2002 Stundenplan ZL Ausbildung zum/zur Brotsommelier:iére 2023/24

Kursbetreuung: Bettina Hinterberger

Datum	Zeit	UE	Inhalt	Referenten	Kursort
Di, 14.11.2023	09:00 – 12:00	4	Begrüßung – Organisation – Einführung Kommunikation Projektarbeit	Bettina Hinterberger	LK EF GR WE Rennbahnstraße 15 4600 Wels
	13:00 – 17:00	4	Einführung in Brot, Getreide, Zutaten, Warenkunde	Bettina Hinterberger	
Mi, 15.11.2023	09:00 – 09:50 10:00 – 12:00	5	Steuerrecht Rechtliche Grundlagen für Brotsommeliers, Gewerberecht	MMag. Robert Ablinger Mag. Andrea Arbeithuber	Online
	13:00 – 13:50 14:00 – 15:00		Sozialrecht Allergeninformationen bei Veranstaltungen	Mag. Manuela Lang Erika Mittergeber	
Mi, 29.11.2023	09:00 – 12:00	4	Hygiene	Bettina Hinterberger	LK EF GR WE Rennbahnstraße 15 4600 Wels
	13:00 – 17:00	4	Persönlichkeitsbildung: Ziele	DI Mader Susanne	
Di, 12.12.2023	09:00 – 17:00	8	Grundlagen der Sensorik	Ing. Dipl.-Päd. Eva Lipp	LK EF GR WE Rennbahnstraße 15 4600 Wels
Mi, 13.12.2023	09:00 – 17:00	8	Brotkultur – Herstellungsverfahren – Natursauerteig – Gewürze – Verkostungen (Praxistag)	Ing. Dipl.-Päd. Eva Lipp	
Di, 16.01.2024	09:00 – 17:00	8	Öffentlichkeitsarbeit und Medientraining	Dipl.-Päd. Katharina Schmidt	LK EF GR WE Rennbahnstraße 15 4600 Wels
Mi, 17.01.2024	09:00 – 17:00	8	Erstellung eines Verkostungsdrehbuches, Dramaturgie, Präsentation	Mag. Martin Krejcarek	LK EF GR WE Rennbahnstraße 15 4600 Wels
Mo, 22.1.2024	09:00 – 17:00	8	Bedeutung von Brot, Vergleich der Inhaltsstoffe, Ernährungsphysiologie	Maria Benischek BEd	LK EF GR WE Rennbahnstraße 15 4600 Wels
Di, 23.1.2024	09:00 – 10:30	2	Lebensmittel Codex + Lebensmittelkennzeichnung Eigene Rezepturen mitbringen	Bettina Hinterberger	Seminarhaus auf der Gugl Auf der Gugl 3 4021 Linz

2002 Stundenplan ZL Ausbildung zum/zur Brotsommelier:iére 2023/24

Kursbetreuung: Bettina Hinterberger

					Seminarküche
	10:45 – 11:45	1	Exkursion: Brandl Bäckerei Betriebsbesichtigung		Bäckerei Brandl
	13:00 – 17:00	4	Kalkulation – Einsatzmöglichkeiten – Produktpräsentation mit praktischen Übungen	Bettina Hinterberger	Seminarhaus auf der Gugl, Auf der Gugl 3 4021 Linz Seminarküche
Mi, 31.01.2024	09:00 – 17:00	8	Brotsensorik mit Gewürzen – Fehler im Brot und harmonische Begleiter	Ing. Dipl.-Päd. Eva Lipp	LK EF GR WE Rennbahnstraße 15 4600 Wels
Di, 20.02.2024	09:00 – 17:00	8	Backtechnologie, Brotansprache, Brotfehler, Qualitätsmerkmale	DI Johann Kapplmüller BM Erwin Heftberger	HTL Wels Lebensmitteltechnologie Carl-Blum-Straße 4, 4600 Wels
Mi, 21.02.2024	09:00 – 17:00	8	Backtechnologie, Brotansprache, Brotfehler, Qualitätsmerkmale	DI Johann Kapplmüller BM Erwin Heftberger	
DI, 05.03.2024	09:00 – 17:00	8	Praxistag mit Brot aus aller Welt – Brotkultur in Österreich – Brotsensorik – Brotverwertung	Ing. Dipl.-Päd. Eva Lipp	Betrieb Tanja Moser Mitterstroheim 10, 4074 Stroheim
Mi, 06.03.2024	09:00 – 17:00	8	Foodpairing Brot und andere Lebensmittel Eigenes Brot mitbringen – Probepräsentation!	Ing. Dipl.-Päd. Eva Lipp	
14.3.2024	***Abgabe Marketingkonzept unter e.lfi - bis 8:00 Uhr***				
Mi, 26.3.2024	9:00 – 16:00	8	Abschlusspräsentationen	Ing. Dipl.-Päd. Eva Lipp Bettina Hinterberger Christiane Kaltseis	LK EF GR WE Rennbahnstraße 15 4600 Wels
Di, 27.3.2024	9.00 – 16.00	7	Exkursionstag Betriebe: noch offen	Bettina Hinterberger	Treffpunkt: noch offen

Änderungen vorbehalten! (Stand 4.10.2023)