Brotsommelier:ière - Verkostertraining

Die Teilnehmenden lernen, aufbauend auf ihrem Grundlagenwissen aus dem Zertifikatsehrgang, 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.

Information

Kursdauer:	8 Einheiten
Kursbeitrag:	180,00 € Kursbeitrag ohne Förderung 65,00 € Kursbeitrag gefördert
Fachbereich:	Direktvermarktung
Zielgruppe:	Brotsensoriker:innen, Brotsommelier:iere

Verfügbare Termine

© 2026 - lfi.at