

Ausbildung zum/zur Brotsommelier:ière

Werden Sie Botschafter:in für die Brotkultur und bringen Sie interessierten Personen die Vielfalt und den Genuss von Brot näher.

An insgesamt 17 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.

Änderungen vorbehalten.

Information

Kursdauer: 128 Einheiten

Kursbeitrag: 2.200,00 € Kursbeitrag ohne Förderung
720,00 € Kursbeitrag gefördert

Fachbereich: Direktvermarktung

Zielgruppe: Brot - Direktvermarkter, Direktvermarkter:innen,
Edelbrandsommeliere, Meister:innen,
Mostschänker (neue), Mostsommiere

Anrechnung: 4 Stunde(n) für Agrarpädagogik

Verfügbare Termine