

EUD GOURMETSLAGTER



Gris på gafflen

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 slagtedy, 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.

1/2 ÅR | 1/2 ÅR | 3 ÅR | Svendebrev/Udlært

GF 1*

GF 2

Hovedforløb

Trin 1: Gourmetslagteraspirant 1 år og 6 mdr.
Trin 2: Gourmetslagter med speciale i butik/delikatess, svine- og kreaturslagter, pølsemager og forædler 3 år

SVENDEBREV
/ UDLÆRT

Grundforløb

Samfundsfag E

Naturfag E

Almen fødevarerhygiejne

Førstehjælp

Brandbekæmpelse

Hovedforløb med 15 skoleuger,

fordelt på 6 skoleperioder.

Trin 1: 8 uger fordelt på 2 skoleperioder.

Trin 2: 15 uger fordelt på 4 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

* På GF1, jf. bekendtgørelsen, løftes eleven to niveauer i grundfag. På EUC Nordvest er det dansk og matematik ud fra individuel udgangspunkt.

Grundforløb kan tages på EUC Nordvest

Grundforløb kan tages på EUC Nordvest