Zertifikatslehrgang "Ausbildung zum Brotsensoriker"

16 Kurstage mit 128 Unterrichtseinheiten in 7 Modulen:

Einführung, mit Geschichte und Kultur rund ums Brot: Bedeutung, Brotqualitäten, Regionalität und Traditionen

Produktion (Theorie& Praxis inkl. Backstube): Inhaltsstoffe, Zutaten, Mehlsorten, Backfähigkeit, Herstellungsverfahren, Triebmittel, Lagerung, Haltbarkeit, Verkauf, Warenkunde, Technik

Sensorik und das Kulinarium rund ums Brot (Theorie und Praxis): Überblick der Brotangebote und Spezialbrote, Grundlagen der Sensorik, Brotansprache, Brotfehler, Gewürze, Säure, Geschmäcker, Qualitätsmerkmale, Brot und harmonische Begleiter - Food Paring, Brot&Wein

Persönlichkeitsbildung: Rhetorik und Auftreten, Präsentation und Marketing, Veranstaltungsplanung

Rechtliche Grundlagen: Hygiene, Lebensmittelcodex, Sozial- und Steuerrecht,

Erfahrungsaustausch mit Fachleuten, "Brotreise" Exkursion - Betriebsbesichtigungen

Den Abschluss stellt die Ausarbeitung und Präsentation einen Konzeptes für einen Brotpräsentation mit Verkostung dar.

© 2026 - lfi.at

Information

Kursdauer:	8,4 Einheiten
Kursbeitrag:	590,00 € Teilnehmerbeitrag gefördert für Landwirte 2.950,00 € Teilnehmerbeitrag Bildungsförderung von Projektmaßnahmen der Ländlichen Entwicklung im Rahmen des GAP-Strategieplan Österreich 2014-20
Fachbereich:	Gesundheit und Ernährung, Direktvermarktung
Zielgruppe:	Bäuerliche Brotvermarkter, Verkoster, SeminarbäuerInnen, Schule am Bauernhof Anbieter, Urlaub am Bauernhof Anbieter, Interessierte

Verfügbare Termine

© 2026 - lfi.at