



**CERTIFICERING**

GOURMET PØLSEMAGER - CERTIFICERING

**ZBC**

**Forkæl dine kunder med pølser  
og pålæg i verdensklasse**

Vær med. Verden er til at forandre. - [zbc.dk](http://zbc.dk)



# Gourmet Pølsemaker

*Gourmet Pølsemaker er en ny uddannelse på ZBC Roskilde, der med udgangspunkt i tidens trends differentierer din position på markedet inden for den traditionelle slagterdisciplin pølsemakeri.*

*Fødevarerområdet i Danmark er i de senere år præget af, at flere af vores kunder vil producere deres luksus specialiteter selv; pølserne på grillen om sommeren skal være egen produktion og gerne have et tvist af sydlandske specialiteter.*

*Kundernes krav til rådgivning om nye og endnu bedre smagssammensætninger er stigende.*

*Dermed forventer de også stigende kvalitet og kreativitet fra fagmanden.*

*Danmarks Slagteriskole ZBC tilbyder derfor nu en uddannelse, der klæder dig på som fagmand til at imødekomme disse krav og behov. På den måde kan du sikre dine kunder en serviceoplevelse ud over det sædvanlige.*

*Uddannelsen som Gourmet Pølsemaker giver dig mulighed for både at tænke og arbejde mere kreativt og lave inspirerende pølser og pålæg.*

## **Derfor skal du være Gourmet Pølsemaker**

Uddannelsen som Gourmet Pølsemaker er for dig, der:

- Ønsker at udfordre dig selv inden for dit fagområde.
- Ønsker at blive endnu bedre til at møde dine kunder og deres smagsløg.
- Arbejder med egen pølseproduktion/pålæg.
- Ønsker at styrke din faglige stolthed.
- Ønsker at udvide dit sortiment.
- Er fra fødevarerbranchen og søger inspiration til den mere kreative del af disciplinen.

## **Uddannelsens opbygning**

Forløbet udbydes min. 2 gange om året og består af 2 moduler på hver 2 dage + certificering<sup>1</sup> på dag 4 fra kl. 15.30 – 18.30.

ZBC tilbyder fri indkvartering på Skærehalernes Konferencenter, ekskl. forplejning. Forplejningen kan købes i Food Hall.

Uddannelsen er en kombination af teori og praktisk arbejde, og du skal påregne hjemmearbejde og træning af teknikker mellem modulerne.

---

<sup>1</sup> Certificeringen er ikke en betingelse for at gennemføre forløbet. Du kan dog ikke få selve certificeringen uden deltagelse på dag 4 fra kl. 15.30 – 18.30

## **Modul 1**

### **Gourmet Pøsemager, del 1**

*Indhold:*

#### **Kødkemi**

Råvarekendskab – fedtprocenter - hvad er kvalitet? - smag, udseende, hjælpe- og tilsætningsstoffer, tarmtyper

#### **Produktion**

Spegepølser - lufttørrede produkter – røgvarer – saltning

#### **Kalkulation**

Svind – opvejning – økonomi

#### **Mikrobiologi som produktstyring**

## **Modul 2**

### **Gourmet Pøsemager, del 2**

*Indhold:*

#### **Udvikling**

Pølser – pålæg – røgvarer - specialprodukter – opskrifter

#### **Specialprodukter**

Sydlandske produkter - tidens trends

#### **Smagskompasset**

#### **Fermentering**

#### **Certificering som Gourmet Pøsemager**





# Praktiske oplysninger

## **Adgangskrav**

Uddannelsen er målrettet professionelle fagfolk, og derfor er niveauet lagt derefter.

Det kræves, at du har en fagrelevant uddannelse f.eks. som slagter alternativt 2-3 års praktisk erhvervs erfaring hos en slagter eller tilsvarende.

## **Certificering**

For at opnå Gourmet Pøsemager certifikatet skal du deltage på alle moduler, og du skal have bestået certificeringen.

Uddannelsen afsluttes med en praktisk eksamen med en ekstern censor og bedømmes bestået eller ikke bestået. Du modtager derefter dit Gourmet Pøsemager Certifikat.





FAGLIG  
STOLTHED

**Vær med.  
Verden er til at forandre.**

[zbc.dk](http://zbc.dk)

**ZBC**  
Maglegårdsvej 8  
4000 Roskilde  
Tlf.: 5578 8888