



Gourmetslagter-uddannelsen







Slagterfagets Fællesudvalg har i samarbejde med en række slagtermestre og Erhvervsskolerne Uddannelsescenter Holstebro, Syddansk Erhvervsskole, Aarhus Tech, TechCollege og ZBC tilpasset og udviklet vores uddannelser, så vi sikrer din elev en bred uddannelse med fokus på tværfaglighed og helhed og den enkelte elevs behov.



Formålet med ændringerne er at sikre:

- Et velgennemtænkt flow i uddannelserne og en øget sammenhæng mellem det, som dine elever lærer i skolen, og det, de lærer i praktikken på virksomheden ('den røde tråd')
- Et endnu bedre match mellem uddannelsens indhold og branchens ønsker og behov
- Inddragelse af nye undervisningsmetoder og forskellige måder at lære på – til gavn for den enkelte elev
- At skole, elev og mester til enhver tid er skarpe på krav og forventninger gennem hele uddannelsen

Ændringerne betyder konkret, at uddannelserne fremadrettet indeholder:

- En ny uddannelse: **"Gourmetslagter med speciale som pølsemaker"**
- Et overordnet tema for hver skoleperiode, som danner rammen for den teoretiske og praktiske undervisning
- Opskæring af både grise og kreaturer
- Undervisning i forædling
- Konkrete praktikmål for hver praktikperiode, som dine elever skal opfylde som afslutning på praktikperioderne



Gourmetslagteruddannelses-specialer og anbefalinger

Gourmetslagteruddannelsens trin 1

De første otte uger på trin 1 er fælles for alle, uagtet hvilket speciale der afsluttes med.

Det samlede uddannelsesforløb (skole og praktik) skal inden for rammer tilrettelægges på en sådan måde, at eleven ved uddannelsens afslutning lever op til uddannelsens afsluttende kompetencemål.

De afsluttende kompetencemål kan betegnes som uddannelsens deklARATION og beskriver, hvad en færdig-uddannet gourmetslagter med speciale skal kunne.

Der er opstillet praktikmål for uddannelsen, som i væsentlig grad bidrager til, at eleven ved endt uddannelse lever op til kompetencemålene. Du kan se praktikmålene mellem hvert skoleforløb og sætte dig nærmere ind i, hvordan praktikmålene hver især bidrager til uddannelsens afsluttende kompetencemål. Uddannelsens afsluttende kompetencemål er beskrevet på side 23-26. Uddannelsens afsluttende kompetencemål opnås, ved at uddannelsens fag- og praktikmål ud fra pædagogiske overvejelser fordeles og gennemføres i en helhedsorienteret tilrettelæggelse.

Det betyder blandt andet, at de erfaringer og kompetencer, som eleven opnår i praktikken, synliggøres i undervisningen og inddrages som et aktiv i den løbende planlægning af projekter, temaer og undervisning gennem hele forløbet.

Du kan bruge vejledningen som:

- Inspiration til planlægning og gennemførsel af praktikuddannelsen
- Grundlag for at sikre, at praktikuddannelsen forløber planmæssigt
- Udgangspunkt for den løbende snak og kontakt med eleven

Formålet

Formålet med praktikvejledningen er at understøtte, at virksomheden, i samarbejde med elev og skole, får skruet et solidt og værdifuldt praktikforløb sammen, som tager hensyn til virksomhedernes situation og elevernes uddannelsesmæssige behov.

Praktikken i virksomheden udgør en stor del af den samlede uddannelsestid, og virksomheden har hovedansvaret for, at eleven når uddannelsens slutmål og består svendeprøven.

Praktikmålene er inddelt i tre trin





Inden 1. skoleforløb skal eleven have gennemgået og arbejdet med følgende praktikmål:

	Ja	Nej	
A	☐	☐	Eleven kan anvende de maskiner, der forefindes i virksomheden.
B	☐	☐	Eleven har været i gang med oplæring af detailopskæring af forender, skinke og midterstykker.
C	☐	☐	Eleven har fået kendskab til og prøvet at fremstille varme og kolde retter.
D	☐	☐	Eleven kan håndtere og arbejde med detailudskåret kød og redegøre for dets anvendelse og tilberedningsmuligheder.
E	☐	☐	Eleven kan redegøre for egenkontrol i varemodtagelsen.
F	☐	☐	Eleven kan anvende praktikvirksomhedens egenkontrolprogram.



