

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 Edelfhof, Edelfhof 1, 3910
Zwettl

Information Christine Haghofner, Tel 05 0259 26107,
christine.haghofner@lk-noe.at

Kursnummer 3-0093201

Trainer:in Ing. Josef Schroll

Veranstalter LFI Niederösterreich