

# Gourmetslagter

Gourmetslagter med specialer





**Slagterfagets Fællesudvalg har sammen med erhvervsskolerne og arbejdsmarkedets parter givet gourmetslagteruddannelserne et løft. Det har vi gjort for at sikre, at vi har nogle gourmetslagteruddannelser, som er mere tidssvarende og understøtter de behov, som arbejdsmarkedet har.**

**Med de nye muligheder i slagteruddannelserne, som træder i kraft den 1. august 2024, forsøger Slagterfagets Fællesudvalg sammen med erhvervsskolerne og arbejdsmarkedets parter at bygge fundamentet for fremtidens slagteruddannelser med fokus på innovation, idérigdom og en faglighed, som skal løfte vores fag.**

## Gourmetslagter

Grundforløb/ny mesterlære tager et ½ år og skal være afsluttet inden påbegyndelse af trin 1. Trin 1 tager mellem 1 år og 6 måneder og 1 år og 9 måneder alt efter retning. Uddannelser kan afsluttes med svendeprøve efter trin 1, hvorved lærlingen får titel af gourmetslagter.

## Gourmetslagter med speciale

Vælger lærlingen derimod at fortsætte på trin 2 specialerne, skal man ikke op til svendeprøve efter trin 1.

Man kan man specialisere sig inden for tre forskellige retninger.

Der er

- A** Svine- og kreaturslagtning
- B** Pølsemaker/forædling
- C** Butik/delikatess

Det giver større fleksibilitet hos arbejdsgiverne – og flere muligheder for lærlingen.

Trin 2 tager mellem 11 måneder og 1 år og 9 måneder alt efter specialiseringen. Alle tre specialer afsluttes med en svendeprøve, hvorved lærlingen får titel af gourmetslagter med speciale i en af de tre retninger.

## Formålet med ændringerne er at sikre:

- Et velgennemtænkt flow i uddannelserne og en øget sammenhæng mellem det, som dine lærlinge 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 lærling
- At skole, lærling og mester til enhver tid er skarpe på krav og forventninger gennem hele uddannelsen

## Ændringerne betyder konkret, at uddannelserne fremadrettet indeholder:

- Svendebrev efter trin 1. "Gourmetslagter"
- En ny uddannelse: "Gourmetslagter med speciale butik/delikatesse"
- En ny uddannelse: "Gourmetslagter med speciale pølsemaker/forædler"
- En ny uddannelse: "Gourmetslagter med speciale svine og -kreaturslagtning"
- Konkrete praktikmål for hver praktikperiode som skal udfyldes på praktikmål.dk for at kunne indstilles til svendeprøve

# Gourmetslagteruddannelsen og gourmetslagteruddannelsen med specialer

## Gourmetslagteruddannelsens trin 1

De første otte uger på **Trin 1** er fælles for alle, uagtet om der afsluttes med svendeprøve eller der fortsættes med specialerne.

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

De afsluttende kompetencemål kan betegnes som uddannelsens deklaration og beskriver, hvad en færdiguddannet gourmetslagter med speciale skal kunne.

Der er opstillet praktikmål for uddannelsen, som i væsentlig grad bidrager til, at lærlingen 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. Uddannelsernes afsluttende kompetencemål er beskrevet på side 20-23. 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 lærlingen opnår i praktikken, synliggøres i undervisningen og inddrages som et aktiv i den løbende planlægning af projekter, temaer og undervisning gennem hele forløbet.

### Vejledningen kan bruges som:

- Inspiration til planlægning og gennemførelse af praktikuddannelsen
- Grundlag for at sikre, at praktikuddannelsen forløber planmæssigt
- Udgangspunkt for den løbende snak og kontakt mellem lærling og mester

## Formålet

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

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

## Praktikmålene er inddelt i tre trin

### Trin 1 Kende

- Lærlingen er introduceret til
- Lærlingen har kendskab til



### Trin 2 Kunne

- Lærlingen kan under vejledning anvende/udføre/udarbejde
- Lærlingen kan medvirke til
- Lærlingen kan redegøre for



### Trin 3 Beherske

- Lærlingen kan selvstændigt anvende/udføre/udarbejde
- Lærlingen kan tage ansvar for

Inden 1. skoleforløb på **trin 1** skal lærlingen have gennemgået og arbejdet med følgende praktikmål:

	Ja	Nej	
<b>A</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Lærlingen kan anvende de maskiner, der forefindes i virksomheden.
<b>B</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Lærlingen har været i gang med oplæring af detailopskæring af forender, skinke og midterstykker.
<b>C</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Lærlingen har fået kendskab til og prøvet at fremstille varme og kolde retter.
<b>D</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Lærlingen kan håndtere og arbejde med detailudskåret kød og redegøre for dets anvendelse og tilberedningsmuligheder.
<b>E</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Lærlingen kan redegøre for egenkontrol i varemottagelsen.
<b>F</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Lærlingen kan anvende praktikvirksomhedens egenkontrolprogram.

