

---

## Schweinezerlegung - Praxiskurs

Wie wird ein Schwein fachgerecht zur Wurst verarbeitet? Im Kurs wird Wissen über die fachgerechte Zerteilung, die Verwendung der Fleischteile sowie die Vorgehensweise beim Suren und Selchen vermittelt.

Der Kurs umfasst drei Abende, jeweils 18 bis 21 Uhr.

---

### Information

<b>Kursdauer:</b>	9 Einheiten
<b>Kursbeitrag:</b>	106,00 € Teilnahmebeitrag gefördert 298,00 € Teilnahmebeitrag ungefördert Bildungsförderung LE 23-27
<b>Fachbereich:</b>	Direktvermarktung
<b>Zielgruppe:</b>	DirektvermarkterInnen, LandwirtInnen
<b>Mitzubringen:</b>	Hygienebekleidung

### Verfügbare Termine