LFI-Zertifikatslehrgang Kürbiskernölsommelier/ière

Alle Infos zum LFI-Zertifikatslehrgang "Kürbiskernölsommelier/ière".
Eckdaten:

Die Ausbildung umfasst 112 Unterrichtseinheiten (inkl. Prüfungstag)

Interessentenliste:
Der Lehrgang findet in dieser Bildungssaison nicht statt. Trotzdem besteht die Möglichkeit sich bereits jetzt auf die Interessentenliste einzutragen. Dazu einfach Kontakt mit dem LFI Steiermark aufnehmen und Informationen erhalten, sobald der Lehrgang wieder geplant wird.
Inhalte:

- Die Entstehung und Kultur des steirischen Ölkürbis
- Produktion und Qualitätssicherung
- Schärfen der Sinne im Bereich Sensorik
- Qualitätsparameter für ein hochwertiges Öl
- Verwendungsvielfalt und kulinarische Möglichkeiten
- Rechtliche Informationen
- Marketing und Produktpräsentation
- Exkursionen zu landwirtschaftlichen Produktionsbetrieben, Ölmühlen und auf Veredelungsbetrieben

Zielgruppe:

Landwirt:innen, Mitarbeiter:innen von Ölmühlen und Genussläden, Seminarbäuerinnen und Seminarbauern, Profiverkoster:innen und interessierte Personen.

Information und Rückfragen:

Ländliches Fortbildungsinstitut (LFI) Steiermark
T 0316/8050 1305
F 0316/8050 1509
E zentrale@lfi-steiermark.at