# Trin 1



8

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

Imellem hver skoleperiode er der opstillet praktisk mål, der understøtter lærlingen videre i den læring, der bliver undervist i på hvert skoleforløb.



## Grisen og gryden / Sælg din steg



### 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.

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

- Opskæring gourmet
- Ernæringslære/lovgivning
- Tilberedning
- Forædling gourmet
- Internationale fødevarer
- Salg og service

### Trin 1 – inden skoleforløb 2:

Ja Nej

- |          |                          |                          |   |
|----------|--------------------------|--------------------------|---|
| <b>A</b> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Lærlingen kan gennemføre kundeekspeditioner, vejlede kunder og klargøre/opfylde diske med henblik på salg   |
| <b>B</b> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Lærlingen kan vejlede om måltidsløsninger   |
| <b>C</b> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Lærlingen kan detailopskære okseklump, oksetyksteg og okseinderlår  |
| <b>D</b> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Lærlingen kan detailopskære de i virksomheden forekommende dele af forskellige kødtyper   |
| <b>E</b> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Lærlingen kan indgå i et teamsamarbejde omkring løsning af driftsopgaverne i virksomheden   |
| <b>F</b> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Lærlingen kan vejlede kunder om ernæring og tilberedning af fødevarer   |
| <b>G</b> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Lærlingen kan håndtere og arbejde med detailudskåret kød og redegøre for dets anvendelse og tilberedningsmuligheder                               |
| <b>H</b> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Lærlingen kan redegøre for egenkontrol i varemottagelsen og udføre egenkontrol i forhold til råvarer, produktion, distribution og vedligeholdelse |

## Verden rundt Håndværkeren og eventmageren



### Om

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

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

- Forædling 1
- Internationale fødevarer
- Opskæring gourmet
- Ernæringslære/lovgivning
- Tilberedning
- Forædling gourmet
- Internationale fødevarer
- Salg og service

# Trin 2



**Trin 2** på hovedforløbet har to skoleforløb.

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

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

Imellem hver skoleperiode er der opstillet praktisk mål, der understøtter lærlingen videre i den læring, der bliver undervist i på hvert skoleforløb.

# Gourmetslagter med speciale ”Butik og delikatesse”

## Trin 2 – Inden 1. skoleforløb

Ja Nej

- |          |                          |                          |   |
|----------|--------------------------|--------------------------|---|
| <b>A</b> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Læringsen kan klargøre og producere til indpakning i gourmetslagterbutikken/afdelingen.   |
| <b>B</b> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Læringsen kan skabe mersalg gennem brug af eksponering.   |
| <b>C</b> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Læringsen kan ekspedere og vejlede kunderne med hensyn til varevalg, anvendelse og tilberedning.  |
| <b>D</b> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Læringsen kan planlægge og varetage produktion af butikkens/afdelingens produkter, herunder koge- og stegeretter, grillretter, ToGo, fastfood, slowfood, salater og smørrebrød. |
| <b>E</b> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Læringsen kan detailopskære en kylling samt delstykker med og uden ben af gris, okse og lam.  |
| <b>F</b> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Læringsen har kendskab til kalkulationsbegreber.  |
| <b>G</b> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Læringsen kan foretage kvalitets- og mængdekontrol af varer ved modtagelse samt redegøre for disses opbevaring.   |
| <b>H</b> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Læringsen er introduceret til virksomhedens produktudvikling.   |

## Gourmetslagter med speciale "Pølsemaker/forædler"

### Trin 2 – Inden 1. skoleforløb

- |          | Ja                       | Nej                      |   |
|----------|--------------------------|--------------------------|---|
| <b>A</b> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Lærlingen er introduceret til branchens produktionsformer, produktgrupper, emballagetyper og forbrugere                         |
| <b>B</b> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Lærlingen har kendskab til virksomhedens organisering såsom mester og lærlingeansvarlig   |
| <b>C</b> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Lærlingen har kendskab til de interne arbejdsgange i egen afdeling og i forhold til afdelingens daglige samarbejdspartnere      |
| <b>D</b> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Lærlingen er introduceret til forædlingsflowet i virksomheden fra råvaremodtagelse til afsendelse af færdigvarer                |
| <b>E</b> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Lærlingen er introduceret til brug af værktøjer til kortlægning af processer og tidsforbrug                                     |
| <b>F</b> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Lærlingen er introduceret til gældende standarder og regler for sikkerhed, arbejdsmiljø, hygiejne og egenkontrol i virksomheden |