Trin 1



8

Trin 1 på hovedforløbet har i alt fire skoleforløb af to ugers varighed.

Inden eleven møder ind på trin 1 i hovedforløbet, forventes det, at eleven har opnået nedenstående færdigheder.

Imellem hver skoleperiode er der opstillet praktikmål, der understøtter eleven videre i den læring, der bliver undervist i på hvert skoleforløb.





1. skoleforløb

2 uger

Grisen og gryden



Om

Der er fokus på udskæring af grisen og tilberedning af grisekødet med fokus på det klassiske danske køkken. Vi begynder at få kendskab og redskaber til forskellige tilberedningsmetoder samt til at fremstille garniturer/saucer. Vi arbejder med ernæringslære på baggrund af grisekødet og lovgivningen om egenkontrol, dokumentation og mærkning af færdigvarer.

Fag under forløbet

- Opskæring
- Ernæring/lovgivning
- Tilberedning

Inden 2. skoleforløb skal eleven have gennemgået og arbejdet med følgende praktikmål:

9

Ja Nej

- A** ☐ ☐ Eleven kan gennemføre kundeekspeditioner, vejlede kunder og klargøre/opfylde diske med henblik på salg.
- B** ☐ ☐ Eleven kan vejlede om måltidsløsninger.



2. skoleforløb

2 uger

Sælg din steg



Om

Vi arbejder med opskæring af oksepistol. Vi undersøger anatomen med fokus på internationale udskæringer. Under forløbet arbejder vi målrettet med forædling af oksekødet. Hele processen har fokus på salg og service, hvor der bliver set på markedsføringsmæssige metoder og fremstillingsformer.

Fag under forløbet

- Internationale fødevarer
- Salg og service
- Opskæring
- Forædling

10

Inden 3. skoleforløb skal eleven have gennemgået og arbejdet med følgende praktikmål:

Ja Nej

A

☐ ☐

Eleven kan detailopskære okseklump, oksetyksteg og okseinderlår.

B

☐ ☐

Eleven kan detailopskære de i virksomheden forekommende dele af forskellige kødtyper.





3. skoleforløb

2 uger

Verden rundt



Om

Forædling og gourmetslagter-specialiteter. Vi arbejder med saltning, røgning, charcuteri og pølsemereri. Vi fremstiller kendte danske produkter og afprøver fremstillingen af særligt udvalgte globale produkter.

Fag under forløbet

- Forædling 1
- Internationale fødevarer

Inden 4. skoleforløb skal eleven have gennemgået og arbejdet med følgende praktikmål:

11

Ja Nej

- | | | |
|----------|---|---|
| A | ☐ ☐ | Eleven kan indgå i et teamsamarbejde omkring løsning af driftsopgaverne i virksomheden. |
| B | ☐ ☐ | Eleven kan vejlede kunder om ernæring og tilberedning af fødevarer. |
| C | ☐ ☐ | Eleven kan håndtere og arbejde med detailudskåret kød og redegøre for dets anvendelse og tilberedningsmuligheder. |
| D | ☐ ☐ | Eleven kan redegøre for egenkontrol i varemodtagelsen og udføre egenkontrol i forhold til råvarer, produktion, distribution og vedligeholdelse. |



Håndværkeren og eventmageren



Om

Vi arbejder bredt med gourmetslagterens kompetencer, vi skærer okse-/kalvevinge, lam og fjerkræ. Vi arbejder med tilberedning af udskæringerne og bygger op til den afsluttende event, hvor vi gennemfører markedsføring, salg og service med opskrifter, tilberedningsanvisninger, anretning m.m. og sikrer, at gældende lovgivning bliver overholdt.

Fag under forløbet

- Salg og service
- Opskæring
- Ernæring/lovgivning
- Tilberedning

Inden 5. skoleforløb skal eleven have gennemgået og arbejdet med følgende praktikmål:

Delikatesse – Praktikmål

Ja Nej

A ☐ ☐ Eleven kan klargøre og producere til indpakning i selvvalgsdiske i delikatesseafdelingen.

B ☐ ☐ Eleven kan skabe mersalg gennem brug af rigtig eksponering.

Pølsemaker – Praktikmål

Ja Nej

A ☐ ☐ Eleven kan fremstille forskellige typer af postejer og patéer.

B ☐ ☐ Eleven kan fremstille bindersprodukter, såsom grill-, middags- og pålægspølser.

