
Sensorikkurs

Richtiges Verkosten ist die Grundlage für ein perfektes Produkt. Nur durch regelmäßiges Training und ständige Schulung ist es möglich, alle Aromen und auch etwaige Fehler wahrnehmen zu können. In diesem Kurs können die Teilnehmer:innen im Rahmen einer gemeinsamen Verkostung und der daran anschließenden Diskussion herausfinden, welche Fehler vorliegen und wie sie am besten vermieden werden können.

Information

Kursdauer: 4 Einheiten

Kursbeitrag: 42,00 € gefördert 84,00 € ungefordert

Fachbereich: Direktvermarktung

Zielgruppe: Obstverarbeiter:innen und Direktvermarkter:innen,
die ihr Wissen über die Produktion und Verkostung
erweitern wollen

Verfügbare Termine