

Udskriftsdato: 16. juli 2024

BEK nr 428 af 08/04/2020 (Historisk)

## Bekendtgørelse om erhvervsuddannelsen til gourmetslagter

Ministerium: Børne- og Undervisningsministeriet

Journalnummer: Børne- og Undervisningsmin.,  
Styrelsen for Undervisning og Kvalitet, j.nr. 19/14975

### Senere ændringer til forskriften

BEK nr 491 af 22/04/2022

# Bekendtgørelse om erhvervsuddannelsen til gourmetslagter

I medfør af § 4, stk. 2, og § 38, stk. 2, i lov om erhvervsuddannelser, jf. lovbekendtgørelse nr. 51 af 22. januar 2020, og efter bestemmelse fra Slagterfagets Fællesudvalg, fastsættes efter bemyndigelse:

## *Formål og opdeling*

§ 1. Erhvervsuddannelsen til gourmetslagter har som overordnet formål, at eleverne gennem skoleundervisning og praktikuddannelse opnår viden og færdigheder inden for følgende overordnede kompetenceområder:

- 1) Behandling af kød.
- 2) Produktion, eksponering og salg af gourmetslagterprodukter og måltidsløsninger i slagterforretninger, delikatesseforretninger og supermarkeder.

*Stk. 2.* Eleven skal nå de uddannelsesmål, som er fastsat for det trin eller speciale, jf. stk. 3 og 4, som eleven har valgt.

*Stk. 3.* Uddannelsen indeholder trin 1, gourmetslagteraspirant, niveau 3 i den danske kvalifikationsramme for livslang læring.

*Stk. 4.* Uddannelsen afsluttes med trin 1, jf. stk. 3, eller et af følgende specialer (trin 2), niveau 4 i den danske kvalifikationsramme for livslang læring:

- 1) Butik.
- 2) Delikatesse.
- 3) Slagtning.
- 4) Pøsemager.

## *Varighed*

§ 2. Uddannelsen varer fra 2 år og 6 måneder til 4 år og 3 måneder, inklusive grundforløbet.

*Stk. 2.* For elever, der skal gennemføre uddannelsen som erhvervsuddannelse for unge, varer uddannelsens trin 1, gourmetslagteraspirant 1 år og 6 måneder, hvoraf skoleundervisningen udgør 8 uger fordelt på mindst fire skoleperioder. Uddannelsens specialer butik, delikatesse og pøsemager (trin 2) varer yderligere 1 år og 6 måneder og uddannelsens speciale slagtning varer yderligere mindst 1 år og 6 måneder og højst 1 år og 9 måneder, hvoraf skoleundervisningen udgør 7 uger fordelt på mindst tre skoleperioder.

*Stk. 3.* For elever, der skal gennemføre uddannelsen som erhvervsuddannelse for voksne (euv-forløb), varer uddannelsens trin 1, gourmetslagteraspirant 1 år og 6 måneder, hvoraf skoleundervisningen udgør 8 uger. Uddannelsens specialer butik, delikatesse og pøsemager (trin 2) varer yderligere 1 år og 6 måneder og uddannelsens speciale slagtning varer yderligere mindst 1 år og 6 måneder og højst 1 år og 9 måneder, hvoraf skoleundervisningen udgør 7 uger.

*Stk. 4.* Den i stk. 3 nævnte skoleundervisning opdeles i mindst seks skoleperioder for euv-forløb efter § 66 y, stk. 1, nr. 2, i lov om erhvervsuddannelser.

## *Kompetencer forud for optagelse til skoleundervisning i hovedforløbet*

§ 3. For at kunne blive optaget til skoleundervisningen i hovedforløbet skal eleven opfylde betingelserne i stk. 2-7.

*Stk. 2.* Eleven skal have grundlæggende viden på følgende områder:

- 1) Råvarer, materialer, udstyr og arbejdsmetoder i produktion i gourmetslagterbutikker.
- 2) Sensorisk vurdering af råvarer og færdigvarer.
- 3) Grundtilberedningsmetoder af fødevarer til sammensætning og fremstilling af måltider.
- 4) Almindelige fagudtryk.
- 5) Kommunikation med og vejledning af kunder.