Butik – Praktikmål

Ja Nej

A ☐ ☐ Eleven kan ekspedere og vejlede kunderne med hensyn til varevalg, anvendelse og tilberedning.

B ☐ ☐ Eleven kan skabe mersalg gennem brug af rigtig eksponering.

C ☐ ☐ Eleven kan planlægge og varetage produktion af koge- og stegeretter, grillretter, fastfood, slowfood, salater og smørrebrød.

Slagtning – Praktikmål

Ja Nej

A ☐ ☐ Eleven kan detailopskære kødarter, der forekommer i den til enhver tid gældende svendeprøvevejledning.



Trin 2



Trin 2 på hovedforløbet har tre skoleforløb.

De to første forløb er af to ugers varighed, og det sidste forløb inden svendepreven er af tre ugers varighed.

Inden eleven møder ind på trin 2 i hovedforløbet, forventes det, at eleven allerede har fået nogle færdigheder.

Imellem hver skoleperiode er der opstillet praktikmål, der understøtter eleven videre i den læring, der bliver undervist i på hvert skoleforløb.



5. skoleforløb

2 uger

Gourmetslagteren i fokus



Gourmetslagter med specialet Delikatesse

Vi udvikler og fremstiller enkle varme og kolde og retter, fx Danmarks nationalret i nye fortolkninger.

Herunder indtænker vi relevante krav og faglige standarder. Vi arbejder med prisberegninger på de produkter, der produceres. Slutteligt ser vi på betydningen af produkternes påvirkning af miljøet samt på fødevarer sikkerhed og kvalitet.

Vi øver os i at betjene kunder og vejlede om tilberedning og tilbehør samt at eksponere og skabe mersalg ved personlige salgs- og spørgeteknikker.

Vi arbejder både selvstændigt og i teams omkring løsning af driftsopgaver.

Fag under forløbet

- Eksponering og kundebetjening
- Charcuteri Gourmet
- Kalkulation
- Produkt-innovation og teknologi

14

Gourmetslagter med specialet Butik

Vi arbejder med udskæring af for- og bagfjerdinge samt grise. Vi kan redegøre for de forskellige delstykker samt anvendelsesmuligheder. Vi udvikler og fremstiller enkle varme og kolde og retter, fx Danmarks nationalret i nye fortolkninger.

Herunder indtænker vi relevante krav og faglige standarder. Vi arbejder med prisberegninger på de produkter der produceres. Slutteligt ser vi på betydningen af produkternes påvirkning af miljøet samt på fødevarer sikkerhed og kvalitet.

Vi øver os i at betjene kunder og vejlede om tilberedning og tilbehør samt at eksponere og skabe mersalg ved personlige salgs- og spørgeteknikker.

Vi arbejder både selvstændigt og i teams omkring løsning af driftsopgaver.

Fag under forløbet

- Produkt-innovation og teknologi
- Kalkulation
- Opskæring Gourmet
- Eksponering og kundebetjening



Gourmetslagter med specialet Pøsemager

Vi arbejder med udskæring af for- og bagfjerdinger samt grise. Vi kan redegøre for de forskellige delstykker samt anvendelsesmuligheder. Vi fremstiller bindefarsprodukter, såsom grill-, middags- og pålægspølser, og anvender forskellige produktionsteknikker. Vi udvikler og fremstiller produkter, hvor vi tænker relevante krav og standarder ind. Vi ser også på produkternes påvirkning af miljøet og dets betydning.

Vi arbejder med prisberegninger af de produkter, vi producerer. Vi øver os i at betjene kunder og vejleder om tilberedning og tilbehør samt skaber mersalg ved personlige salgs- og spørgeteknikker.

Vi arbejder både selvstændigt og i teams omkring løsning af driftsopgaver.

Fag under forløbet

- Pøsemager avanceret
- Kalkulation
- Produkt-innovation og teknologi
- Opskæring Gourmet

Gourmetslagter med specialet Slagtning

Vi arbejder med slagtning af svin og kreatur fra stald til kølerum under hensyntagen til de gældende regler om slagterhygiejne og lovgivning på området, herunder certifikat: Aflivning og slagtning kompetencebevis. Beviset gælder for slagtning af svin, kreaturer, får og lam samt geder og kid. Vi arbejder med at kunne bedømme dyrene både i levende og i slagtet tilstand ud fra en salgsmæssig og anvendelsesmæssig betydning.

