

Betäubung & Schlachtung mit Fleischzerteilung und LM-Hygiene

Praxiskurs für die Schlachtung und Fleischzerteilung vom Schwein.

Grundlagen der Schlachtung und Tierschutz bei der Betäubung, bauliche Anforderungen an die Räumlichkeiten.

Zerlegung eine Schweinehälfte - inkl. Grob- und Feinzerteilung, Verpackung für die Kühltruhe; Praktisches Herstellen von Sulze, Leberstreichwurst und Lungenstrudel

Diese Veranstaltung wird im Rahmen der Tourismus-Qualitätsinitiative Kärnten anerkannt.

Information

Kursdauer:	8,4 Einheiten
Kursbeitrag:	60,00 € für Verbandsmitglieder 50,00 € für GvB Betriebe Bildungsförderung von Projektmaßnahmen der Ländlichen Entwicklung im Rahmen des GAP-Strategieplan Österreich 2014-20
Fachbereich:	Direktvermarktung
Zielgruppe:	Bäuerliche Direktvermarkter
Anrechnung:	1 Stunde(n) für TGD Weiterbildung

Verfügbare Termine