

Sammanhållen yrkesutbildning

Charkuteriarbetare/charkuterist, 1000 - 1500 poäng

Kod för registrering: RLXADN

Nationellt yrkespaket med kurser från restaurang- och livsmedelsprogrammet utformat för arbete inom kött och chark.

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
Charkuteri 1	CHACHA01	100
Charkuteri 2	CHACHA02	100
Charkuteri 3	CHACHA03	200
Charkuteri 4	CHACHA04	100
Charkuteri - specialisering	CHACHA00S	100 - 600 (kursen föreslås läsas flera gånger med innehåll anpassat till det aktuella behovet)

Utbildningens mål

Utbildningen avser att ge eleven

- 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.