## Gourmetslagter med speciale "Svine og kreaturslagter"

### Trin 2 – Inden 1. skoleforløb

- |          | Ja                       | Nej                      |   |
|----------|--------------------------|--------------------------|---|
| <b>A</b> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Lærlingen kan detailopskære kødarter, der forekommer i den til enhver tid gældende svendeprøvevejledning. |
| <b>B</b> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Lærlingen har kendskab til at kvalitetsbedømme levende og slagtede dyr.                                   |
| <b>C</b> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Lærlingen har kendskab til slagtning af svin og kreatur sikkert, forsvarligt og hygiejnisk                |
| <b>D</b> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Lærlingen har kendskab til udbytte og svind.  |

## Den innovative gourmetslagter



### Gourmetslagter med speciale i butik/delikatess

#### Om

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 slowfoodprodukter, 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.

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 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 arbejder både selvstændigt og i teams omkring løsning af driftsopgaver.

#### Fag under forløbet

- Produktion. innovation, Teknologi
- Gourmetmåltider
- Detailudskæring gourmet
- Eksponering og kundebetjening
- Kalkulation

## Gourmetslagter med specialet Pøsemager

### Om

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

### Fag under forløbet

- Kalkulation
- Opsækning pøsemager
- Produktion, innovation, teknologi pøsemager/forædler
- Pøsemager/Forædler 1
- Pøsemager/Forædler 2

## Gourmetslagter med specialet Slagtning

### Om

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 udsækning af for og bagfjerdinger og 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. 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

- Detailopsækning slagtning
- Kalkulation
- Kreaturslagting
- Svineslagtning

Inden start på Trin 2 specialet skoleforløb 2, skal lærlingen have gennemgået og arbejdet med følgende praktikmål:

## Gourmetslagter med speciale ”Butik og delikatesse”

### Trin 2 – inden 2. skoleforløb

Ja Nej

- |          |   |   |
|----------|---|---|
| <b>A</b> | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> | Lærlingen kan selvstændigt klargøre og producere til indpakning i gourmetslagterbutikken/afdelingen.  |
| <b>B</b> | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> | Lærlingen kan selvstændigt skabe mersalg gennem brug af eksponering.  |
| <b>C</b> | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> | Lærlingen kan detailopskære delstykker, der forekommer i den til enhver tid gældende svendeprøvevejledning, samt udføre den salgsmæssige emballering og etikettering af de opskårne delstykker. |
| <b>D</b> | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> | Lærlingen kan selvstændigt betjene kunder og vejlede om måltidsløsninger, varevalg, anvendelse, portionering og tilberedning.   |
| <b>E</b> | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> | Lærlingen kan selvstændigt foretage kalkulationer, beregne udbytte, svind og avance.  |
| <b>F</b> | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> | Lærlingen kan indgå i et teamsamarbejde omkring løsning af driftsopgaverne i virksomheden.  |
| <b>G</b> | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> | Lærlingen kan anvende grundprincipper fra praktikvirksomhedens arbejdsplanlægning.  |
| <b>H</b> | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> | Lærlingen kan foretage planlægning af indkøb og kontakt med praktikvirksomhedens samarbejdspartnere.  |



# Gourmetslagter med speciale ”Pølsemaker/forædler”

## Trin 2 – inden 2. skoleforløb

	Ja	Nej	
<b>A</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Lærlingen kan fremstille bindefarsprodukter
<b>B</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Lærlingen kan følge gældende recepter, standarder og procedurer
<b>C</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Lærlinge kan fremstille tørrede, saltede, fermenterede og røgede produkter
<b>D</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Lærlingen kan forklare anvendelsen af HACCP-principper og kritiske kontrolpunkter i egen afdeling samt konsekvenserne af manglende fødevarerikkerhed
<b>E</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Lærlingen har kendskab til virksomhedens praksis og principper for kvalitetskontrol
<b>F</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Lærlingen har kendskab til kalkulation, herunder udbytteberegning i virksomhedens produktion
<b>G</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Lærlingen kan udpege produktionsfejl og forklare konsekvenserne heraf
<b>H</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Lærlingen kan arbejde som del af et team
<b>I</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Lærlingen har kendskab til bæredygtighed og innovation
<b>J</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Lærlingen kan fremstille postejer, smørbare pølsetyper og patéer
<b>K</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Lærlingen kan fremstille fin- og grovhakkede varianter af spegede pølser
<b>L</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Lærlingen kan fremstille internationale inspirerede produkter

