

**ØVELSE GØR  
MESTER**



## Vil du være detailslagter?

I denne brochure kan du læse om detailslagteruddannelsen på Food College Aalborg, hvad en detailslagter laver, og hvordan uddannelsen foregår. Desuden kan du læse om praktikpladser, økonomi under uddannelsen, videreuddannelse, vejledning m.m.

Detailslagteruddannelsen er en erhvervsuddannelse, som du kan bruge med det samme. Den er en af flere forskellige uddannelser på Food College Aalborg, som alle hører under området Mad til mennesker.

Ingen kommer sovende til succes. For at blive detailslagter skal du have lyst til at skabe resultater og vilje til at udvikle dig fagligt og personligt. Du skal kunne fordybe dig i detaljer og have tålmodighed til at øve dig igen og igen... Men øvelse gør mester! Er du parat?

## Hvad arbejder en detailslagter med?

Detailslagtere arbejder med kød, færdigretter og delikatesser i slagterbutikker og slagter- eller delikatesseafdelinger. Som detailslagter lærer du generelt at skære kød rigtigt ud og bruge det i mad. Du slår som regel ikke selv dyrene ihjel. Slagterforretninger er tit mindre virksomheder. Derfor lærer du på slagteruddannelsen, hvordan man driver en slagterbutik – det kan jo være, du får lyst til at blive selvstændig og åbne din egen butik. Ud over at opskære og tilberede kød lærer du fx om love og regler, økonomi, ernæringslære og kalkulation.

Detailslagteruddannelsen varer uanset specialet 3½ år. Er du interesseret i en kortere uddannelse, kan du vælge at stoppe uddannelsen efter 2 år. Så er du uddannet detailslagteraspirant.

Detailslagteruddannelsen varierer alt efter, hvilket speciale du vælger på hovedforløbet:

### Detailslagter med specialet butik

Detailslagtere med specialet butik forarbejder hele kødstykker. Dels ved grovopskæring, men selvfølgelig også ved detailopskæring – det vil sige udskæring og opsugning af roastbeef og rullestege, udskæring af steaks og bøffer eller afpudsning af fedt og sener. Du tilbereder kødet til pålægsvarer som rullepølse, medisterpølse, postejer og patéer, og du anretter det flot i køledisken. En vigtig del af dit arbejde er også at rådgive kunderne om tilberedning og at sørge for god hygiejne.

### Detailslagter med specialet delikatesse

Detailslagtere med specialet delikatesse arbejder meget med tilberedning af smørrebrød og platter eller hele buffetanretninger. Her lægges der ikke kun vægt på, at smagen og kvaliteten er i orden. Maden skal også præsenteres på en indbydende og appetitvækkende måde, og hygiejnen skal være i top. Herudover er kundebetjening selvfølgelig en vigtig del af jobbet.

### Andre specialer

Grundforløbet på Food College Aalborg giver også adgang til specialerne "detailslagter med specialet fisk og vildt" og "detailslagter med specialet slagting", som du kan tage på visse andre erhvervsskoler. Her lærer du hhv. at rense, flå, udskære og filetere fisk og vildt eller at slagte og udskære enkelte dyr ad gangen, typisk på mindre slagterier med butiksudsalg.

### Mesterlære – en anden vej gennem uddannelsen

Du har mulighed for at tage detailslagteruddannelsen som mesterlære. Det betyder, at du bliver oplært i en virksomhed det første år i stedet for at gå på uddannelsens grundforløb. Du skal indgå en uddannelsesaftale med virksomheden. Sammen med din mester og en faglærer fra Food College Aalborg laver du en personlig uddannelsesplan, og i slutningen af det første praktikår bliver du fagligt vurderet. Hovedforløbet følger du på samme måde som de elever, der har gennemført grundforløbet på Food College Aalborg.

”

Det, at man kan stå inde for sit produkt, betyder meget for mig.

*Jimmy, detailslagterelev*



# Din vej gennem uddannelsen



1.

