

Innovatives Kleingebäck -

Wenn Sie als leidenschaftliche/r „WeckerlbäckerIn“ neue Ideen, neue Formen, neue Varianten und auch Spezialitäten suchen, um Ihre Familie mit einem Sonntagsfrühstück, Ihre Kinder mit einer guten Schuljause oder Ihre KundInnen in der Direktvermarktung zu verwöhnen, dann ist dieser Kurs genau richtig für Sie. Sie lernen die Vielfalt in der Welt der Gebäcke kennen, lernen, gesunde Weckerl mit saisonalen und regionalen Zutaten zu verfeinern, und werden im Praxisteil ca. 20 verschiedene Gebäcke – süß und pikant – backen.

Zielgruppe: Bäuerliche Brot- und GebäckerzeugerInnen, die Kleingebäck süß und pikant vermarkten und in diesem Bereich eine Weiterbildung wünschen, BäckerInnen, die immer auf der Suche nach neuen Ideen sind und sich gerne inspirieren lassen

Verfügbare Termine

Information

Kursdauer:	7 Einheiten
Kursbeitrag:	€ 110,00 (ungefördert); € 55,00 (gefördert) Teilnehmerförderung möglich
Fachbereich:	Gesundheit und Ernährung
Zielgruppe:	Bäuerliche Brot- und GebäckerzeugerInnen, die Kleingebäck süß und pikant vermarkten und in diesem Bereich eine Weiterbildung wünschen, BäckerInnen, die immer auf der Suche nach neuen Ideen sind und sich gerne inspirieren lassen.
Mitzubringen:	Kochschürze

02.03.2020 09:00, Graz-Wetzelsdorf

Ort	Graz-Wetzelsdorf
Beginn	02.03.2020 09:00
Ende	02.03.2020 16:00
Örtlichkeit	Steiermarkhof, Ekkehard-Hauer-Straße 33, 8052 Graz-Wetzelsdorf
Information	Kundenservice, Tel +43 316 8050 1305
Kursnummer	LK-19-0090