



### Yderligere oplysninger

Hvis du er i tvivl om hvilke virksomheder, der uddanner detailslagtere, er du velkommen til at kontakte CELFF.

Yderligere oplysninger om uddannelsen fås ved henvendelse til studievejleder Jeannie Larsen på 54 888 965, jtl@celf.dk.

### Fakta om uddannelsen



**Detailslagter:  
Speciale butik**

## Sådan kommer du i gang!

Detailslagter: 3 år og 6 måneder

Detailslagteraspirant: 2 år (trin 1)



Butik: 3 år og 6 måneder (trin 1+2)



Delikatesse: 3 år og 6 måneder (trin 1+2)



Fisk og vildt: 3 år og 6 måneder (trin 1+2)



Slagtning: 3 år og 6 måneder (trin 1+2)



Eksempel på uddannelsesforløb via skoleadgangvej. Figuren er vejledende.

## Hvad kræves der for at blive detailslagter?

Du skal have opfyldt undervisningspligten, som normalt er 9 års skolegang og have et normalt helbred. Du skal være ansvars- og kvalitetsbevidst samt kreativ. Du skal have lyst til tæt kundekontakt og være god til at samarbejde.

## Hvornår kan jeg starte?

2009: 14. september, 26. oktober, 30. november

2010: 18. januar, 1. marts, 13. april, 21. maj

## Kort om uddannelsen

Uddannelsen er en vekseluddannelse. Hvilket vil sige både skole og praktik, som du kan se på skemaet på modsatte side. Uddannelsen afsluttes med en svendeprøve. Kontakt evt. skolen, inden du og dit praktiksted udfylder uddannelsesaftalen.

## Hvad laver en detailslagter?

Butiksslagter er et speciale i uddannelsen som detailslagter. Du kan vælge mellem fire specialer: butik, delikatesse, fisk og vildt samt specialet slagter.

En udlært butiksslagter er specialist i kød og delikatesser. Som butiksslagter lærer du at forarbejde slagtede dyr, dels ved grovopskæring, men også detailopskæring - det vil sige udskæring af forskellige typer kød. Kødet ryges, saltes eller steges, eller du tilbereder det til pålægsvarer.

Som detailslagter med specialet butik kommer du til at arbejde i en slagterbutik eller i slagter- og delikatesseafdelingen i et supermarked. Du kunne også åbne din egen butik. Hvis du kan lide at have med mennesker at gøre og at arbejde kreativt med mad - så er uddannelsen som butiksslagter et oplagt valg.

## Videreuddannelsesmuligheder

Når du er færdig med din uddannelse, har du mulighed for at læse videre til proces- teknologi og ernæringsteknolog.

