
Brotensorik - Verkostertraining

Die Teilnehmenden lernen, aufbauend auf ihrem Grundlagenwissen aus dem ZL-Lehrgang, ihre Produktionsabläufe besser verstehen und einzugreifen, um ein einwandfreies, qualitativ hochwertiges Produkt zu erhalten. Die Brotsommeliers optimieren mit der „Fachsprache des Sommeliers“ gezielt die eigene Präsentations- und Verkaufstechnik. Sie vertiefen ihre Kenntnisse über Geschmacksrichtungen sowie fehlerhafte Brote und können dadurch besser auf Fehler in der Brotherstellung rückschließen.

Änderungen vorbehalten.

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

Information

Kursdauer: 8 Einheiten

Fachbereich: Direktvermarktung

Zielgruppe: Brotensoriker/-innen

Verfügbare Termine