**Tilmeld dig grundforløbet Mad til mennesker på Food College Aalborg.**

Der findes forskellige versioner af grundforløbet, som du kan vælge imellem: det obligatoriske grundforløb, erhvervsklar og karrierelinjen. De varierer i forhold til længde, fag og niveau i fagene. Sammen finder vi det grundforløb, som passer bedst til dig. Se evt. brochuren "Grundforløb" på [techcollege.dk/brochurer](http://techcollege.dk/brochurer)

2.

**Gennemfør grundforløbet, som varer 20 til 60 uger.**

Grundforløbet foregår på skolen og består af teoretisk og praktisk undervisning. Du kan afprøve flere forskellige fag inden for Mad til mennesker, inden du bestemmer dig for, hvilken uddannelse du helst vil have.

3.

**Indgå en uddannelsesaftale med en godkendt virksomhed.**

For at fortsætte din uddannelse med et hovedforløb skal du have en uddannelsesaftale med en godkendt virksomhed, der kan lære dig op i dit fag. Vores praktikpladskonsulenter hjælper dig med at finde et godt sted.

4.

**Gennemfør hovedforløbet, hvor du for det meste er i praktik.**

Når du går på hovedforløbet, har du skiftevis perioder med undervisning på skolen og perioder med praktik i virksomheden. Langt den største del af tiden er du i virksomheden.

5.

**Bestå svendeprøven og få et svendebrev som bevis på din faglige dygtighed.**

Detailslagteruddannelsen afsluttes med en svendeprøve, som du skal bestå. Svendeprøven er projektorienteret. Den består af en teoretisk opgave og en praktisk prøve.

## Fag og forløb – få et overblik

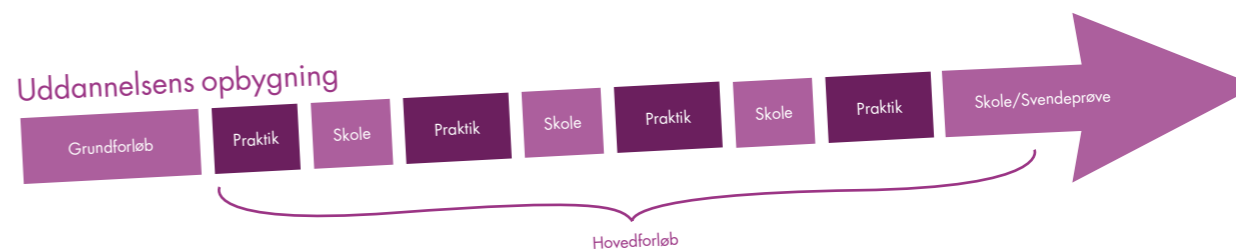
Trindeling	Trin 1 Detailslagter aspirant	Trin 2 Detailslagter	
Speciale		Butik	Delikatesse
Varighed inkl. grundforløb	2 år inkl. 20 ugers grundforløb	3 år og 6 måneder inkl. 20 ugers grundforløb	3 år og 6 måneder inkl. 20 ugers grundforløb
Skoleperioder	1 x 5 uger 1 x 4 uger	1 x 5 uger (trin 1) 1 x 4 uger (trin 1) 1 x 3 uger 1 x 3 uger	1 x 5 uger (trin 1) 1 x 4 uger (trin 1) 1 x 3 uger 1 x 3 uger
Områdefag	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Kalkulation</li> <li>-Detailopskæring</li> <li>-Detailopskæring, delikatesse</li> <li>-Praktisk anvendelse af ernæringslære og lovgivning</li> </ul>		
Bundne specialefag		<ul style="list-style-type: none"> <li>-Detailslagter</li> <li>-Detailopskæring</li> <li>-Måltidsløsninger</li> <li>-Eksposering og kundebetjening</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Catering ost og vin</li> <li>-Charcuteri</li> <li>-Eksposering og kundebetjening</li> <li>-Måltidsløsninger</li> </ul>
Valgfrie specialefag		<ul style="list-style-type: none"> <li>-Egenkontrol</li> <li>-Pøsemageri</li> <li>-Teamwork og arbejdsplanlægning</li> <li>-Opskæring af vildt</li> <li>-Udskæring af fisk</li> <li>-Delikatesser af fisk og vildt</li> <li>-Slagtning af svin</li> <li>-Butiksopbygning</li> <li>-Charcuteri</li> <li>-Catering – ost og vin 2</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Egenkontrol</li> <li>-Pøsemageri</li> <li>-Teamwork og arbejdsplanlægning</li> <li>-Opskæring af vildt</li> <li>-Udskæring af fisk</li> <li>-Delikatesser af fisk og vildt</li> <li>-Slagtning af svin</li> <li>-Butiksopbygning</li> <li>-Detailopskæring</li> </ul>



