

Praxistag: Schlachtung von Geflügel

Fachgerechte Schlachtung, Zerlegung und Verarbeitung von Geflügel (Hühner, Enten) in der Praxis:

Gerätekunde, Schlachtraum, Brüh- und Rupfanlage

Betäuben mit stumpfem Schlag oder Bolzenschussgerät für Geflügel

Entblutestich und Entbluten

Ausnehmen

Zerlegen

Ein paar theoretische Inputs zwischendurch.

Wenn Sie Interesse am Kurs haben, klicken Sie auf "Jetzt vormerken". Sie werden dann unverbindlich informiert sobald es einen Kurstermin gibt.

Information

Kursdauer: 8 Einheiten

Kursbeitrag: 115,00 € Teilnahmebeitrag gefördert
330,00 € Teilnahmebeitrag ungefordert
Bildungsförderung LE 23-27

Fachbereich: Direktvermarktung

Zielgruppe: Direktvermarkter:innen

Verfügbare Termine

01.01.2029 00:00, Zwettl

Ort	Zwettl
Beginn	01.01.2029 00:00
Ende	02.01.2029 00:00
Örtlichkeit	Landesbildungszentrum Edelhof, Edelhof 1, 3910 Zwettl
Information	Christine Haghofer, Tel 05 0259 26107, christine.haghofer@lk-noe.at
Kursnummer	3-0093201
Trainer:in	Ing. Josef Schroll
Veranstalter	LFI Niederösterreich