# Ausbildung zum/zur Brotsensoriker:in

Die Ausbildung zum/zur geprüften Brotsensoriker:in erstreckt sich über ein halbes Jahr, in der Regel von November bis April. In sechs Modulen, an insgesamt 17 Kurstagen wird in dieser Zeit intensiv "alles zum Brot" erlernt, um besondere sensorische Fertigkeiten und Fähigkeiten zu entwickeln.
In der Ausbildungszeit vermitteln Referenten aus Wissenschaft und Praxis neueste Erkenntnisse über die Brotkultur, -historie, aber auch die praktische Umsetzung des Brotbackens sowie dessen sensorische Bestimmung der Qualitätsfaktoren für Brot und ihre optimale Bestimmung mittels Food-Pairing. In einer Projektarbeit müssen die Absolventen einen Teilbereich im Detail zum Thema Brot beleuchten.

Änderungen vorbehalten.

## Information

| | |
|---|---|
| **Kursdauer:** | 128 Einheiten |
| **Kursbeitrag:** | 2.020,00 € Kursbeitrag ohne Förderung<br>450,00 € Kursbeitrag gefördert |
| **Fachbereich:** | Direktvermarktung |
| **Zielgruppe:** | Brot - Direktvermarkter, Direktvermarkter:innen, Edelbrandsommeliere, Meister:innen, Mostschänker (neue), Mostsommliere |
| **Anrechnung:** | 8 Stunde(n) für Schule am Bauernhof |

## Verfügbare Termine

© 2025 - lfi.at