

## Ausbildung zum/zur Brotsensoriker/-in

*Zertifikatslehrgang*

**Bäuerinnen und Bauern, welche in die Produktionssparte Brot einsteigen wollen sowie jene, welche bereits aktiv eine Brotdirektvermarktung betreiben.**

Werden Sie aktiv und machen Sie die Ausbildung zum zertifizierten Brotsommelier. 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

128 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 Jahrzehnten 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/Expertinnen 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](mailto:info@lfi-ooe.at)

Kursnummer: 2002