

G

Gesäll i Charkuteri

2014

Förhandsinformation!
Reservation för ändringar



Skaffa dig Gesällstatus. Förbered dig i grupp och avlägg därefter Gesällprovet.

Anmälan och tider - se www.mästare.com eller www.kcf.se

Gesällprogram Charkuteri

Gesällprogrammet syftar till att förbereda yrkesmannen eller kvinnan för ett större ansvar i ett företags produktion. Det är också ett uppskattat sätt att tillsammans med andra träna inför det avslutande *Gesällprovet* i Charkuteri. Programmet spänner över ett år.



Förkunskaper:

Livsmedelsgymnasium eller motsvarande samt 1,5 år med kött- och charkuteriberedning dagligdags eller minst 2,5 års anställning inom kött- och charktillverkning där sökande har arbetat vid flera moment i produktionen.*

Fokus ligger på det praktiska arbetet, men områden som produktsäkerhet och kalkylering prioriteras. Vi ser gärna att deltagaren har en mentor eller liknande att samarbeta med på hemmaplan. Det finns också möjlighet att söka detta mentorskap genom kontakt med någon i Mästarskräet. Hur detta går till förklaras i ansökan.

Momenten nedan är uppdelade på olika charkuteriområden. I de fall deltagare redan har kunskap motsvarande ett moment kan han eller hon välja att avstå deltagande i avsnittet. Inför och vid uppstart ges alla deltagare möjlighet att gå igenom vilka områden som gesällaspiranten behöver förbättra och vilka som inte kräver samma grundläggande träning.

Plats: Mestadels på SIK, CharkForum, Göteborg. Gesällprovet sker på plats som meddelas senare.

Preliminär start: September 2014. Se löpande på www.mästare.com eller www.kcf.se.

Kostnad (preliminärt): Hela programmet inkl provkostnad, litteratur och logi 69 000 kr (Företag medlem i branschen 57 000 kr). Kostnaden är exkl. resor till och från momenten samt gesällvandring moment 8. Om man väljer att avstå något moment motsvarar det 2 500 kr avdrag från totalkostnaden.

Mentorstöd från en Mästare kan ske mot att aspiranten står för eventuella resekostnader samt en Mästarlott på 1 800 kr, vilken går till Mästarskräets publika verksamhet med syfte att marknadsföra Gesäll- och Mästarbevisen.

Moment 1 + 2

Uppstart: Vi går igenom aspirantens styrkor och svagheter inom de olika charkuteriområdena.

Styckning: Grundläggande styckning med syfte att på hemmaplan kunna träna vidare inför Gesällprovet.

Moment 2

Grundläggande charkuteri: Praktisk och teoretisk grund i chark, livsmedelstiftning och kalkylering. Även kunskap om råvara och råvarukontroll.

Moment 3

Saltskola samt rökning: Mestadels praktisk träning kring saltets funktion och olika rökningssätt.

Moment 4

Fermentering: Mestadels praktisk träning. Under detta moment sker också avslutande redovisning i det egna produktarbetet på hemmaplan.

Moment 5

Inför provet: Träning både vad gäller praktik och teori inför kommande prov. Möjlighet till extra arbete inom de områden som respektive deltagare behöver utveckla.

Moment 6

Praktiska uppgifter som sker på hemmaplan mellan momenten. Avslutas i och med moment 5.

Moment 7

Gesällprovet: Under två dagar sker provet som innefattar både styckning och charkuteri. I programmet ingår möjlighet till ett omprov om deltagaren inte klarar provet vid första tillfället.

Moment 8

Gesällvandring: Enligt äldre tradition så bör Gesällen ges tillfälle till sk. Gesällvandring. Gesällprogrammet har möjlighet att bistå med planering och kontakter inför studier/besök på andra företag. Framför allt kan detta underlätta i kontakter med tillverkare utomlands. Momentet är dock helt fristående och aktuellt först efter att Gesällprovet klarats av.

Flera av momenten bygger på de kurser som SIK har i sitt utbildningsprogram, kompletterat med fler övningar, samt nödvändig kunskap inför provet som SIKs kursprogram för tillfället inte innefattar.

* Gesällprogrammet är upplagt så att sökande med eventuell dyslexi eller dyskalkyli kan förbereda sig och bedömas på likvärdigt sätt i fråga om kunskap och kompetens inom området.