

Grundlagen der Sensorik

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 Teilnehmenden 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: 84,00 € TN-Beitrag

42,00 € TN-Beitrag gefördert gem. LE14-20

Bildungsförderung LE 14-20

Fachbereich: Direktvermarktung

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

Mitzubringen: Schürze für Praxiseinheit

Verfügbare Termine