

Zertifikatslehrgang BrotsensorikerIn

Kursinhalte:

- · Brot-Geschichte
- Zutaten
- · Getreide/Lebensmittelkunde
- Backtechnologie
- Hygiene und Allergene
- rechtliche Grundlagen
- Marketing, Kalkulation
- organisatorische Grundlagen
- Sensorik
- Brotansprache
- Brotqualität/Brotfehler
- · Kommunikation und Präsentation
- Foodpairing
- · Brot und Wein
- Praxiseinheiten
- Lehrfahrt u.a.m.

© 2024 - Ifi.at Ausdruck vom 10.05.2024





Information

Kursdauer: 128 Einheiten

Fachbereich: Einkommenskombination

Zielgruppe: Bäuerliche DirektvermarkterInnen, VerkosterInnen, Seminarbäuerinnen und Seminarbauern, Schule am Bauernhof-AnbieterInnen, Urlaub am Bauernhof-AnbieterInnen, allgemein am Thema interessierte Personen

Verfügbare Termine

01.01.2027 00:00,

Beginn 01.01.2027 00:00

Ende 02.01.2027 00:00

Örtlichkeit Örtlichkeit wird noch bekannt gegeben,

Information Ländliches Fortbildungsinstitut, Tel
02682/702-420, Ifi@lk-bgld.at

Kursnummer 1-0010849

Veranstalter Ländliches Fortbildungsinstitut

© 2024 - Ifi.at Ausdruck vom 10.05.2024