## Gourmetslagter med speciale ”Svine og kreaturslagter”

### Trin 2 – inden 2. skoleforløb

Ja Nej

- |          |                          |                          |  |
|----------|--------------------------|--------------------------|--|
| <b>A</b> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Lærlingen kan detailopskære kødarter, der forekommer i den til enhver tid gældende svendeprøvevejledning |
| <b>B</b> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Lærlingen kan bedømme levende og slagtede dyr  |
| <b>C</b> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Lærlingen kan slagte svin og kreatur sikkert, forsvarligt og hygiejnisk korrekt                          |
| <b>D</b> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Lærlingen kan detailopskære kødarter, der forekommer i den til enhver tid gældende svendeprøvevejledning |
| <b>E</b> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Lærlingen kan lave kalkulationer af udbytte og svind   |
| <b>F</b> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Lærlingen kan indgå i et teamsamarbejde omkring løsning af driftsopgaverne i virksomheden.               |

## Gourmetslagteren som specialist



### Gourmetslagter med speciale ”Butik og delikatesse”

#### Om

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

Vi har fokus på opskæring og eksponering af gourmetslagterbutikken/afdelingen med forskellige perspektiver og temaer.

#### Fag under forløbet

- Produktion, innovation, Teknologi
- Gourmetmåltider
- Detailudskæring gourmet
- Eksponering og kundebetjening
- Kalkulation

### Gourmetslagter med speciale ”Pølsemaker/forædler”

#### Om

På dette modul kommer alle dine kernekompetencer i spil.

Vi arbejder casebaseret, hvor vi har fokus på forædling og gourmetslagterspecialiteter. 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

- Kalkulation
- Opskæring pølsemaker
- Produktion, innovation, teknologi pølsemaker/forædler
- Pølsemaker/Forædler 1
- Pølsemaker/Forædler 2

### Gourmetslagter med speciale ”Svine og kreaturslagter”

#### Om

På dette modul kommer alle dine kernekompetencer i spil. Vi tager udgangspunkt i opskæring af slagtedyrene med fokus på akkuratess 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

- Detailopskæring slagtning
- Kalkulation
- Kreaturslagtning
- Svineslagtning

# Kompetencemål

## Gourmetslagter

Ja Nej

- Læringsen kan detailopskære og kvalitetsvurdere almindeligt forekommende gourmetslagterprodukter, herunder charcuteri, og anvende disse til produktion og salg af måltidsløsninger.
- Læringsen kan eksponere, markedsføre og sælge gourmetslagterprodukter og måltidsløsninger til forskellige kundegrupper med rutine.
- Læringsen kan inddrage viden om samfundet, virksomhederne og kundernes krav om fødevarerikkerhed, sundhed, miljø, arbejdspladssikkerhed og økonomi i planlægning, produktion og salg af gourmetslagterprodukter og måltidsløsninger.
- Læringsen kan anvende digitale platforme til kommunikation, talbehandling og ernæringsberegning.
- Læringsen kan arbejde i teams omkring løsning af driftsopgaver i slagtervirksomheder.
- Læringsen kan anvende slagterfaglige begreber, metoder og værktøjer i forbindelse med varetagelse af praktiske opgaver inden for slagterfaget.
- Læringsen kan udarbejde kalkulationer som redskab til økonomistyring.

# Kompetencemål

## Gourmetslagter med speciale butik/delikatess

Ja Nej

- Læringsen kan detailopskære og kvalitetsvurdere almindeligt forekommende gourmetslagterprodukter, herunder charcuteri, og anvende disse til produktion og salg af måltidsløsninger.
- Læringsen kan eksponere, markedsføre og sælge gourmetslagterprodukter og måltidsløsninger til forskellige kundegrupper med rutine.
- Læringsen kan inddrage viden om samfundet, virksomhederne og kundernes krav om fødevarerikkerhed, sundhed, miljø, arbejdspladssikkerhed og økonomi i planlægning, produktion og salg af gourmetslagterprodukter og måltidsløsninger
- Læringsen kan anvende digitale platforme til kommunikation, talbehandling og ernæringsberegning.
- Læringsen kan arbejde i teams omkring løsning af driftsopgaver i slagtervirksomheder.
- Læringsen kan anvende slagterfaglige begreber, metoder og værktøjer i forbindelse med varetagelse af praktiske opgaver inden for slagterfaget.
- Læringsen kan udarbejde kalkulationer som redskab til økonomistyring.
- Læringsen kan detailopskære og kvalitetsvurdere almindelige forekommende slagterprodukter samt specialprodukter.
- Læringsen kan arbejde i teams omkring løsning af driftsopgaver i slagtervirksomheder samt analysere og løse faglige problemer selvstændigt eller som del af et team.
- Læringsen kan tage mindre beslutninger om arbejdsprocesser og kunderelationer, herunder i begrænset omfang ledelse af opgaveløsning og af kolleger.
- Læringsen kan vise begyndende kreativitet i udarbejdelse af produkter og måltidsløsninger.
- Læringsen kan selvstændigt eksponere, markedsføre og sælge gourmetslagterprodukter og måltidsløsninger til forskellige kundegrupper.

