

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
Kursbeitrag:	Bildungsförderung von Projektmaßnahmen der Ländlichen Entwicklung im Rahmen des GAP-Strategieplan Österreich 23-27
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