

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

01.01.2028 00:00,

| | |
|--------------|--|
| Beginn | 01.01.2028 00:00 |
| Ende | 02.01.2028 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 |