

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, Ifi@lk-bgld.at
Kursnummer	1-0010849
Veranstalter	Ländliches Fortbildungsinstitut Burgenland