
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