dig, som sætter pris på kvalitetsfødevarer, og som har lyst til at arbejde med kød i alle afskygninger.

Læs mere på www.eucnordvest.dk

Tekniske Erhvervsuddannelser
euc nordvest

Gourmetslagter

Som **gourmetslagter** er man typisk ansat i en slagterbutik eller delikatesseafdeling. Her laver man alt fra flotte udskæringer til delikate færdigretter, og man står klar til at rådgive kunderne om de enkelte produkter og tilberedningen heraf.

På **Gourmetslagteruddannelsen** lærer du alt, hvad der er værd at vide om kød. Du lærer om de forskellige slagtedyr, hvordan de skal opskæres, og hvordan kødet skal opbevares for at sikre mørhed og den gode smag. Du lærer også om god hygiejne, salg og service, og så lærer du naturligvis at tilberede møre bøffer, saftige stege, lækre pålægsudskæringer og frikadeller.

½ ÅR	½ ÅR	3 ÅR	Svendebrev/Udlært
GF 1	**GF 2**	**Hovedforløb** Trin1: Gourmetslagteraspirant, 1 år og 6 mdr. Trin 2: Gourmetslagter med speciale butik/delikatesse/slagtning, 3 år	**SVENDEBREV / UDLÆRT**

Grundforløb

- Dansk E
- Naturfag E
- Almen fødevarehygiejne
- Førstehjælp
- Brandbekæmpelse

Hovedforløb med 15 skoleuger, fordelt på 6 skoleperioder.

Trin 1: 8 uger fordelt på 4 skoleperioder.
Trin 2: Plus 7 uger fordelt på 3 skoleperioder.

Fag:

Salg og service, Kalkulation, Grovopskæring, Detailopskæring, Tilberedning, Eksponering og kundebetjening, Måltidsløsninger, Convenience, Slagtning, Valgfri udd.specifikke fag

Som faglært

Mulighed for videreuddannelse:

- Procesteknolog
- Handelsøkonom
- Serviceøkonom
- Eksport og teknologi

Grundforløb kan tages på EUC Nordvest

InHouse EUD . 05.23