

---

## Traditionelles und Trends in der Rindfleischverarbeitung

In diesem Kurs erlernen Sie in Theorie und Praxis den richtigen Zuschnitt und die fachgerechte Benennung der Teilstücke für den Verkauf. Durch die unterschiedlichen Eigenschaften der Rindfleischteile gibt es vielfältige Verwendungsmöglichkeiten. Weiters bekommen Sie Tipps vom Fleischermeister für den kompetenten Verkauf von Rindfleisch.

---

### Information

<b>Kursdauer:</b>	8 Einheiten
<b>Kursbeitrag:</b>	79,00 € gefördert 158,00 € ungefördert
<b>Fachbereich:</b>	Direktvermarktung
<b>Zielgruppe:</b>	Direktvermarkter:innen, interessierte Personen
<b>Mitzubringen:</b>	Weißer Arbeitsmantel oder Schürze, saubere Stiefel

### Verfügbare Termine