



Ausbeinen von Schlachtfleisch

In unserem spezialisierten Kurs vermitteln wir dir die Kunst des Ausbeinens - eine essenzielle Fertigkeit, um Fleisch optimal zu verarbeiten und zu verwerten. Unsere erfahrenen Anleiter erklären Schritt für Schritt, wie du den gesamten Prozess sicher und effizient meisterst.

Kursinhalte:

- Einteilung der Verschiedenen Teilstücken in Garmethoden und Zubereitungsweise
- Sicherer Umgang mit dem Messer beim Ausbeinen
- Geeignete Schutzkleidung beim Ausbeinen
- Ausbeinen und Zuschneiden von Schlachtfleischteilstücken (Schulter/ Keule/ Rücken)
- Laden fertige zuschnitt von Teilstücken
- Verwendung von Abschnitten und Schlacht-neben- Produkten
- Hygienisches Arbeiten bei Frisch Fleisch Produkten

Kursinformationen:

Termine:	05.05.2025 11.06.2025 19.09.2025
Dauer:	3 Stunden / 4 Unterrichtseinheiten
Arbeitszeit:	17:00 Uhr – 20:00 Uhr
Unterrichtsform:	Präsenzunterricht in der bbv Akademie (Robert-Bosch-Straße 3, 79539 Lörrach)
Kosten:	250 € pro Person
Mind. Teilnehmerzahl:	4 Personen

Stand: 11-2024