

Schlachtung 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: 115,00 € Teilnahmebeitrag gefördert
330,00 € Teilnahmebeitrag ungefordert
Bildungsförderung LE 23-27

Fachbereich: Direktvermarktung

Zielgruppe: Direktvermarkter:innen

Anrechnung: 2 Stunde(n) für TGD Weiterbildung

Verfügbare Termine

02.04.2025 09:00, Zwettl

Ort	Zwettl
Beginn	02.04.2025 09:00
Ende	02.04.2025 17:00
Örtlichkeit	Landwirtschaftliche Fachschule Edelfhof, Edelfhof 1, 3910 Zwettl
Information	Josef Blauensteiner, josef.blauensteiner@gmx.at
Kursnummer	3-0087941
Trainer:in	Josef Blauensteiner Ing. Josef Schroll
Veranstalter	LFI Niederösterreich