Vi arbejder med prisberegninger af de produkter, vi arbejder med. Slutteligt ser vi på betydningen af produkternes påvirkning af miljøet samt på fødevarer sikkerhed, sikkerhed og kvalitet.

Fag under forløbet

- Slagtning af svin
- Slagtning og bedømmelse af kreaturer
- Kalkulation
- Produkt-innovation og teknologi





Inden 6. skoleforløb skal eleven have gennemgået og arbejdet med følgende praktikmål:

Delikatesse – Praktikmål

	Ja	Nej	
A	☐	☐	Eleven kan klargøre og producere til indpakning i selvvalgsdiske i delikatesseafdelingen (trin 2).
B	☐	☐	Eleven kan skabe mersalg gennem brug af rigtig eksponering (trin 2).
C	☐	☐	Eleven kan detailopskære kødarter, der forekommer i den til enhver tid gældende svendeprøvevejledning, samt udføre den salgsmæssige emballering og etikettering af de opskårne delstykker (trin 1).
D	☐	☐	Eleven kan kundebetjene og vejlede om hele måltidsløsninger i delikatesseafdelingen (trin 1).
E	☐	☐	Eleven kan indgå i et teamsamarbejde omkring løsning af driftsopgaverne i virksomheden (trin 1).

Butik – Praktikmål

	Ja	Nej	
A	☐	☐	Eleven kan ekspedere og vejlede kunderne med hensyn til varevalg, anvendelse og tilberedning (trin 2).
B	☐	☐	Eleven kan skabe mersalg gennem brug af rigtig eksponering.
C	☐	☐	Eleven kan planlægge og varetage produktion af koge- og stegeretter, grillretter, fastfood, slowfood, salater og smørrebrød (trin 2).
D	☐	☐	Eleven kan detailopskære kødarter, der forekommer i den til enhver tid gældende svendeprøvevejledning, samt udføre den salgsmæssige emballering og etikettering af de opskårne delstykker (trin 1).
E	☐	☐	Eleven kan foretage kvalitets- og mængdekontrol af varer ved modtagelse samt redegøre for disses opbevaring (trin 1).
F	☐	☐	Eleven kan indgå i et teamsamarbejde omkring løsning af driftsopgaverne i virksomheden (trin 1).

Pølsemaker – Praktikmål

	Ja	Nej	
A	☐	☐	Eleven kan fremstille forskellige typer af postejer og patéer (trin 2).
B	☐	☐	Eleven kan fremstille bindefarsprodukter, såsom grill-, middags- og pålægspølser (trin 2).
C	☐	☐	Eleven kan fremstille forskellige varianter af smørbare pølsetyper (trin 1).
D	☐	☐	Eleven kan fremstille fin- og grovhakkede varianter af spegede pølser (trin 1).

Slagtning – Praktikmål

	Ja	Nej	
A	☐	☐	Eleven kan detailopskære kødarter, der forekommer i den til enhver tid gældende svendeprøvevejledning (trin 2).
B	☐	☐	Eleven kan bedømme levende og slagtede dyr (trin 1).
C	☐	☐	Eleven kan slagte svin, kalve og okser (trin 1).
D	☐	☐	Eleven kan detailopskære kødarter, der forekommer i den til enhver tid gældende svendeprøvevejledning (trin 1).
E	☐	☐	Eleven kan lave kalkulationer af udbytte og svind (trin 1).



6. skoleforløb

2 uger

Den innovative gourmetslagter



Gourmetslagter med specialet Delikatesse

Vi udarbejder produktionsplaner og flowdiagram i forhold til egenkontrol og fødevarer sikkerhed. Vi ser på de forskellige fagmetoder i forhold til parametre som arbejdsmiljø, sikkerhed og kvalitet. Vi fremstiller retter, der er klar til at blive lunet af kunden. Vi arbejder med aktuelle fastfood- og slowfood-produkter, hvor grøntsager, frugt og salater indgår. Vi har særligt fokus på tilbehør til charcuterivarer. Hele processen foregår i teamsamarbejde, hvor alle er en del af produktudvikling i processen.

Fag under forløbet

- Produkt-innovation og teknologi
- Charcuteri Gourmet
- Måltidsløsninger

17

Gourmetslagter med specialet Butik

Vi udarbejder produktionsplaner og flowdiagram i forhold til egenkontrol og fødevarer sikkerhed. Vi ser på de forskellige fagmetoder i forhold til parametre som arbejdsmiljø, sikkerhed og kvalitet. Vi fremstiller retter, der er klar til at blive lunet af kunden. Vi arbejder med aktuelle fastfood- og slowfood-produkter, hvor grøntsager, frugt og salater indgår. Vi har særligt fokus på tilbehør til charcuterivarer. Hele processen foregår i teamsamarbejde, hvor alle er en del af produktudvikling i processen.

