

---

## 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.

## 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

**01.01.2029 00:00,**

Beginn	01.01.2029 00:00
Ende	02.01.2029 00:00
Örtlichkeit	Örtlichkeit wird noch bekannt gegeben,
Information	Ländliches Fortbildungsinstitut Burgenland, Tel 02682/702-420, lfi@lk-bgld.at
Kursnummer	1-0010849
Veranstalter	Ländliches Fortbildungsinstitut Burgenland