- 6) Generelle funktioner i informationsteknologiske værktøjer til tekst og talbehandling.
- 7) Indkøb, salg, tidsforbrug, lønsomhed, kalkulation og budgetopfølgning i gourmetslagterbutikker.
- 8) Beregning af svind.
- 9) Fødevarers sundhedsmæssige og naturfaglige egenskaber samt allergener fra fødevarer.
- 10) Kemiske begreber og processer ved forarbejdning af råvarer.
- 11) Fødevarerhygiejne, fødevarerikkerhed og rengøring.
- 12) Arbejdsprocesser og arbejdspladskultur i gourmetslagterier.

*Stk. 3.* Eleven skal have færdigheder i at anvende følgende grundlæggende metoder og redskaber til løsning af enkle opgaver under overholdelse af relevante forskrifter:

- 1) Anvendelse af råvarer, materialer, og arbejdsmetoder i gourmetslagterbutik.
- 2) Klargøring til salg og servicering.
- 3) Anvendelse af almindelige værktøjer, maskiner og udstyr i gourmetslagterfaget.
- 4) Arbejdsteknikker og grundtilberedningsmetoder i produktion af fødevarer.
- 5) Arbejdsteknikker til opskæring af kalv, svin og okse.
- 6) Arbejdsteknikker til fremstilling af pølser og kødspecialiteter.
- 7) Anvendelse af systemer, der sikrer fødevarerikkerheden.

*Stk. 4.* Eleven skal have kompetence til på grundlæggende niveau at kunne:

- 1) Forklare og skelne mellem forskellige grundlæggende fagmetoder og deres relevans i konkrete sammenhænge.
- 2) Forklare og vurdere forskellige grundlæggende fagmetoder i forhold til parametre som miljø, sikkerhed og kvalitet.
- 3) Vælge, begrunde og praktisk anvende de faglige arbejdsmetoder, der er mest hensigtsmæssige i en given situation.
- 4) Begrunde valgte arbejdsmetoder i en given arbejdsproces, herunder foreslå ændringer eller andre metoder.
- 5) Planlægge, koordinere og udføre en overskuelig arbejdsproces.
- 6) Samarbejde med andre om løsning af opgaver.
- 7) Anvende innovative metoder i opgaveløsning.
- 8) Forklare og anvende eksisterende faglig dokumentation i en praktisk arbejdsproces.
- 9) Udarbejde almindelig anvendt faglig dokumentation som arbejdssedler, egenkontrol o.l.
- 10) Dokumentere og formidle egne arbejdsprocesser, metoder og resultater.
- 11) Evaluere egne og andre elevers arbejdsprocesser, metoder og resultater.
- 12) Vurdere forskellige former for faglig dokumentations anvendelighed i forskellige faglige sammenhænge.
- 13) Foreslå ændringer til brug af værktøjer, faglige metoder, materialer m.v.
- 14) Anvende og demonstrere forståelse af faglige udtryk og begreber.
- 15) Beskrive og kommunikere faglige forhold, der er relevante i forhold til uddannelsen.
- 16) Søge og anvende relevante informationer og procedurebeskrivelser.
- 17) Vælge kommunikationsformer og -metoder, der er afpasset modtageren.

*Stk. 5.* Eleven skal have gennemført følgende grundfag på følgende niveau og med følgende karakter:

- 1) Dansk på E-niveau, bestået.
- 2) Naturfag på E-niveau, bestået.

*Stk. 6.* Eleven skal have opnået følgende certifikater eller lignende:

- 1) Kompetencer svarende til gennemført kursus i almen fødevarerhygiejne godkendt efter lov om arbejdsmarkedsuddannelser m.v.
- 2) Kompetencer svarende til "Førstehjælp på erhvervsuddannelserne", efter Dansk Førstehjælpsråds uddannelsesplaner pr. 1. august 2016.

- 3) Kompetencer svarende til elementær brandbekæmpelse efter Dansk Brand- og sikringsteknisk Instituts retningslinjer pr. 1. september 2014.

*Stk. 7.* Eleven skal have færdigheder i at korrigere for følgende fejl eller afvigelser fra en plan eller standard:

- 1) Almindelige fejl i kødproduktion.
- 2) Almindelige fejl i udstyr og maskiner.
- 3) Fejl og afvigelser registreret i egenkontrol på baggrund af specificerede kriterier.

