

## 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

<b>Kursdauer:</b>	8 Einheiten
<b>Kursbeitrag:</b>	90,00 € Teilnahmebeitrag gefördert 173,00 € Teilnahmebeitrag ungefördert Bildungsförderung LE 14-20
<b>Fachbereich:</b>	Direktvermarktung
<b>Zielgruppe:</b>	Direktvermarkter:innen von Geflügel
<b>Anrechnung:</b>	2 Stunde(n) für TGD Weiterbildung

### Verfügbare Termine