



קצב ביתי - סודות הבשר

בקר פירוק קדמי אחורי, קיצוב נתחים, פרקטיקה ושיטות חיתוך, פירוק, עישון, טיפול מקצועי בבשר. 100% התנסות מעשית.

* המכללה שומרת לעצמה את מלוא הזכות להוסיף ימי לימוד, לשנות חלק מתכני הקורס והרכב המרצים, עפ"י שיקול דעתה המלא ובהתאם להתקדמות הכיתה, תוך הקפדה על היקף שעות הלימוד.