

Jetzt Brotsensoriker:in werden!

Zertifikatslehrgang startet im September.

Wieder **selbst Brot backen** und das **Lebensmittel Brot in all seinen Facetten** erfahren und erleben steht im Mittelpunkt des Zertifikatslehrgangs. In den 16 Kurstagen wird in **Theorie und viel Praxis gebacken, verkostet und analysiert**. Fachreferenten bringen die Kunst des Brotbackens und der **gelungenen Brotpräsentation** auf den Punkt. Themen wie **Mehlsorten, Backfähigkeit, Triebmittel oder Herstellungsverfahren** werden in Theorie & Praxis erarbeitet.

Die **Brotansprache, Gewürze, Qualitätsmerkmale und Kombinationen** – das Foodpairing verleihen der Ausbildung eine besondere Note und die Betriebsbesichtigungen runden das Programm ab. _

Inhalt:

- 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 eines Konzeptes für eine Brotpräsentation mit Verkostung dar.

Eckdaten:Start ist am 12. September (Dienstag), Kurstage vorwiegend Dienstag-Donnerstag.

Nutzen Sie die Chance sich in puncto Brot fit zu machen und sich unter Berufskolleginnen und Berufskollegen auszutauschen.

Anmeldung:beim LFI Kärnten

Tel.: 0463/5850-2500, office@lfi-ktn.at

Online-Anmeldung: Zertifikatslehrgang "Ausbildung zum Brotsensoriker" 2023

Information:Nähere Infos und Termine bei gerhild.thomasser@lk-kaernten.at