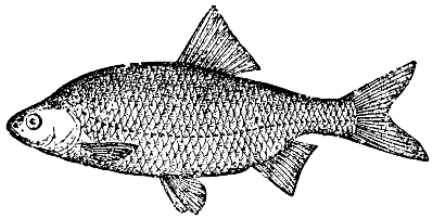
kustens mat
MATHANTVERK



Kurser i fiskförädling

Är du intresserad av att lära dig mer om eller utveckla dina kunskaper i fiskförädling? I augusti startar en utbildning för mathantverksföretagare och det finns fortfarande lediga platser inom en del specialiseringar! I Österbotten arrangeras bl.a. specialisering inom fiskförädling. Totalt består varje praktisk del av 10 dagar kurs där vi går igenom grunder, artkännedom, olika produkter och teori tillsammans med erfarna experter inom varje förädlingsområde.

Programmet för fiskförädlingskursen är som följande:

11-15.10 2017 Larsmo, Strandis och Ådön med Michael Nybäck.
Genomgång av utrymmen och utrustning
Artkännedom
Hygien & Säkerhet
Mottagning, kvalitet och spårbarhet
Kall- och varmrökning
Produktförpackningar specifikt för fiskprodukter

9-11.3 2018 Närpes, Anita Storm m.fl.
Möjligheterna med fiskförädling
Förädling av fiskrom
Gravning, fiskröror
Fiskinnovationer
Hur kan vi ta inspiration av andra länder och tillämpa det i Finland?

9-10.6 2018 Närpes, Anita Storm m.fl.
Inläggningar
Kryddning (alternativa kryddor för fiskprodukter)
Smakkombinationer (hur kombinerar man fiskprodukter med andra produkter)
Utvärdering av deltagarnas produkter och tips på utveckling
Utvärdering av kursen

Deltagaravgift: 600 € (gäller för deltagande i praktiska kurser så väl som i deltagande för hela utbildningen)

Utöver detta program planeras även studiebesök till företag i närmiljön. Ändringar i programmet kan förekomma. För att få mera information kring kursen och hur du anmäler dig kontakta regionkoordinator Chatarina Doktar, chatarina(at)dynamohouse.fi tel. nr. +358 (0)46 920 4870

VÄLKOMMEN MED!