Ausbildung zum/zur Brotsommelier:iére

Zertifikatslehrgang
Bäuerinnen und Bauern, welche in die Produktionssparte Brot einsteigen wollen sowie jene, welche bereits aktiv eine B

Werden Sie aktiv und machen Sie die Ausbildung zum/zur zertifizierten Brotsommelier:iére In sechs Modulen werden Sie zum Experten für Brot.

Lehrgangsaufbau:

Einführung in die Geschichte und Kultur des Brotes

- Geschichte des Brotes
- Bedeutung von Brot im kulturellen Kontext
- Brotqualität – Traditionen - Regionalität

Warenkunde und Herstellung

- Inhaltsstoffe – Ernährungsphysiologie
- Mehltypen und –sorten
- Herstellungsverfahren und dessen Möglichkeiten
- Unverträglichkeiten – Allergene
- Lagerung und Haltbarkeit
- Technische Ausstattung und Werkzeugkunde
- Backverfahren und -technologie

Sensorik und Kulinarium rund um das Brot

- Grundlagen der Sensorik
- Sortimentsangebot von Brot und Gebäck
- Brotansprache und –fehler
- Qualitätsmerkmale von Brot
- Gewürze – Säure – Geschmäcker erkennen
- Food Pairing – Brot und andere Lebensmittel
- Produktpreiskalkulation

Persönlichkeitsbildung

- Kommunikation – Rhetorik – Kundengesprächsführung
- Persönlicher Auftritt
- Öffentlichkeitsarbeit und Medientraining
- Markttrends – Ideen – Einsatzmöglichkeiten

Rechtliche Grundlagen – Hygiene - Lebensmittelcodex

- Hygienevorschriften

- Allergene
- Rechtliche Grundlagen (Gewerberecht, Sozialrecht, Steuerrecht uvm.)
- Lebensmittelcodex

Änderungen vorbehalten
136 Unterrichtseinheiten

Wissen auf höchstem Niveau

Brot und dessen Kultur sind seit Urzeiten ein wesentlicher Bestandteil unserer Gesellschaft. Es gibt zahlreiche regionsspezifische Traditionen rund um diese Thematik, welche ständige weiterentwickelt wurden. Brote entwickeln sich in den letzten Jahrzenten zum einzigartigen Lebensmittel beim Konsumenten.

Ziel des Lehrgangs ist die langfristige Steigerung der Qualität bäuerlich erzeugter Produkte. Für diese Produktionssparte der Direktvermarktung sind umfassende fachliche und persönliche Kompetenzen gefragt. Gemeinsam mit Experten:innen aus der Praxis vertiefen Sie Ihr Wissen rund um die Produktion und Vermarktung. Sie lernen die Vielfalt der Produktpalette von Broten zu produzieren und auch professionell zu vermarkten.

Anmeldung und Info

LFI-Kundenservice
4021 Auf der Gugl 3
Telefon 050/6902-1500
Fax 050/6902-91500
info@lfi-ooe.at

Kursnummer: 2002