#### *Kompetencer i hovedforløbet*

§ 4. Hovedforløbet har følgende kompetencemål:

- 1) Eleven kan detailopskære og kvalitetsvurdere almindeligt forekommende gourmetslagterprodukter og anvende disse til produktion og salg af måltidsløsninger.
- 2) Eleven kan eksponere, markedsføre og sælge gourmetslagterprodukter og måltidsløsninger til forskellige kundegrupper med rutine.
- 3) Eleven kan inddrage viden om samfundet, virksomhederne og kundernes krav om fødevarerikkerhed, sundhed, miljø, arbejdspladssikkerhed og økonomi i planlægning, produktion og salg af gourmetslagterprodukter og måltidsløsninger.
- 4) Eleven kan anvende informationsteknologi til kommunikation, talbehandling og ernæringsberegning.
- 5) Eleven kan arbejde i teams omkring løsning af driftsopgaver i gourmetslagtervirksomheder.
- 6) Eleven kan udarbejde kalkulationer som redskab til økonomistyring i gourmetslagtervirksomheder.
- 7) Eleven kan anvende slagterfaglige begreber, metoder og værktøjer i forbindelse med varetagelse af praktiske opgaver inden for slagterfaget.
- 8) Eleven kan detailopskære og kvalitetsvurdere almindeligt forekommende gourmetslagterprodukter samt specialprodukter inden for de enkelte specialers fagområde og anvende disse til produktion og salg af måltidsløsninger.
- 9) Eleven kan arbejde i teams omkring løsning af driftsopgaver i gourmetslagtervirksomheder samt analysere og løse faglige problemer selvstændigt eller som del af et team.
- 10) Eleven kan tage mindre beslutninger om arbejdsprocesser og kunderelationer, herunder i begrænset omfang ledelse af opgaveløsning og af kolleger.
- 11) Eleven kan vise begyndende kreativitet i udarbejdelse af produkter og måltidsløsninger.
- 12) Eleven kan selvstændigt eksponere, markedsføre og sælge gourmetslagterprodukter og måltidsløsninger til forskellige kundegrupper.
- 13) Eleven kan salte forskellige produkter med forskellige saltemetoder og røge de gængse produkter efter gældende metoder.
- 14) Eleven kan planlægge og varetage produktionen i forbindelse med farsvareproduktion.
- 15) Eleven kan fremstille fars med forståelse for kød og hjælpestoffers funktioner samt udføre stopning af pølser i natur- og kunsttarm.
- 16) Eleven kan selvstændigt slagte grise og kreaturer samt opskære og partere disse.

*Stk. 2.* Kompetencemålene i stk. 1, nr. 1-7, gælder for trin 1 og for alle specialer på trin 2. Herudover gælder kompetencemålene i stk. 1, nr. 8-12, for specialerne butik, delikatesse og pølsemaker. Kompetencemålene i stk. 1, nr. 8, 9 og 16 gælder for specialet slagting. Kompetencemålene i stk. 1, nr. 13-15 gælder for specialet pølsemaker.

*Stk. 3.* Samspejlet mellem skole og praktikvirksomhed beskrives i uddannelsesordningen, jf. bekendtgørelse om erhvervsuddannelser.

## *Godskrivning*

§ 5. Kriterier for skolens vurdering af, om der er grundlag for obligatorisk godskrivning på baggrund af elevens erhvervs erfaring og tidligere uddannelse, er fastsat i bilag 1. Godskrivning skal i øvrigt ske efter reglerne i bekendtgørelse om erhvervsuddannelser.

### *Afsluttende prøve og svendeprøve*

§ 6. Som del af den sidste skoleperiode i uddannelsens trin 1 afholder skolen en afsluttende prøve. Prøven består af et praktisk orienteret projekt, der indgår som eksaminations- og delvist bedømmelsesgrundlag i en afsluttende mundtlig eksamen. Prøvens formål er at vise elevens tilegnelse af de erhvervsfaglige, almene og personlige kompetencemål i uddannelsens trin 1. Projektet varer 0,5 uge med normal arbejdstid. Den mundtlige eksamen varer 20 minutter. Ved bedømmelsen af prøven medvirker en censor, som udpeges af skolen. Elevens præstation bedømmes med en karakter, der er udtryk for en samlet vurdering af projektet og den mundtlige præstation. Trinprøven kan kun aflægges af elever, som afslutter uddannelsen med det pågældende trin.

