

Styckare

UTBILDNINGEN

Utbildningen genomförs på heltid via Gourmetakademien. För att klara studierna behöver du studera 40 timmar i veckan. Utbildningen börjar med två orienteringsveckor där du får berätta mer för läraren om dina mål och om du någon erfarenhet av djur eller hantering av kött sedan tidigare. Kurser som ingår ser du på andra sidan.

ARBETET SOM STYCKARE

Styckare tar vid efter slaktarens arbete. Först grovstyckas slaktkroppen, antingen liggande eller hängande på en krok. Därefter skiljs köttet från benet, detaljerna skärs ut och fett tas bort. Styckare är ett hantverksyrke och de flesta moment görs för hand med en kniv. Styckare kan vara specialiserade på vissa uppgifter, men arbetsrotation är vanligt.

I en dagligvarubutik är styckaren oftast själv ansvarig för att stycka ut alla delar och förpacka varorna. Butiksstyckare har ett serviceinriktat arbete eftersom kontakt med kunder ingår i arbetet.

STOR CHANS ATT FÅ JOBB

Efterfrågan på slaktare och styckare väntas vara mycket stor under det närmaste året. Styckare bedöms därför ha mycket goda möjligheter till arbete det närmaste året.

Källa: Arbetsförmedlingen

ÖVRIGT

Du som är inskriven i Arbetsförmedlingen och vill söka denna utbildning bör hämta ett intyg från dem och bifoga i din webbansökan. Du som riskerar att bli arbetslös eller har tillfällig anställning bör bifoga anställningsbevis i din webbansökan.



Om utbildningen

Längd: 30 veckor

Total poäng: 750

Studietakt: Heltid

Startdatum: 5 mars 2018

Slutdatum: 28 september 2018

Utbildningsanordnare:

Gourmetakademien,
Gustafsvägen 3, Eskilstuna

Förkunskaper: Godkänt betyg i grundläggande svenska/svenska som andraspråk och grundläggande matematik

Ansökan öppnar: 3 januari 2018
Ansökan stänger: 24 januari 2018

Ansökan
gör du via

Webbansökan

www.eskilstuna.se/komvux

Kontakta Komvux

Telefon 016 – 710 10 30
E-post: vux@eskilstuna.se

Kurser som ingår i utbildningen

Kursnamn	Poäng	Kurskod
Orienteringskurs (ger ej betyg)	50	KGYORI11C
Hygien	100	HYGHYG0
Styckning 1	100	STCSTY01
Styckning 2	100	STCSTY02
Styckning 3	200	STCSTY03
Styckning 4	100	STCSTY04
Styckning, specialisering	100	STCSTY00S

Om du har frågor om kursupplägget eller vill ha mer detaljerad information om utbildningen ska du kontakta Michael Nyman på Gourmetakademien: michael@gourmetakademien.se Telefonnummer 016-31 60 190

