

## Qualitätsarbeitskreis Brot und Backwaren

Beim Qualitätsarbeitskreis Brot und Backwaren erfahren Sie alles, was Sie für ein gelungenes Brot wissen müssen: Grundlagen des Brot backens, Brotfehler erkennen, Qualität definieren und als Argumentationshilfe verwenden können; sensorische Beurteilung, praktische Tipps u.v.m.

- o Brot in der Ernährung
- o welches Brot bevorzugt der Konsument - Aufzeigen von Vermarktungswegen
- o rechtliche Grundlagen in der Vermarktung von Bauernbrot
- o Qualität definieren, Lebensmittelcodex, Wirtschaftlichkeit feststellen,
- o arbeitswirtschaftliche Grundsätze
- o Backen von Brot und Kleingebäck
- o Brotverkostung mit sensorischer Beurteilung
- o Brotkalkulation

Diese Veranstaltung wird im Rahmen der Tourismus-Qualitätsinitiative Kärnten anerkannt.

### Information

<b>Kursdauer:</b>	28,8 Einheiten
<b>Kursbeitrag:</b>	120,00 € Teilnehmerbeitrag Bildungsförderung von Projektmaßnahmen der Ländlichen Entwicklung im Rahmen des GAP-Strategieplan Österreich 2014-20
<b>Fachbereich:</b>	Direktvermarktung
<b>Zielgruppe:</b>	Direktvermarkter, Buschenschenker, Urlaub am Bauernhof und Schule am Bauernhof-Anbieter, bäuerliche Betriebe, die sich mit der Broterzeugung beschäftigen.

### Verfügbare Termine

#### 01.01.2027 00:00, Trebesing

Ort	Trebesing
Beginn	01.01.2027 00:00
Ende	02.01.2027 00:00
Örtlichkeit	Oberallach 14, 9852 Trebesing
Information	Referat 4
Kursnummer	2-0013775
Trainer:in	Ref. 02
Veranstalter	LFI Kärnten