Charkuterist



Tycker du om att arbeta med händerna, är duktig på att följa instruktioner och är noggrann? Då kan utbildningen till charkuterist passa dig.

Växjö kommun

www.vaxjo.se

Charkuterist

Möjliga yrkesinriktningar

Utbildningen ger dig kunskaper för att arbeta med tillverkning och hantering av charkuteriprodukter. Du får lära dig om råvaror, livsmedelshygien, livsmedelssäkerhet och hur kött och andra råvaror används vid framställning av olika produkter.
Under utbildningen får du arbeta praktiskt med bland annat beredning, tillverkning och förädling av charkuterivaror. Det kan exempelvis handla om korv, färsprodukter, rökta eller kokta produkter och andra förädlade livsmedel. Du får också kunskap om maskiner, utrustning, arbetsmiljö, hygien och kvalitetssäkring.

Efter utbildningen kan du arbeta som charkuterist inom exempelvis livsmedelsindustri, charkuteriproduktion, gårdsbutik, mathantverk eller i butik med egen produktion och förädling.

Inom yrket kan arbetstiderna variera beroende på arbetsplats. Tidiga morgnar och arbete på olika tider under dagen kan förekomma.

Utbildningens längd

Utbildningen omfattar 900 poäng. Studietakten är individuell men om du läser heltid, 20 poäng i veckan, tar det cirka 45 veckor att läsa utbildningen.

Arbetsplatsförlagt lärande

I utbildningen ingår obligatorisk APL (arbetsplatsförlagt lärande) motsvarande minst 15% av den totala utbildningstiden. Under APL får du möjlighet att utveckla dina yrkeskunskaper på en arbetsplats och lära känna branschen. Du följer din handledares arbetstider och får träna på de arbetsmoment som ingår i yrket. APL är obligatoriskt för alla elever. Skolan hjälper dig att hitta en APL-plats.

Passar utbildningen mig?

För att trivas som charkuterist är det bra om du tycker om ett praktiskt arbete och är noggrann. Livsmedelshygien och säker hantering är en viktig del av arbetet och därför behöver du kunna följa instruktioner och rutiner.
Arbetet innebär ofta att du arbetar tillsammans med andra och använder både handverktyg och maskiner. Det är därför bra om du är ansvarstagande, har god samarbetsförmåga och tycker om att arbeta med händerna.

Yrket kan innebära fysiskt arbete och arbete i kylda miljöer. God hygien, kvalitet och säkerhet är viktiga delar av arbetsdagen.

Kostnader

Utbildningen är avgiftsfri och berättigar till studiemedel genom CSN. Läs mer på www.csn.se gällande villkor och ansökan om studiemedel.
Vissa kostnader står du själv för. Det gäller bland annat kostnader för ditt studiematerial, eventuella arbetskläder, resor till och från skolan och resor till och från arbetsplatsen när du har ditt arbetsplatsförlagda lärande (APL).