

# MATHANTVERK

ETTÅRIG YH-UTBILDNING

## CHARKUTERIST

*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 Klasson

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.

## CHARKUTERI

Inriktningen ger dig kunskaper och färdigheter inom hantverkscharkuteri samt övergripande kunskaper i slakt, styckning och sortering av kött. Hela kedjan från levande djur till förädlad kött- eller charkuterier är viktigt för slutprodukten. Efter avslutad utbildning och egen vald praktik har du kunskap för att kunna få en anställning i ett charkuteriföretag, slakteri, styckeri, köttbutik med egen tillverkning eller starta eget 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