

## 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

<b>Kursdauer:</b>	128 Einheiten
<b>Kursbeitrag:</b>	Bildungsförderung von Projektmaßnahmen der Ländlichen Entwicklung im Rahmen des GAP-Strategieplan Österreich 23-27
<b>Fachbereich:</b>	Einkommenskombination
<b>Zielgruppe:</b>	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