

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

Verfügbare Termine

01.01.2027 09:00, Zwettl

Ort Zwettl

Beginn 01.01.2027 09:00

Ende 01.01.2027 17:00

Örtlichkeit Landesbildungszentrum Edelfhof, Edelfhof 1, 3910

Zwettl

Information Christine Haghofner, Tel 05 0259 26107,

christine.haghofner@lk-noe.at

Kursnummer 3-0096497

Trainer:in Ing. Josef Schroll Anonymous

Veranstalter LFI Niederösterreich