



Grundforløb: Mad til mennesker
 Varighed: Mellem 2 år og 3 år 6 måneder
 Adgangskrav: 9 års undervisning

Erhvervsuddannelse på de tekniske skoler - en god fremtid!

Detailslagter

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

Butiksslagteren arbejder med at forarbejde slagtede dyr, dels ved grovopskæring, men også detailopskæring - det vil sige udskæring af forskellige typer kød. Kødet ryges, saltes, steges eller tilberedes til pålægsvarer.

Delikatesseslagteren fremstiller koge- og stegeretter, pålæg samt pålægssalater og andre former for salater til salg i butikken.

Specialet fisk og vildt er fokuseret på bearbejdning af fisk og vildt.

Detailslagteren med speciale i slagting arbejder ofte i mindre slagterier, hvor der slagtes og udskæres enkelte dyr ad gangen.

Salg og kundebetjening indgår i alle specialer.

Specialer

Uddannelsen har følgende trin og specialer:

Trinnet detailslagteraspirant og specialerne butik, delikatesse, fisk og vildt og slagting.

Hvor lang tid tager uddannelsen?

Uddannelsen tager 3 år og 6 måneder for specialerne butik, slagting, fisk og vildt og delikatesse med 35 uger på skole. Trinnet detailslagteraspirant tager 2 år med 29 uger på skole.

Kan jeg læse videre?

Du kan som detailslagter videreuddanne dig til proces teknolog.



Hvor kan jeg tage uddannelsen?

Holstebro Tekniske Skole • Slagteriskolen Uddannelsescentret i Roskilde • Tech College Aalborg • Vejle Tekniske Skole • Aarhus tekniske Skole

Eksempel: Detailslagter, butik 3 år 6 mdr.



Eksempel: Detailslagteraspirant (trin 1) 2 år



grundforløb praktik skoleophold

Uddannelsens varighed er angivet i skoleår à 40 uger. Grundforløbet kan variere fra 10-60 uger. Hvornår og hvordan skoleopholdene på hovedforløbet placeres, kan desuden være individuelt for den enkelte skole.