



Organizzano:

Corso Cacciatore formato in materia di igiene e sanità

ai sensi del Regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio dell'Unione Europea del 29 aprile 2004

I corsi abilitano alla commercializzazione della carne di ungulati regolarmente cacciati per il consumo umano, e sono validi nell'ambito della Comunità Europea.

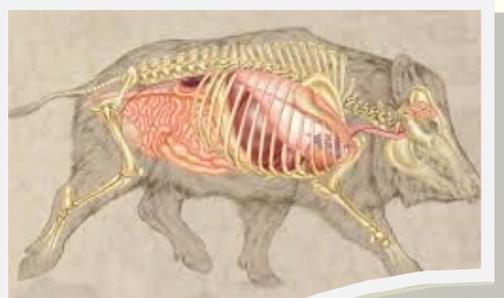
Il corso sarà della durata di **12 ore complessive (9 teoriche + 3 pratiche)**

10/06/2019 - 20:30 - 23:00 presso Via Benedetto Dei n° 19, Firenze

11/06/2019 - 20:30 - 23:00 presso Via Benedetto Dei n° 19, Firenze

13/06/2019 - 20:30 - 23:00 presso Via Benedetto Dei n° 19, Firenze

15/06/2019 - 9:00 - 12:00 presso Via Benedetto Dei n° 19, Firenze



EVISCERAZIONE

A lato della milza appare il fegato

colore caratteristico

con la mano controllarne i bordi

Costo onnicomprensivo Euro 100,00

Pagamento a mezzo bonifico sul cod. IBAN: IT77Y0103002800000007057829

attestazione di pagamento da consegnare la prima sera al corso

Per **INFO** ed **ISCRIZIONI** contattare:

055/219040 oppure 055/287522 - 055/216126

email: **cedaf.eu@gmail.com - fidc.firenze@fidc.it**