Fag under forløbet

- Produkt-innovation og teknologi
- Måltidsløsninger
- Convenience





Gourmetslagter med specialet Pølsemaker

Vi udarbejder produktionsplaner og flowdiagram i forhold til egenkontrol og fødevarer sikkerhed. Vi ser på de forskellige fagmetoder i forhold til parametre som arbejdsmiljø, sikkerhed og kvalitet. Vi fremstiller retter, der er klar til at blive lunet af kunden. Vi arbejder med aktuelle fastfood- og slowfood-produkter, hvor grøntsager, frugt og salater indgår. Vi har særligt fokus på tilbehør til charcuterivarer. Hele processen foregår i teamsamarbejde, hvor alle er en del af produktudvikling i processen.

Fag under forløbet

- Produkt-innovation og teknologi
- Convenience

Gourmetslagter med specialet Slagtning

Vi fortsætter på dette modul med at arbejde med slagtning af svin og kreaturer fra stald til kølerum under hensyntagen til de gældende regler om slagterhygiejne og lovgivning på området. Vi arbejder med at kunne bedømme dyrene både i levende og i slagtet tilstand ud fra en salgsmæssig og anvendelsesmæssig betydning. Vi udarbejder med produktionsplaner og flowdiagram i forhold til egenkontrol og sikkerhed. Vi ser på de forskellige fagmetoder i forhold til parametre som arbejdsmiljø, sikkerhed og kvalitet.

Fag under forløbet

- Produkt-innovation og teknologi
- Slagtning af svin
- Slagtning og bedømmelse af kreaturer



Inden 7. skoleforløb skal eleven have gennemgået og arbejdet med følgende praktikmål:

Delikatesse – Praktikmål

	Ja	Nej	
A	☐	☐	Eleven kan klargøre og producere til indpakning i selvvalgsdiske i delikatesseafdelingen (trin 3).
B	☐	☐	Eleven kan skabe mersalg gennem brug af rigtig eksponering (trin 3).
C	☐	☐	Eleven kan detailopskære kødarter, der forekommer i den til enhver tid gældende svendeprøvevejledning, samt udføre den salgsmæssige emballering og etikettering af de opskårne delstykker (trin 3).
D	☐	☐	Eleven kan kundebetjene og vejlede om hele måltidsløsninger i delikatesseafdelingen (trin 3).
E	☐	☐	Eleven kan lave kalkulationer af udbytte og svind (trin 2).
F	☐	☐	Eleven kan opstille et simpelt regnskab (trin 2).
G	☐	☐	Eleven kan indgå i et teamsamarbejde omkring løsning af driftsopgaverne i virksomheden (trin 2).
H	☐	☐	Eleven kan anvende grundprincipper fra praktikvirksomhedens arbejdsplanlægning (trin 2).
I	☐	☐	Eleven kan anvende grundprincipperne for praktikvirksomhedens planlægning og bemanding af funktioner og opgaver (trin 2).

Butik – Praktikmål

	Ja	Nej	
A	☐	☐	Eleven kan ekspedere og vejlede kunderne med hensyn til varevalg, anvendelse og tilberedning (trin 3).
B	☐	☐	Eleven kan skabe mersalg gennem brug af rigtig eksponering.
C	☐	☐	Eleven kan planlægge og varetage produktion af koge- og stegeretter, grillretter, fastfood, slowfood, salater og smørrebrød (trin 3).
D	☐	☐	Eleven kan detailopskære kødarter, der forekommer i den til enhver tid gældende svendeprøvevejledning, samt udføre den salgsmæssige emballering og etikettering af de opskårne delstykker (trin 2).
E	☐	☐	Eleven kan foretage kvalitets- og mængdekontrol af varer ved modtagelse samt redegøre for disses opbevaring (trin 2).
F	☐	☐	Eleven kan indgå i et teamsamarbejde omkring løsning af driftsopgaverne i virksomheden (trin 2).
G	☐	☐	Eleven kan anvende grundprincipper for praktikvirksomhedens arbejdsplanlægning (trin 1).
H	☐	☐	Eleven kan anvende grundprincipperne for praktikvirksomhedens planlægning og bemanding af funktioner og opgaver (trin 1).
I	☐	☐	Eleven kan foretage planlægning af indkøb og kontakt med praktikvirksomhedens samarbejdspartnere (trin 2).
J	☐	☐	Eleven kan detailopskære gris og kalv (trin 2).



