

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.

Information

Kursdauer: 8 Einheiten

Kursbeitrag: 115,00 € Teilnahmebeitrag gefördert
340,00 € Teilnahmebeitrag ungefordert
Bildungsförderung LE 23-27

Fachbereich: Direktvermarktung

Zielgruppe: Direktvermarkter:innen

Verfügbare Termine

01.01.2027 09:00, Zwettl

Ort	Zwettl
Beginn	01.01.2027 09:00
Ende	01.01.2027 17:00
Örtlichkeit	Landesbildungszentrum Edelfhof, Edelfhof 1, 3910 Zwettl
Information	Christine Haghofner, Tel 05 0259 26107, christine.haghofner@lk-noe.at
Kursnummer	3-0096497
Trainer:in	Ing. Josef Schroll Anonymous
Veranstalter	LFI Niederösterreich