

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 16 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. /gutlebenlernen

Änderungen vorbehalten.

Beachten Sie aktuelle Informationen unter ooe.lfi.at/corona.

Verfügbare Termine

Information

Kursdauer:	136 Einheiten
Kursbeitrag:	€ 450,00 (Teilnehmerbeitrag gefördert); € 2020,00 (Teilnehmerbeitrag ohne Förderung) gefördert von Bund, Land und EU
Fachbereich:	Direktvermarktung
Zielgruppe:	Brot - Direktvermarkter, Direktvermarkter/-innen, Edelbrandsommeliere, Meister/-innen, Mostschänker (neue), Mostsommiere
Anrechnung:	8 Stunde(n) für Schule am Bauernhof,

25.01.2021 09:00, Linz

Ort	Linz
Beginn	25.01.2021 09:00
Ende	13.04.2021 17:00
Örtlichkeit	Seminarhaus auf der Gugl, Auf der Gugl 3, 4021 Linz
Information	Kundenservice, Tel +43 050 6902 1500
Kursnummer	2002/8
Termin 1	25.01.2021, 09:00 - 11:00 Uhr
Termin 2	25.01.2021, 09:00 - 11:00 Uhr
Termin 3	25.01.2021, 09:00 - 11:00 Uhr und 88 mehr