
Zertifikatslehrgang "Ausbildung zum:zur Brotsommelier:ière"

16 Kurstage mit 128 Unterrichtseinheiten:

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: 2.030,00 € Teilnehmerbeitrag ungefördert
690,00 € Teilnehmerbeitrag gefördert für Landwirte
Bildungsförderung von Projektmaßnahmen der
Ländlichen Entwicklung im Rahmen des
GAP-Strategieplan Österreich 2023-2027

Fachbereich: Gesundheit und Ernährung, Direktvermarktung

Zielgruppe: Bäuerliche Brotvermarkter, Verkoster,
SeminarbäuerInnen, Schule am Bauernhof
Anbieter, Urlaub am Bauernhof Anbieter,
Interessierte

Verfügbare Termine