# Kompetencemål

## Gourmetslagter med speciale pølsemaker/forædling

Ja Nej

- 1**   Læringsen kan detailopskære og kvalitetsvurdere almindeligt forekommende gourmetslagterprodukter, herunder charcuteri, og anvende disse til produktion og salg af måltidsløsninger.
- 2**   Læringsen kan eksponere, markedsføre og sælge gourmetslagterprodukter og måltidsløsninger til forskellige kundegrupper med rutine.
- 3**   Læringsen kan inddrage viden om samfundet, virksomhederne og kundernes krav om fødevarerikkerhed, sundhed, miljø, arbejdspladssikkerhed og økonomi i planlægning, produktion og salg af gourmetslagterprodukter og måltidsløsninger
- 4**   Læringsen kan anvende digitale platforme til kommunikation, talbehandling og ernæringsberegning.
- 5**   Læringsen kan arbejde i teams omkring løsning af driftsopgaver i slagtervirksomheder.
- 6**   Læringsen kan anvende slagterfaglige begreber, metoder og værktøjer i forbindelse med varetagelse af praktiske opgaver inden for slagterfaget.
- 7**   Læringsen kan udarbejde kalkulationer som redskab til økonomistyring.
- 8**   Læringsen kan detailopskære og kvalitetsvurdere almindelige forekommende slagterprodukter samt specialprodukter.
- 9**   Læringsen kan arbejde i teams omkring løsning af driftsopgaver i slagtervirksomheder samt analysere og løse faglige problemer selvstændigt eller som del af et team.
- 10**   Læringsen kan tage mindre beslutninger om arbejdsprocesser og kunderelationer, herunder i begrænset omfang ledelse af opgaveløsning og af kolleger.
- 11**   Læringsen kan salte forskellige produkter med forskellige saltemetoder og røge de gængse produkter efter kendte metoder.
- 12**   Læringsen kan planlægge og varetage produktionen i forbindelse med farsvareproduktion.
- 13**   Læringsen kan fremstille fars med forståelse for kød og hjælpestoffers funktioner samt udføre stopning af pølser i natur- og kunsttarm.

# Kompetencemål

## Gourmetslagter med speciale svine-/kreaturslagter

Ja Nej

- Lærlingen kan detailopskære og kvalitetsvurdere almindeligt forekommende gourmetslagterprodukter, herunder charcuteri, og anvende disse til produktion og salg af måltidsløsninger.
- Lærlingen kan eksponere, markedsføre og sælge gourmetslagterprodukter og måltidsløsninger til forskellige kundegrupper med rutine.
- Lærlingen 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
- Lærlingen kan anvende digitale platforme til kommunikation, talbehandling og ernæringsberegning.
- Lærlingen kan arbejde i teams omkring løsning af driftsopgaver i slagtervirksomheder.
- Lærlingen kan anvende slagterfaglige begreber, metoder og værktøjer i forbindelse med varetagelse af praktiske opgaver inden for slagterfaget.
- Lærlingen kan udarbejde kalkulationer som redskab til økonomistyring.
- Lærlingen kan detailopskære og kvalitetsvurdere almindelige forekommende slagterprodukter samt specialprodukter.
- Lærlingen kan arbejde i teams omkring løsning af driftsopgaver i slagtervirksomheder samt analysere og løse faglige problemer selvstændigt eller som del af et team.
- Lærlingen kan tage mindre beslutninger om arbejdsprocesser og kunderelationer, herunder i begrænset omfang ledelse af opgaveløsning og af kolleger.
- Lærlingen kan selvstændigt slagte grise og kreaturer samt opskære og partere disse.
- Lærlingen kan planlægge og varetage slagteprocessen i overensstemmelse med gældende forskrifter og bestemmelser for hygiejne og sikkerhed.



Slagterfagets Fællesudvalg  
Vesterbrogade 6 D, 4. sal  
1780 København V  
Tlf. +45 4737 5507  
[slagterfaget@slagterfaget.dk](mailto:slagterfaget@slagterfaget.dk)

[slagterfaget.dk](http://slagterfaget.dk)