*Stk. 2.* Som en del af sidste skoleperiode i alle specialer på uddannelsens trin 2 afholder skolen en afsluttende prøve.

*Stk. 3.* Den afsluttende prøve tilrettelægges som en teoretisk, skriftlig prøve, der tager udgangspunkt i skoleundervisningen. Opgaven stilles af skolen i samråd med en opgavekommission nedsat af det faglige udvalg. Bedømmelsen foretages af eksaminandens lærer, der er eksaminator, og af en censor udpeget af det faglige udvalg.

*Stk. 4.* For at der kan udstedes skolebevis, skal eleven have opnået karakteren 02 som gennemsnit af karaktererne for alle grundfag og uddannelsesspecifikke fag i hovedforløbet. For elever, der afslutter uddannelsen med trin 2, skal hvert enkelt specialefag være bestået. Eventuelle fag, hvor der ikke gives karakter, skal være gennemført efter reglerne om faget. For elever, der afslutter uddannelsen med trin 1, skal den afsluttende prøve efter stk. 1 være bestået. For elever, der afslutter uddannelsen med et speciale, skal prøven efter stk. 2 være bestået.

*Stk. 5.* For arbejdsmarkedsuddannelser, som indgår i uddannelsen, anvendes bedømmelsen ”Bestået/Ikke bestået”.

§ 7. Efter afslutning af den sidste skoleperiode i specialerne afholder det faglige udvalg en afsluttende prøve i form af en svendeprøve. Det er en betingelse for at deltage i svendeprøven, at der er udstedt skolebevis, jf. § 6, stk. 3.

*Stk. 2.* Svendeprøven består af en praktisk prøve. Prøven omfatter forskellige discipliner inden for uddannelsens mål. Prøven stilles af det faglige udvalg og skal løses inden for en varighed af 8 timer. Indhold, bedømmelseskriterier og øvrige retningslinjer er fastsat i uddannelsens svendeprøvevejledning.

*Stk. 3.* Elevens svendeprøve bedømmes af to skuemestre, en fra arbejdsgiverside og en fra arbejdstagerside udpeget af det faglige udvalg. Hver skuemester giver en karakter for hver disciplin. Karakteren for en disciplin er gennemsnittet af de to skuemestres karakterer. Karakteren for svendeprøven er gennemsnittet af karaktererne for de enkelte discipliner. For at bestå svendeprøven skal eleven have bestået hver enkelt disciplin.

*Stk. 4.* Ved uddannelsens afslutning udsteder det faglige udvalg et uddannelsesbevis til elever, der afslutter uddannelsen med trin 1, og et svendebrev til elever, der afslutter uddannelsen med trin 2, som dokumentation for, at eleven har opnået kompetence inden for uddannelsen. For at der kan udstedes svendebrev til elever, der afslutter uddannelsens trin 2, skal svendeprøven være bestået.

### *Ikrafttrædelse og overgangsbestemmelser*

§ 8. Bekendtgørelsen træder i kraft den 1. august 2020.

*Stk. 2.* Bekendtgørelse nr. 460 af 26. april 2019 om erhvervsuddannelsen til gourmetslagter ophæves. Bekendtgørelsen finder fortsat anvendelse for elever, som er påbegyndt eller overgået til uddannelsen efter bekendtgørelsen.

*Stk. 3.* Elever, som nævnt i stk. 2, kan i overensstemmelse med overgangsordninger fastsat af skolen i den lokale undervisningsplan og efter aftale med den eventuelle praktikvirksomhed overgå til uddannelsen efter denne bekendtgørelse.

*Styrelsen for Undervisning og Kvalitet, den 8. april 2020*

KONSTITUERET DIREKTØR  
MARTIN LARSEN

/ Nina Topp

**Kriterier for godskrivning****1. Kriterier for vurdering af, om eleven har 2 års relevant erhvervserfaring, jf. § 66 y, stk. 1, i lov om erhvervsuddannelser**

Eleven skal have haft mindst 2 års fuldtidsbeskæftigelse i virksomheder<sup>\*)</sup>, der behandler, producerer, eksponerer og sælger kød og detailslagterprodukter og måltidsløsninger i slagterforretninger, delikateseforretninger, fiske- og vildtforretninger og supermarkeder. Erhvervserfaringen skal være opnået inden for de sidste 5 år før påbegyndelsen af uddannelsen.

