
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