



Erhvervsuddannelse på Selandia CEU - en god fremtid!

Detailslagter

Detailslagteraspirant, Detalislagter (butik, delikatesse, slagting og fisk og vildt)



En detailslagter arbejder med kød. På skolen lærer du om de forskellige slagtedy, og hvordan de skal opskæres og opbevares, så kødet bliver mørt. En vigtig del af arbejdet går ud på at rådgive kunderne om tilberedningen af de udskæringer, der findes i køledisken. Som detailslagter lærer du også at lave færdigretter, pølser og andre delikatesser. Detailslagtere kan arbejde i slagterbutikker og slagterafdelinger eller starte egen virksomhed.



Om uddannelsen

Uddannelsen giver en grundlæggende viden om slagting samt partering og tilberedning af kød. Du skal lære at kende god kvalitet, så bøfferne i køledisken er saftige og møre. Desuden skal du lære kundeservice og god hygiejne, da kød hurtigt fordærves.

Uddannelsen veksler mellem skole og praktik. På skolen skal du blandt andet have undervisning i fag som detailopskæring, praktisk anvendelse af ernæringslære og lovgivning samt opskæring og tilberedning.

Men du skal også have fag som kalkulation, informationsteknologi, salg og service samt samfundsfag.

Du kan både afslutte som detailslagteraspirant eller detailslagter med forskellige specialer.

Som detailslagteraspirant lærer du om ernæring, kalkulation samt opskæring og tilberedning af kød.

Som detailslagter med specialet butik lærer du at forarbejde det slagtede dyr, dels ved grovopskæring, dels ved detailopskæring - det vil sige udskæring og opsnøring af roastbeef og rullestege, udskæring af steaks og bøffer eller afpudsning af fedt og sener.

Som detailslagter med specialet delikatesse lærer du at tilberede kød og andre ingredienser, så de er lige til at komme på brødet eller i munden. Desuden lærer du også at præsentere maden på en indbydende og appetitvækkende måde.

Som detailslagter med specialet fisk og vildt lærer du at rense, flå, udskære og filetere fisk og vildt.

Som detailslagter med specialet slagting lærer du at slagte og udskære det enkelte dyr samt at kvalitetsbedømme hele, slagtede dyr og udskårne stykker.

Adgangskrav

Afsluttet folkeskole eller tilsvarende

Kan jeg læse videre?

Du kan blandt andet videreudanne dig til proces teknolog, handelsøkonom og serviceøkonom.

Yderligere oplysninger

Kontakt:

Jan Nielsen

E-mail: jvni@selandia-ceu.dk

Tlf.: 28 44 22 46

Kontakt:

Laila Hansen

E-mail: laha@selandia-ceu.dk

Tlf.: 28 44 25 11

Specialer og varighed

Detailslagteraspirant: 2 år (trin 1)

Butik: 3 år og 6 måneder (trin 1+2)

Delikatesse: 3 år og 6 måneder (trin 1+2)

Fisk og vildt: 3 år og 6 måneder (trin 1+2)

Slagting: 3 år og 6 måneder (trin 1+2)

■ = grundforløb
■ = praktik
■ = skoleperiode

www.selandia-ceu.dk

Selandia CEU • Bredahlgade 1 • 4200 Slagelse



Muligheder med mere...

Kokke- og Tjenerskolen



Kokke- og Tjenerskolen på Selandia er del af et af Danmarks største erhvervsskolecentre, og det giver et spændende studiemiljø med mange valgmuligheder.

Der lægges vægt på et godt studiemiljø med mulighed for at komme på studierejser.

Jobmulighederne i servicesektoren bliver hele tiden større, og en faglig uddannelse giver dig gode muligheder. Du skal være indstillet på yde god service og på at arbejde under pres. Og ikke mindst skal du være parat til at arbejde, når andre har fri.

At arbejde som fx kok, tjener eller slagter stiller store krav til dine evner. Et restaurantbesøg er ikke en vare, der bare kan hentes på en hylde.

Når du vælger et grundforløb inden for mad til mennesker, har du mulighed for at uddanne dig inden for følgende uddannelser:

- Tjener
- Selskabstjener
- Kok
- Cater
- Gastronomassistent
- Serviceassistent
- Receptionist *

- Hotel- og fritidsassistent *
- Ernæringsassistent *
- Smørrebrødsjomfru *
- Detailslagter - butik *
- Bager *
- Konditor *

** Uddannelsen startes på Selandia, men afsluttes på en anden skole.*

Hvordan gennemfører du uddannelsen

Uddannelsen er opdelt i et grundforløb og et hovedforløb. Grundforløbet er stort set fælles for alle uddannelser. Når du har gennemført et grundforløb, vælger du et hovedforløb, hvor du kan afslutte din uddannelse.

Grundforløb

På grundforløbet kan du vælge mellem forskellige grundforløbspakker. Det giver dig chance for at vælge den vej gennem grundforløbet, som passer bedst til dine forudsætninger, mål og måder at lære på.

Alle grundforløbspakkerne giver adgang til de videre hovedforløb i den uddannelse, du vælger.

