

# DETAILSLAGTER



## At være detailslagter

Som detailslagter arbejder du med kød og med slagtedy. Du parterer, opskærer og sørger for opbevaring, så kødet bliver mørt. Du laver færdigretter, pølser og andre delikatesser. Detailslagtere arbejder i slagterbutikker eller slagterafdelinger i supermarkeder. Der er også gode muligheder for at starte egen virksomhed.

## Uddannelsens trin/specialer ekskl. grundforløb:

- Detailslageraspirant: 1 år og 6 mdr.
- Butik: 3 år
- Delikatesse: 3 år
- Fisk og vildt: 3 år
- Slagtning: 3 år

## Krav til dig

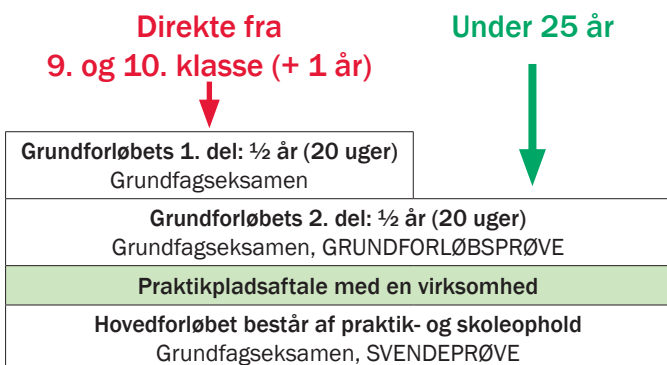
Som slagter kommer du til at rådgive kunderne, så du skal være serviceminded. Selvom der er maskiner til meget arbejde, kræver det en god fysik at arbejde som slagter.

## Ind på uddannelsen

Du kan starte 2 gange om året i august og i januar måned.  
Du kan starte på uddannelsen i Nykøbing F. og Nakskov.

## Adgangskrav

Du skal have mindst 2,0 i snit i både dansk og matematik fra folkeskolens afgangsprøve i 9. eller 10. klasse. Hvis du ikke opfylder adgangskravene, skal du til en prøve, der er fælles for hele Danmark, og herefter til en samtale, hvor det vurderes, om du kan optages på CELF. Kommer du direkte fra 9. eller 10. klasse skal du desuden være vurderet uddannelsesparat af Ungdommens Uddannelsesvejledning.



Uddannelsens længde ialt: 2 år og 6 mdr. - 4 år

## Overgangskrav til hovedforløbet

Der er også overgangskrav, når du skal videre på uddannelsens hovedforløb. For at kunne gå i gang med hovedforløbet og gennemføre uddannelsen, skal du have bestået fagene:

- Dansk på E-niveau
- Naturfag på E-niveau

Læs mere om uddannelsens fag på [www.ug.dk](http://www.ug.dk).

## Praktikplads

Det er dit eget ansvar at finde en praktikplads; men CELF's Praktikcenter hjælper dig med at finde den rette praktikplads. Du er altid velkommen til at kontakte praktikpladskonsulent Nina Weesgaard, 61 632 879, [nid@celf.dk](mailto:nid@celf.dk). Du finder også Praktikcentret på facebook. Der er mulighed for skolepraktik på ZBC i Roskilde.

## Kan jeg læse videre?

Ja det kan du. Du kan bl.a. læse til professionsbachelor i ernæring og sundhed samt til serviceøkonom.

## Vil du vide mere?

Kontakt en elevvejleder på tlf. 54 888 999.  
Eller læs mere på [www.celfeud.dk](http://www.celfeud.dk).

## Tilmelding på [www.optagelse.dk](http://www.optagelse.dk)

**Direkte fra 9. og 10. klasse:** Her skal du vælge hovedområdet: **FØDEVARER, JORDBRUG OG OPLEVELSE**

Se på [www.celfeud.dk](http://www.celfeud.dk), hvilke fagretninger du kan vælge imellem.

## Under 25 år:

Her skal du vælge detailslagter.

## Mød Patrick

### Slagter, Patrick Nielsen, 21 år

”

”Jeg er serviceminded og vil gerne have med kunder at gøre”. Patrick kommer fra Nordsjælland og troede egentligt, at han skulle være traditionel håndværker såsom tømrer eller murer. Men så fik han øjnene op for fødevareruddannelserne.

Patrick har bestået grundforløbet på kokkeuddannelsen med allerhøjeste karakter, men savnede det at have med kunder at gøre og at være serviceminded. Derfor er Patrick startet på slagteruddannelsen, hvor man udover at udskære og tilberede fødevarer også har med kunder at gøre.

For at blive slagter skal man være serviceminded, kunne sine udskæringer, have ordenssans og have en god fysik. En ½ gris vejer f.eks. 40 kg, så muskler skal der til.

Lige nu er Patricks første prioritet at få en læreplads. Her skal der gøres en ekstra indsats. Hvis det glipper, er der heldigvis mulighed for skolepraktik.

Patrick er meget glad for undervisningen, hvor han får lov til at prøve noget nyt hver dag. Og faglæreren? ”Min lærer er bare det bedste.”

I det hele taget er Patrick meget tilfreds: ”Skolen har hjulpet mig meget, uden den ville jeg aldrig været kommet videre”.

### Og hvor ser Patrick sig selv om 10 år?

”Så er jeg enten kok eller slagter og har min egen forretning inden for fødevarer på en eller anden måde”.

”