Man får nogle gode idéer fra hinanden, når man er på skoleforløbene, som følge af de ting, man har lært ude på ens praktikplads.

*Jimmy, detailslagter elev*

### Uddannelsens opbygning



i praktiske værksteder. Herudover er nogle af timerne tilrettelagt som projekttimer, hvor du arbejder med forskellige temaer, ugeopgaver og projekter i de åbne læringsmiljøer på skolen.

## Skolens faciliteter

Detailslagteruddannelsen foregår på Food College Aalborg på Rørdalsvej i Aalborg, en moderne skole med alle de faciliteter, maskiner m.m., som hører til faget. Vi har også gode it-faciliteter med trådløst internet, et godt studiemiljø og en god kantine.

## Økonomi under uddannelsen

Når du har indgået en uddannelsesaftale med en virksomhed, får du løn både i praktikperioderne og under skoleperioderne. På grundforløbet kan du søge om SU, hvis du ikke har indgået en uddannelsesaftale og er over 18 år.

## Skolehjem

Tech College Aalborg har et skolehjem, der er fælles for alle colleger. Her kan du bo, hvis du har mindst fem kvarter til skole med offentligt transportmiddel. På skolehjemmet er der pejsestue, elevcafé, computercafé, tv-stue, bordtennis, billard, motionscenter mv. Du kan også deltage i fællesaktiviteter og få hjælp til lektierne. Er du under 18 år og uden uddannelsesaftale, kan du bo gratis på skolehjemmet. Har du en uddannelsesaftale, og er du fyldt 18 år, gælder den aktuelle pris, som du finder på [www.techcollege.dk/skolehjem](http://www.techcollege.dk/skolehjem)

## Praktikplads

Den største del af uddannelsen foregår i virksomheden. Det er dit eget ansvar at finde en godkendt virksomhed, som kan være din praktikplads, men Food College Aalborg hjælper dig så meget, vi kan. Vi har ansat praktikpladskonsulenter, som opsøger virksomheder for at skaffe flere praktikpladser. De kan hjælpe dig med at finde den helt rigtige praktikplads.

## Praktik i udlandet

Du har mulighed for at gennemføre hele eller dele af din praktiske uddannelse i udlandet. Food College Aalborg har mange gode kontakter i andre lande, og vi hjælper dig gerne med at finde en praktikplads i udlandet.

## Videreuddannelse

Når du er færdig med din detailslagteruddannelse og har arbejdet nogle år, får du måske lyst til at læse videre. Så kan du videreudanne dig til fx procesteknolog. Mange vælger også at kombinere forskellige specialer fra områdets uddannelser for at starte egen virksomhed.

## Vejledning

Hvis du har spørgsmål om uddannelsen, kan du altid kontakte

Henry Purkær  
Uddannelses- og erhvervsvejleder  
Telefon: 7250 5290 / 2526 6290  
E-mail: [hpu@foodcollege.dk](mailto:hpu@foodcollege.dk)

Friis Lindner  
Uddannelses- og erhvervsvejleder  
Telefon: 7250 5387 / 2526 6387  
E-mail: [fl@foodcollege.dk](mailto:fl@foodcollege.dk)

## Tilmelding

Du finder tilmeldingsskemaet til detailslagteruddannelsen på vores hjemmeside [www.foodcollege.dk](http://www.foodcollege.dk)  
Du er også altid velkommen til at ringe på telefon 7250 5300.



541 370  
TRYKSAG