Erfaringen skal omfatte kompetencer svarende til gennemført kursus i almen fødevarerhygiejne godkendt efter lov om arbejdsmarkedsuddannelser m.v.

Erhvervserfaringen skal have omfattet regelmæssig varetagelse af følgende jobfunktioner i perioden:

Produktion og egenkontrol, herunder

- anvendelse af almindeligt forekommende maskiner til opskæring og tilberedning af kød,
- detailopskæring af forskellige kødtyper,
- fremstilling af forskellige varme og kolde retter,
- håndtering og tilberedning af detailudskåret kød,
- udførsel af egenkontrol i varemodtagelsen, produktion, distribution og
- anvendelse og vedligehold af virksomhedens egenkontrolprogram

Ekspedition og kundebetjening, herunder

- salgsvejledning og ekspedition af kunder,
- opfyldning af diske,
- vejledning om ernæring og tilberedning af fødevarer,
- vejledning om måltidsløsninger,
- udregning og kalkulation på udskårne kødstykker og
- samarbejde om løsning af driftsopgaver i virksomheden.

Erhvervserfaringen skal tillige have omfattet regelmæssig varetagelse af følgende jobfunktioner i perioden inden for det valgte speciale:

For specialet butik:

- Ekspedition og vejledning af kunder om varevalg, anvendelse og tilberedning.
- Mersalg ved brug af korrekt eksponering.
- Planlægning og varetagelse af produktion af koge- og stegeretter, grillretter, fastfod, slowfood, salater og smørebrød.
- Detailopskæring af kødarter, der forekommer i den til enhver tid gældende svendeprøvevejledning.
- Salgsmæssig emballering og etikettering af opskårne kødstykker.
- Kvalitets- og mængdekontrol af vare ved modtagelse.
- Korrekt opbevaring af råvarer.
- Samarbejde om arbejdsplanlægning og drift af virksomheden.

For specialet slagtning:

- Slagtning af svin, kalve og okser.
- Detailopskæring af kødarter, der forekommer i den til enhver tid gældende svendeprøvevejledning.
- Kalkulationer med udbytte og svind.

- Simple regnskaber.
- Samarbejde om arbejdsplanlægning og drift af slagteri.

For specialet delikatesse:

- Klargøring og produktion af produkter til indpakning i selvvalgsdiske i delikatesseafdelinger.
- Mersalg gennem brug af korrekt eksponering.
- Detailopskæring af kødarter, der forekommer i den til enhver tid gældende svendeprøvevejledning.
- Salgsmæssig emballering og etikettering af opskårne kødstykker.
- Kundebetjening og vejledning om hele måltidsløsninger i delikatesseafdelinger.
- Kalkulationer med udbytte og svind.
- Simple regnskaber.
- Samarbejde omkring arbejdsplanlægning, bemanning og drift af virksomheden.

For Specialet pølsemaker:

- Detailopskæring af kødarter, der forekommer i den til enhver tid gældende svendeprøvevejledning.
- Saltning af forskellige produkter med forskellige saltemetoder.
- Røgning af de gængse produkter efter gældende metoder.
- Farsvareproduktion.
- Forståelse for kød og hjælpestoffers funktioner samt udføre stopning af pølser i natur- og kunsttarm.
- Kalkulationer med udbytte og svind.

\*) Note:

Elever, der er fyldt 25 år når uddannelsen påbegyndes, og som har mindst 2 års relevant erhvervs-erfaring skal gennemføre et standardiseret uddannelsesforløb for voksne uden grundforløb og uden praktikuddannelse, men med mulighed for at modtage undervisning i og afslutte fag fra grundforløbet med sigte på at opnå certifikater, som er en forudsætning for overgang til uddannelsens hovedforløb, jf. lovens § 66 y, stk. 1, nr. 1. Det fremgår af § 3, stk. 6, hvilke certifikater og lignende eleven skal have opnået i denne uddannelse.