Pølseemager – Praktikmål

	Ja	Nej	
A	☐	☐	Eleven kan fremstille forskellige typer af postejer og patéer (trin 2).
B	☐	☐	Eleven kan fremstille bindefarsprodukter, såsom grill-, middags- og pålægspølser (trin 2).
C	☐	☐	Eleven kan fremstille forskellige varianter af smørbare pølsetyper (trin 2).
D	☐	☐	Eleven kan fremstille fin- og grovhakkede varianter af spegede pølser (trin 2).
E	☐	☐	Eleven kan fremstille forskellige varianter af smørbare pølsetyper.
F	☐	☐	Eleven kan fremstille fin- og grovhakkede varianter af spegede pølser (trin 1).
G	☐	☐	Eleven kan fremstille tørrede, røgede og fermenterede produkter (trin 1).
H	☐	☐	Eleven kan fremstille udenlandsk inspirerede produkter (trin 1).
I	☐	☐	Eleven kan fremstille saltede, røgede og kogte produkter til detailsalg (trin 1).

Slagtning – Praktikmål

	Ja	Nej	
A	☐	☐	Eleven kan detailopskære kødarter, der forekommer i den til enhver tid gældende svendeprøvevejledning (trin 3).
B	☐	☐	Eleven kan bedømme levende og slagtede dyr (trin 2).
C	☐	☐	Eleven kan slagte svin, kalve og okser (trin 2).
D	☐	☐	Eleven kan detailopskære kødarter, der forekommer i den til enhver tid gældende svendeprøvevejledning (trin 2).
E	☐	☐	Eleven kan lave kalkulationer af udbytte og svind (trin 2).
F	☐	☐	Eleven kan opstille et simpelt regnskab (trin 1).
G	☐	☐	Eleven kan indgå i et teamsamarbejde omkring løsning af driftsopgaverne i virksomheden (trin 1).



7. skoleforløb

3 uger

Gourmetslagteren som specialist



Gourmetslagter med specialet Delikatesse

På dette modul kommer alle dine kernekompetencer i spil. Vi arbejder case-baseret, hvor opgaven er at kunne planlægge, producere, rådgive, vejlede, storytelle og prisfastsætte. Vi tager udgangspunkt i flere målgrupper og forskellige arrangementer, fx grill-arrangementer, smørrebrøds-arrangementer, tapas, den rundefødselsdag m.v.

Fag under forløbet

- Måltidsløsninger
- Eksposering og kundebetjening
- Kalkulation
- Produkt-innovation og teknologi
- Convenience

21

Gourmetslagter med specialet Butik

På dette modul kommer alle dine kernekompetencer i spil. Vi arbejder case-baseret, hvor opgaven er at kunne planlægge, producere, rådgive, vejlede, storytelle og prisfastsætte. Vi tager udgangspunkt i flere målgrupper og forskellige arrangementer. Vi har fokus på opskæring og eksposering af gourmetslagterbutikken/afdelingen med forskellige perspektiver og temaer.

Fag under forløbet

- Måltidsløsninger
- Eksposering og kundebetjening
- Opskæring Gourmet
- Kalkulation
- Produkt-innovation og teknologi
- Convenience





Gourmetslagter med specialet Pølsemaker

På dette modul kommer alle dine kernekompetencer i spil. Vi arbejder case-baseret, hvor vi har fokus på forædling og gourmetslagter-specialiteter. Vi arbejder med saltning, røgning, charcuteri og pølsemakeri samt prisfastsættelse og udvikling af pølsemagervarer. Vi fremstiller kendte danske produkter og afprøver fremstillingen af særligt udvalgte globale produkter samt tilbehør.

Fag under forløbet

- Opskæring Gourmet
- Pølsemaker
- Kalkulation
- Produkt-innovation og teknologi
- Pølsemaker 2

Gourmetslagter med specialet Slagtning

På dette modul kommer alle dine kernekompetencer i spil. Vi tager udgangspunkt i opskæring af slagtedyrene med fokus på akkurate og hygiejne i forhold til grov opskæring for at sikre minimal vækst af mikroorganismer. Vi kvalitetsvurderer slagtedyrene og beregner slagtesvind m.v.

