

Sammanhållen yrkesutbildning

Styckare och styckare med inriktning mot slakt, 1000-1400 poäng

Kod för registrering: RLXAEN

Nationellt yrkespaket med kurser från restaurang- och livsmedelsprogrammet utformat för arbete med styckning och slakteri.

Nationella kurser i den sammanhållna yrkesutbildningen

KURS	KURSKOD	POÄNG
Hygien	HYGHYG0	100
Livsmedels- och näringskunskap 1	LIVLIV01	100
Branschkunskap inom restaurang och livsmedel	MÅTBRC0	100
Service och bemötande 1	SEVSEV01	100
Styckning 1	STCSTY01	100
Styckning 2	STCSTY02	100
Styckning 3	STCSTY03	200
Styckning 4	STCSTY04	100
Styckning - specialisering	STCSTY00S	100 – 500 (kursen föreslås läsas flera gånger med innehåll anpassat till det aktuella behovet exempelvis slakt)

Utbildningens mål

Utbildningen avser att ge eleven

- förmåga att arbeta hantverksmässigt med styckning förmåga att arbeta hantverksmässigt inom charkuteri
- färdigheter att arbeta med traditionella och moderna hantverksmässiga metoder
- kunskaper om livsmedelslagstiftning, hygien och näringslära
- kunskaper om måltiden som helhet
- kunskaper om etiska frågor inom hela livsmedelskedjan, försäljning och hållbar utveckling
- förmåga att arbeta med ansvar, kvalitetsmedvetenhet och företagsekonomisk förståelse
- förmåga att kommunicera, samverka med andra och bemöta kunder
- kunskaper om arbetsmiljö och arbetsorganisation samt förmåga att arbeta säkert och ergonomiskt
- förmåga att planera, genomföra och utvärdera sin arbetsprocess

Övrigt

För att uppnå en fullständig gymnasieexamen behöver utbildningen kompletteras med ytterligare kurser samt ett gymnasie- eller komvuxarbete.