Zertifikatslehrgang Brotsensoriker:in

Alle Infos zum Zertifikatslehrgang "Brotsensoriker:in".
Eckdaten:

Die Ausbildung umfasst 128 Unterrichtseinheiten (inkl. Prüfungstag)

Kursstart:

Die Lehrgangsdetails (Termine, Kosten) sind gerade in Planung. Bei Interesse nehmen Sie gerne bereits jetzt Kontakt mit dem LFI Steiermark auf!

Inhalte:

- Brot-Geschichte
- Zutaten
- Getreide/Lebensmittelkunde
- Backtechnologie
- Hygiene und Allergene
- rechtliche Grundlagen
- Marketing
- Kalkulation
- organisatorische Grundlagen
- Sensorik
- Brotansprache
- Brotqualität/Brotfehler
- Kommunikation und Präsentation
- Food Pairing
- Brot und Wein

Zielgruppe:

Bäuerliche Direktvermarkter:innen, Verkoster:innen, Seminarbäuerinnen und Seminarbauern, Schule am Bauernhof-Anbieter:innen, Urlaub am Bauernhof-Anbieter:innen, Pädagog:innen und interessierte Personen.

Information und Rückfragen:

Ländliches Fortbildungsinstitut (LFI) Steiermark
T 0316/8050 1305
F 0316/8050 1509
E zentrale@lfi-steiermark.at