Fag under forløbet

- Slagtning af svin
- Slagtning og bedømmelse af kreaturer
- Kalkulation
- Produkt-innovation og teknologi
- Opskæring



Kompetencemål

Gourmetslagter med specialet Delikatesse

- | | Ja | Nej | |
|----|--------------------------|--------------------------|---|
| 1 | ☐ | ☐ | Eleven kan detailopskære og kvalitetsvurdere almindeligt forekommende gourmet-slagterprodukter og anvende disse til produktion og salg af måltidsløsninger. |
| 2 | ☐ | ☐ | Eleven kan med rutine eksponere, markedsføre og sælge gourmetslagterprodukter og måltidsløsninger til forskellige kundegrupper. |
| 3 | ☐ | ☐ | Eleven kan inddrage viden om samfundet, virksomhederne og kunders krav om fødevarer sikkerhed, sundhed, miljø, arbejdspladssikkerhed og økonomi i planlægning, produktion og salg af gourmetslagterprodukter og måltidsløsninger. |
| 4 | ☐ | ☐ | Eleven kan anvende informationsteknologi til kommunikation, talbehandling og ernæringsberegning. |
| 5 | ☐ | ☐ | Eleven kan arbejde i teams omkring løsning af driftsopgaver i gourmetslagtervirksomheder. |
| 6 | ☐ | ☐ | Eleven kan udarbejde kalkulationer som redskab til økonomistyring i gourmetslagtervirksomheder. |
| 7 | ☐ | ☐ | Eleven kan anvende slagterfaglige begreber, metoder og værktøjer i forbindelse med varetagelse af praktiske opgaver inden for slagterfaget. |
| 8 | ☐ | ☐ | Eleven kan detailopskære og kvalitetsvurdere almindeligt forekommende gourmet-slagterprodukter samt specialprodukter inden for de enkelte specialers fagområde og anvende disse til produktion og salg af måltidsløsninger. |
| 9 | ☐ | ☐ | Eleven kan arbejde i teams omkring løsning af driftsopgaver i gourmetslagtervirksomheder samt analysere og løse faglige problemer selvstændigt eller som del af et team. |
| 10 | ☐ | ☐ | Eleven kan tage mindre beslutninger om arbejdsprocesser og kunderelationer, herunder i begrænset omfang ledelse af opgaveløsning og af kolleger. |
| 11 | ☐ | ☐ | Eleven kan vise begyndende kreativitet i udarbejdelse af produkter og måltidsløsninger. |
| 12 | ☐ | ☐ | Eleven kan selvstændigt eksponere, markedsføre og sælge gourmetslagterprodukter og måltidsløsninger til forskellige kundegrupper. |



Kompetencemål

Gourmetslagter med specialet Butik

Ja Nej

- | | | | |
|-----------|--------------------------|--------------------------|---|
| 1 | ☐ | ☐ | Eleven kan detailopskære og kvalitetsvurdere almindeligt forekommende gourmet-slagterprodukter og anvende disse til produktion og salg af måltidsløsninger. |
| 2 | ☐ | ☐ | Eleven kan med rutine eksponere, markedsføre og sælge gourmetslagterprodukter og måltidsløsninger til forskellige kundegrupper. |
| 3 | ☐ | ☐ | Eleven kan inddrage viden om samfundet, virksomhederne og kundernes krav om fødevarer sikkerhed, sundhed, miljø, arbejdspladssikkerhed og økonomi i planlægning, produktion og salg af gourmetslagterprodukter og måltidsløsninger. |
| 4 | ☐ | ☐ | Eleven kan anvende informationsteknologi til kommunikation, talbehandling og ernæringsberegning. |
| 5 | ☐ | ☐ | Eleven kan arbejde i teams omkring løsning af driftsopgaver i gourmetslagtervirksomheder. |
| 6 | ☐ | ☐ | Eleven kan udarbejde kalkulationer som redskab til økonomistyring i gourmetslagtervirksomheder. |
| 7 | ☐ | ☐ | Eleven kan anvende slagterfaglige begreber, metoder og værktøjer i forbindelse med varetagelse af praktiske opgaver inden for slagterfaget. |
| 8 | ☐ | ☐ | Eleven kan detailopskære og kvalitetsvurdere almindeligt forekommende gourmet-slagterprodukter samt specialprodukter inden for de enkelte specialers fagområde og anvende disse til produktion og salg af måltidsløsninger. |
| 9 | ☐ | ☐ | Eleven kan arbejde i teams omkring løsning af driftsopgaver i gourmetslagtervirksomheder samt analysere og løse faglige problemer selvstændigt eller som del af et team. |
| 10 | ☐ | ☐ | Eleven kan selvstændigt eksponere, markedsføre og sælge gourmetslagterprodukter og måltidsløsninger til forskellige kundegrupper. |



