
Brotsensorik - Verkostertraining

Die Teilnehmenden lernen Produktionsabläufe verstehen bzw. fachgerecht umzusetzen, um ein einwandfreies qualitätsvolles Produkt zu erhalten. Die Brotsommeliers optimieren durch die „Fachsprache des Sommeliers“ die eigene Präsentations- und Verkaufstechnik. Sie erkennen Geschmacksrichtungen sowie fehlerhafte Brote und können auf Fehler in der Brotherstellung rückschließen. Zur Unterstützung der anschaulichen Vermittlung können die Teilnehmenden eigene Brote mitbringen.

Änderungen vorbehalten.

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

Verfügbare Termine

Information

Kursdauer:	8 Einheiten
Kursbeitrag:	€ 100,00 (Teilnehmerbeitrag ohne Förderung), € 50,00 (Teilnehmerbeitrag gefördert) - gefördert von Bund, Land und EU
Fachbereich:	Direktvermarktung
Zielgruppe:	Brotsensoriker/-innen