Praxistag: Schlachtung von Geflügel

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 340,00 € Teilnahmebeitrag ungefördert Bildungsförderung LE 23-27
Fachbereich:	Direktvermarktung
Zielgruppe:	Direktvermarkter:innen
Anrechnung:	2 Stunde(n) für TGD Weiterbildung

Verfügbare Termine

27.01.2027 09:00, Zwettl

Ort	Zwettl
Beginn	27.01.2027 09:00
Ende	27.01.2027 17:00
Örtlichkeit	Landesbildungszentrum Edelhof, Edelhof 1, 3910 Zwettl
Information	Christine Haghofer, Tel 05 0259 26107, christine.haghofer@lk-noe.at
Kursnummer	3-0098035
Trainer:in	Josef Blauensteiner Ing. Josef Schroll
Veranstalter	LFI Niederösterreich

© 2026 - lfi.at