Kompetencemål

Gourmetslagter med specialet Slagtning

- | | Ja | Nej | |
|----|--------------------------|--------------------------|---|
| 1 | ☐ | ☐ | Eleven kan detailopskære og kvalitetsvurdere almindeligt forekommende gourmet-slagterprodukter og anvende disse til produktion og salg af måltidsløsninger. |
| 2 | ☐ | ☐ | Eleven kan med rutine eksponere, markedsføre og sælge gourmetslagterprodukter og måltidsløsninger til forskellige kundegrupper. |
| 3 | ☐ | ☐ | Eleven kan inddrage viden om samfundet, virksomhederne og kundernes krav om fødevarer sikkerhed, sundhed, miljø, arbejdspladssikkerhed og økonomi i planlægning, produktion og salg af gourmetslagterprodukter og måltidsløsninger. |
| 4 | ☐ | ☐ | Eleven kan anvende informationsteknologi til kommunikation, talbehandling og ernæringsberegning. |
| 5 | ☐ | ☐ | Eleven kan arbejde i teams omkring løsning af driftsopgaver i gourmetslagtervirksomheder. |
| 6 | ☐ | ☐ | Eleven kan udarbejde kalkulationer som redskab til økonomistyring i gourmetslagtervirksomheder. |
| 7 | ☐ | ☐ | Eleven kan anvende slagterfaglige begreber, metoder og værktøjer i forbindelse med varetagelse af praktiske opgaver inden for slagterfaget. |
| 8 | ☐ | ☐ | Eleven kan detailopskære og kvalitetsvurdere almindeligt forekommende gourmet-slagterprodukter samt specialprodukter inden for de enkelte specialers fagområde og anvende disse til produktion og salg af måltidsløsninger. |
| 9 | ☐ | ☐ | Eleven kan arbejde i teams omkring løsning af driftsopgaver i gourmetslagtervirksomheder samt analysere og løse faglige problemer selvstændigt eller som del af et team. |
| 10 | ☐ | ☐ | Eleven kan selvstændigt slagte grise og kreaturer samt opskære og partere disse. |



Kompetencemål

Gourmetslagter med specialet Pølsemaker

Ja Nej

- | | | |
|----------|---|---|
| 1 | ☐ ☐ | Eleven kan detailopskære og kvalitetsvurdere almindeligt forekommende gourmet-slagterprodukter og anvende disse til produktion og salg af måltidsløsninger. |
| 2 | ☐ ☐ | Eleven kan med rutine eksponere, markedsføre og sælge gourmetslagterprodukter og måltidsløsninger til forskellige kundegrupper. |
| 3 | ☐ ☐ | Eleven kan inddrage viden om samfundet, virksomhederne og kundernes krav om fødevarer sikkerhed, sundhed, miljø, arbejdspladssikkerhed og økonomi i planlægning, produktion og salg af gourmetslagterprodukter og måltidsløsninger. |
| 4 | ☐ ☐ | Eleven kan anvende informationsteknologi til kommunikation, talbehandling og ernæringsberegning. |
| 5 | ☐ ☐ | Eleven kan arbejde i teams omkring løsning af driftsopgaver i gourmetslagtervirksomheder. |
| 6 | ☐ ☐ | Eleven kan udarbejde kalkulationer som redskab til økonomistyring i gourmetslagtervirksomheder. |
| 7 | ☐ ☐ | Eleven kan anvende slagterfaglige begreber, metoder og værktøjer i forbindelse med varetagelse af praktiske opgaver inden for slagterfaget. |
| 8 | ☐ ☐ | Eleven kan detailopskære og kvalitetsvurdere almindeligt forekommende gourmet-slagterprodukter samt specialprodukter inden for de enkelte specialers fagområde og anvende disse til produktion og salg af måltidsløsninger. |







Slagterfagets Fællesudvalg
Vesterbrogade 6 D, 4. sal
1780 København V
Tlf. +45 4737 5507
slagterfaget@slagterfaget.dk

slagterfaget.dk

