



SPECIALISTKURSUS

ZBC

Gourmet Pølsemaker

Innovation i verdensklasse

Vær med. Verden er til at forandre – zbc.dk



Gourmet Pølsemaker

Gourmet Pølsemaker er et kursus på ZBC Roskilde, der med udgangspunkt i tidens trends differentierer din position på markedet inden for den traditionelle slagterdisciplin pølsemageri.

Fødevarerområdet i Danmark er i de senere år præget af, at flere af vores kunder vil producere deres luksus specialiteter selv; pølserne på grillen om sommeren skal være egen produktion og gerne have

et twist af sydlandske specialiteter.

Kundernes krav til rådgivning om nye og endnu bedre smagssammensætninger er stigende. Dermed forventer de også stigende kvalitet og kreativitet fra fagmanden.

Danmarks Slagteriskole ZBC tilbyder derfor et kursus, der klæder dig på som fagmand til at imødekomme disse krav og behov.



Kursets opbygning

Kurset udbydes min. 1 gang om året og består af 2 moduler på hver 2 dage.

Hvert modul er en kombination af teori og praktisk arbejde.

Du skal påregne træning af teknikker mellem modulerne.

På den måde kan du sikre dine kunder en serviceoplevelse ud over det sædvanlige.

Som Gourmet Pølsemaker får du mulighed for både at tænke og arbejde mere kreativt og lave inspirerende pølser og pålæg.

Gourmet Pølsemaker er for dig, der:

- Ønsker at udfordre dig selv inden for dit fagområde.

- Ønsker at blive endnu bedre til at møde dine kunder og deres smagsløg.
- Arbejder med egen pølseproduktion/pålæg.
- Ønsker at styrke din faglige stolthed.
- Ønsker at udvide dit sortiment.
- Er fra fødevarerbranchen og søger inspiration til den mere kreative del af disciplinen.



Modul 1 - 2 dage

Kødkemi

Råvarekendskab - fedtprocenter - hvad er kvalitet?
- smag, udseende, hjælpe- og tilsætningsstoffer -
tarmtyper.

Produktion

Spegepølser - lufttørrede produkter - røgvarer -
saltning.

Kalkulation

Svind – opvejning – økonomi
Mikrobiologi som produktstyring.

Salg

Planlægning af salget, så det kan ses på bundlinjen.

Modul 2 - 2 dage

Udvikling

Pølser – pålæg – røgvarer - specialprodukter – op-
skrifter.

Specialprodukter

Sydlandske produkter - tidens trends.

Smagskompasset.

Fermentering.

Effektivt salg - hele vejen rundt!



VERDENSMÅL

for bæredygtig udvikling

Pris og tilmelding

Gourmet Pøsemager er tilrettelagt som arbejdsmarkedsuddannelse (AMU) med følgende AMU-fag:

48364 Produktion af pølser, pålæg og røgvarer (varighed 3 dage)

40331 Salgsplanlægning i Detailhandlen (varighed 1 dag)

Deltagerbetaling for nævnte AMU-fag kan ses på kurser.zbc.dk/specialistkurser-foedevarer, og det er også der, du tilmelder dig .

Du kan søge VEU godtgørelse og befordringstilskud efter gældende regler. Det er også muligt at søge

midler gennem kompetencefonde.

Kurset er ekskl. forplejning. Forplejningen kan købes i Food Hall, og ZBC tilbyder mulighed for indkvartering på elevhotellet.

Adgangskrav

Kurset er rettet mod fagfolk, og niveauet er lagt derefter.

Kontakt

Hvis du ønsker yderligere oplysninger om kurset, er du velkommen til at kontakte uddannelsesleder Brian Sindahl, tlf. 4171 0913.





SPECIALISTKURSUS



Barista

- Kaffe med passion

Vær med. Verden er til at forandre - zbc.dk



SPECIALISTKURSUS



Convenience

Bæredygtighed med resultater

Vær med. Verden er til at forandre - zbc.dk



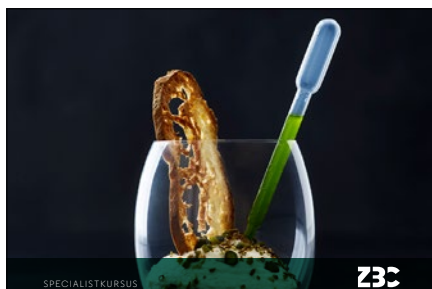
SPECIALISTKURSUS



Gourmet Sous Vide

Saftigt og mørt kød får kunderne til at vende tilbage.

Vær med. Verden er til at forandre - zbc.dk



SPECIALISTKURSUS



Neurogastronomi

I samarbejde med Rasmus Bredahl

Vær med. Verden er til at forandre - zbc.dk



SPECIALISTKURSUS



Seafood Nordic

Oplevelser der huskes

Vær med. Verden er til at forandre - zbc.dk



SPECIALISTKURSUS



Gourmet Vegetar

- et sundt valg

Vær med. Verden er til at forandre - zbc.dk



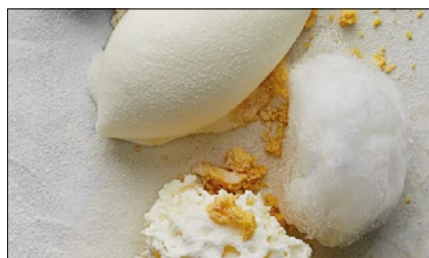
SPECIALISTKURSUS



Reduktion af madspild

- Små skridt, store resultater

Vær med. Verden er til at forandre - zbc.dk



SPECIALISTKURSUS



Gelatiere

Italiensk is og klassiske iscremer

Vær med. Verden er til at forandre - zbc.dk



SPECIALISTKURSUS



Ekspert i tang

- en gevinst, der er til at få øje på

Vær med. Verden er til at forandre - zbc.dk

Se flere specialistkurser og Masterclasses på kurser.zbc.dk/specialistkurser-masterclass



ZBC

**Vær med.
Verden er til at forandre.**
zbc.dk

ZBC
Maglegårdsvej 8
4000 Roskilde
Tlf.: 5578 8888