

Zertifikatslehrgang "Ausbildung zum Brotsensoriker" 2/2023

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.

© 2025 - Ifi.at Ausdruck vom 01.11.2025





Information Verfügbare Termine

Kursdauer:	128 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

© 2025 - Ifi.at Ausdruck vom 01.11.2025