Interessentenliste 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 eines Konzeptes für eine Brotpräsentation mit Verkostung dar.

Information

Kursdauer:	128 Einheiten
Kursbeitrag:	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

01.01.2028 00:00, Klagenfurt am Wörthersee

Ort	Klagenfurt am Wörthersee
Beginn	01.01.2028 00:00
Ende	02.01.2028 00:00
Örtlichkeit	Bildungshaus Schloss Krastowitz, Krastowitz 1, 9020 Klagenfurt am Wörthersee
Kursnummer	2-0025964
Trainer:in	Mag. Daniela Pecnik Eva- Maria Lipp Karl-Heinz Huber und 1 mehr
Veranstalter	LFI Kärnten