

Gourmetslagter– mere om uddannelsen



Uddannelsen generelt

Uddannelse kombinerer fremstilling af mad med kundekontakt

Økonomi

Faget har tradition for Ny Mesterlære. Voksenlærlingelønnen er ca. 21.000,-.

Er det noget for mig?

Du laver kødvarer, take away og convenience-food i supermarkeder eller hos slagtere. Vejledning af kunder er en væsentlig del af jobbet. Du skal have lyst til at arbejde med kød.

Mester lægger vægt på

Mødestabilitet, kreativitet og begejstring for mad.

Praktikplads

Der er ca. 50 godkendte virksomheder til gourmetslagterlærlinge i Nordsjælland. Se dem på www.praktikpladsen.dk. De mangler altid lærlinge.

Gourmetslagter – mere om jobbet



Arbejdsvilkår

Startlønnen er gennemsnitlig 32.000,-. Der kan forekomme sene vagter og lørdage; men arbejdet er overvejende inden for alm. arbejdstid

Typiske arbejdssteder

I delikatesse afdelinger i supermarkeder
I slagterbutikker
Du kan starte som selvstændig

Typiske arbejdsopgaver

Udskæring af kød, tilberedning af pålæg og slagtervarer.
Tilberedning af færdigretter, take away og festmenuer.
Kundevejledning. Vegetarretter udgør en stigende andel af jobbet.

Sværhedsgrad:

Dansk			
	Lavt (F)	Middel (E)	Højt (D)
Matematik			