## 2. Erhvervs erfaring, der giver grundlag for godskrivning for alle elever

Relevant erhvervs erfaring	Varighed (måneder)	Afkortning af praktikuddannelsen i det standardiserede euv-forløb (måneder)
Fuldtidsbeskæftigelse inden for: <ul style="list-style-type: none"> <li>– Anvendelse af almindeligt forekommende maskiner til opskæring og tilberedning af kød</li> <li>– Detailopskæring af forskellige kødtyper.</li> <li>– Fremstilling af forskellige varme og kolde retter</li> <li>– Håndtering og tilberedning af detailudskåret kød</li> <li>– Udførelse af egenkontrol i varemottagelsen, produktion, distribution</li> </ul>	12	3



<ul style="list-style-type: none"> <li>– Anvendelse og vedligehold af virksomhedens egenkontrolprogram</li> </ul>		
<p>Fuldtidsbeskæftigelse inden for:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Salgsvejledning og ekspedition af kunder</li> <li>– Opfyldning af diske</li> <li>– Vejledning om ernæring og tilberedning af fødevarer</li> <li>– Vejledning om måltidsløsninger</li> <li>– Udregning og kalkulation på udskårne kødstykker</li> <li>– Samarbejde om løsning af driftsopgaver i virksomheden</li> </ul>	12	3
<p>Fuldtidsbeskæftigelse inden for:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Ekspedition og vejledning af kunder om varevalg, anvendelse og tilberedning</li> <li>– Mersalg ved brug af korrekt eksponering</li> <li>– Planlægning og varetagelse af produktion af koge- og stegeretter, grillretter, fastfod, slow-food, salater og smørebrød.</li> <li>– Detailopskæring af kødarter, der forekommer i den til enhver tid gældende svendeprøvevejledning</li> <li>– Salgsmæssig emballering og etikettering af opskårne kødstykker.</li> <li>– Kvalitets- og mængdekontrol af varer ved modtagelse</li> <li>– Korrekt opbevaring af råvarer</li> <li>– Samarbejde om arbejdsplanlægning og drift af virksomheden</li> </ul>	12	9
<p>Fuldtidsbeskæftigelse inden for:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Klargøring og produktion af produkter til indpakning i selvvalgsdiske i delikatesseafdelinger</li> <li>– Mersalg gennem brug af korrekt eksponering</li> <li>– Detailopskæring af kødarter, der forekommer i den til enhver tid gældende svendeprøvevejledning</li> <li>– Salgsmæssig emballering og etikettering af opskårne kødstykker.</li> <li>– Kundebetjening og vejledning om hele måltidsløsninger i delikatesseafdelinger</li> <li>– Kalkulationer med udbytte og svind</li> <li>– Simple regnskaber</li> <li>– Samarbejde omkring arbejdsplanlægning, bemanning og drift af virksomheden</li> </ul>	12	9
<p>Fuldtidsbeskæftigelse inden for:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Slagtning af svin, kalv og okser</li> <li>– Detailopskæring af kødarter, der forekommer i den til enhver tid gældende svendeprøvevejledning</li> <li>– Kalkulationer med udbytte og svind</li> <li>– Simple regnskaber</li> <li>– Samarbejde om arbejdsplanlægning og drift af slagteri</li> </ul>	12	9

### 3. Uddannelse, der giver grundlag for godskrivning for alle elever

<b>Uddannelse</b>	<b>Titel</b>	<b>Uddannelses- kode</b>	<b>Afkortning af euv (sko- leuger)</b>	<b>Afkortning af euv (praktik mdr.)</b>
Erhvervsuddannelse	Industrislag- ter/Slagter (trin 1)	1650	-	1,5
Erhvervsuddannelse	Gastronom	1715	2	3
Erhvervsuddannelse	Ernæringsas- sistent	1680	2	3
Erhvervsuddannelse	Bager/ konditor	1720	-	3

#### 4. Erhvervs erfaring og uddannelse i kombination, der giver grundlag for godskrivning

<b>Erhvervs erfaring og uddannelse</b>	<b>Titel</b>	<b>Uddannelses- kode</b>	<b>Varighed</b>	<b>Afkortning af euv (skoleuger)</b>	<b>Afkortning af euv praktik mdr.)</b>
2 års fuldtidsbeskæf- tigelse inden for jobområderne FKB 2799	Moder- mål in- den for FKB 2799	2799	6 ugers amu- kurser	-	3
2 års fuldtidsbeskæf- tigelse inden for jobområderne FKB 2799	Moder- mål in- den for FKB 2799	2799	10 ugers amu- kurser	-	5
2 års fuldtidsbeskæf- tigelse inden for jobområderne FKB 2799	Moder- mål in- den for FKB 2799	2799	12 ugers amu- kurser	-	6