# Zertifikatslehrgang Brotsommelier/-sommelière

*Alle Infos zum Zertifikatslehrgang "Brotsommelier/-sommelière".*
**Eckdaten:**

Die Ausbildung umfasst 128 Unterrichtseinheiten (inkl. Prüfungstag)

**Kursstart:**
Der Lehrgang hat in dieser Kurssaison bereits gestartet. Die Lehrgangsdetails (Termine, Kosten) für nächste Bildungssaison sind in Planung. Bei Interesse nehmen Sie gerne bereits jetzt Kontakt mit dem LFI Steiermark auf!
**Inhalte:**

- Brot-Geschichte
- Zutaten
- Getreide/Lebensmittelkunde
- Backtechnologie
- Hygiene und Allergene
- rechtliche Grundlagen
- Marketing
- Kalkulation
- organisatorische Grundlagen
- Sensorik
- Brotansprache
- Brotqualität/Brotfehler
- Kommunikation und Präsentation
- Food Pairing
- Brot und Wein

**Zielgruppe:**

Bäuerliche Direktvermarkter:innen, Verkoster:innen, Seminarbäuerinnen und Seminarbauern, Schule am Bauernhof-Anbieter:innen, Urlaub am Bauernhof-Anbieter:innen, Pädagog:innen und interessierte Personen.

**Information und Rückfragen:**

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