

## Schlachtung von Geflügel - Praxiskurs

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:** 90,00 € Teilnahmebeitrag gefördert

173,00 € Teilnahmebeitrag ungefordert

Bildungsförderung LE 14-20

**Fachbereich:** Direktvermarktung

**Zielgruppe:** Direktvermarkter:innen von Geflügel

**Anrechnung:** 2 Stunde(n) für TGD Weiterbildung

### Verfügbare Termine