

MATHANTVERK

ETTÅRIG YH-UTBILDNING

BÄR- FRUKT- & GRÖNSAKSFÖRÄDLARE

Yrkesutbildningen för dig som vill jobba professionellt med mathantverk som anställd inom branschen eller med eget företag.

HELTID
RIKSINTAG
200 POÄNG
40 VECKOR
VARAV
20 VECKOR
PRAKTIK

ETTÅRIG YRKESUTBILDNING för dig som vill bli mathantverkare inom bageri, charkuteri, mejeri eller bär-, frukt- och grönsaksförädling. Den vänder sig både till dig som vill bli anställd som mathantverkare och till dig som vill starta eget företag. Du jobbar i huvudsak med lokala råvaror och i mindre skala. Du tillverkar produkter med respekt för natur, djur och människor, utan onödiga tillsatser; produkter som går att spåra till sitt ursprung. Kännetecknet för mathantverk är att människans hand och kunnande är närvarande genom hela produktionskedjan.



ANMÄLAN eldrimner.com

STARTDATUM 23 augusti

PLATS Eldrimners lokaler, Ås, Jämtland + praktik på mathantverksföretag i Sverige eller utomlands

FÖRKUNSKAPSKRAV Gymnasieutbildning eller likvärdig kompetens

EKONOMI Utbildningen är kostnadsfri och studiemedelsberättigad

UTBILDNINGsledare Sofia Klason

010-225 32 64, sofiak@eldrimner.com

SISTA ANMÄLNINGSDAG 30 april

TORSTA - Kunskapscentrum för de gröna näringarna är utbildningsanordnare och ELDRIMNER - Nationellt resurscenter för mathantverk genomför utbildningen.

BÄR-, FRUKT- OCH GRÖNSAKSFÖRÄDLING

Du som går inriktningen har som mål att kunna bli anställd i eller starta ett eget mathantverksföretag som till exempel producerar sylt, saft, inlagda eller mjölksyrade grönsaker eller torkade produkter. Inriktningen förmedlas i olika delar av utbildningens kurser, där du under kursen Produktionsteknik får med dig det grundläggande om olika produkttyper, för att sedan fördjupa dig under praktiken hos olika mathantverksföretag.



Teori och praktik

Yrkesutbildningen ger fördjupade kunskaper inom hela tillverkningsprocessen, allt ur ett djupt förankrat mathantverksperspektiv. Att göra praktik inom valt hantverksområde är viktigt och därför är hälften av utbildningstiden förlagd till etablerade mathantverksföretag både nationellt och internationellt där den studerande själv väljer praktikplatser.

Plats och lokaler

Utbildningen sker på Eldrimner i Ås utanför Östersund i Jämtland. Här finns moderna förädlingslokaler: ett mejeri, ett bageri, en ateljé för bär-, frukt- och grönsaksförädling samt ett charkuteri. Här finns en kreativ miljö med möjlighet att träffa kollegor och utbyta erfarenheter.

Utbildningens innehåll

- Praktik och teori inom den valda mathantverksbranschen.
- Livsmedelslagstiftning, HACCP och egenkontroll – kunskaper som krävs för att arbeta med livsmedelsproduktion.
- Marknadsföring, försäljning, ekonomi, mathantverk och entreprenörskap, ämnen som stärker produktionen.
- Byggnads och lokalplanering för livsmedelsproduktion.
- Examensarbete.

ELDRIMNER

Eldrimner bildades 1995 i Jämtlands län och blev nationellt resurscentrum för mathantverk 2005. Vi förmedlar kunskap, ger stöd och inspiration till mathantverkare i hela Sverige och i Norden. Eldrimner hjälper dig genom kurser, rådgivning, seminarier, studieresor, utvecklingsarbete och erfarenhetsutbyte, allt för att mathantverket ska utvecklas. Hos oss är mathantverkarna med och formar verksamheten.



TORSTA

Torsta är ett kunskapscentrum för de gröna näringarna. Här finns utbildningar och kurser för både unga och vuxna som leder till jobb. Vi arbetar med företags- och landsbygdsutveckling samt erbjuder god mat och konferensmöjligheter i lantlig miljö.

→ [Läs mer och anmäl dig här](#)



ELDRIMNER
Nationellt resurscentrum
för mathantverk

Torsta
KUNSKAPSCENTRUM FÖR DE GRÖNA NÄRINGARNA

Yh

Yrkeshögskolan