Styckare



Vill du ha ett praktiskt och fysiskt arbete som ställer höga krav på noggrannhet? Då kan utbildningen till styckare passa dig.

Växjö kommun

www.vaxjo.se

Styckare

Möjliga yrkesinriktningar

Utbildningen ger dig kunskaper för att arbeta professionellt med styckning och hantering av kött. Du får lära dig om olika köttslag, råvarans uppbyggnad och kvalitet samt hur köttet styckas, putsas och förbereds för vidare förädling eller försäljning.

En stor del av utbildningen är praktisk. Du får träna på olika styckningsmoment, knivteknik och säker hantering av redskap och utrustning. Du lär dig också om livsmedelshygien, livsmedelssäkerhet, arbetsmiljö, ergonomi, kvalitet och hur råvaran tas om hand på bästa sätt.

Efter utbildningen kan du arbeta som styckare inom exempelvis slakteri och styckningsverksamhet, livsmedelsindustri, butik, gårdsbutik eller andra företag som arbetar med kött och livsmedelsproduktion.

Inom yrket kan arbetstiderna variera och tidiga morgnar kan förekomma.

Utbildningens längd

Utbildningen omfattar 800 poäng. Studietakten är individuell men om du läser heltid, 20 poäng i veckan, tar det cirka 40 veckor att läsa utbildningen.

Arbetsplatsförlagt lärande

I utbildningen ingår obligatorisk APL (arbetsplatsförlagt lärande) motsvarande minst 15 procent av den totala utbildningstiden.
Under APL får du möjlighet att utveckla dina yrkeskunskaper på en arbetsplats och arbeta med de moment som förekommer inom yrket. Du följer din handledares arbetstider och får samtidigt lära känna branschen och hur arbetet organiseras på en arbetsplats.
APL är obligatoriskt för alla elever. Skolan hjälper dig att hitta en APL-plats.

Passar utbildningen mig?

För att trivas som styckare är det bra om du gillar ett praktiskt och fysiskt arbete. Yrket kräver noggrannhet eftersom både kvalitet, hygien och säkerhet är viktiga delar av arbetet.
Du arbetar med knivar och annan utrustning och behöver därför kunna arbeta metodiskt och följa säkerhetsrutiner. Det är också en fördel om du har god handmotorik och tycker om att utveckla ett praktiskt hantverk. Arbetet kan vara fysiskt krävande och sker ofta i kylda lokaler. Du behöver också kunna samarbeta med andra eftersom styckning och livsmedelsproduktion ofta sker som en del av ett arbetslag.

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).