Zertifikatslehrgang zum/zur Brotsommelier/ière

Die Freude am Selberbacken und das Bewusstsein für qualitativ hochwertiges Brot aus natürlichen Zutaten liegen im Trend. Brot als zentrales Grundnahrungsmittel und die traditionelle Brotkultur mit ihrer regionsspezifischen Vielfalt stehen im Mittelpunkt dieses Lehrgangs. Sie lernen dieses Geschmackserlebnis sensorisch zu begleiten und ansprechende Brotpräsentationen zu veranstalten.

Anhand vielfältiger Beispiele üben Sie, Ihre Sinne einzusetzen, Qualität und regionale Besonderheiten kompetent zu beschreiben, zu präsentieren und Wissenswertes zur heimischen Brotkultur zu vermitteln.

Wissen um die Harmonielehre, Food Pairing, die österreichische Brotansprache sowie ein sicherer persönlicher Auftritt ergänzen diese Fähigkeiten.

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, Praxiseinheiten, Lehrfahrt u.a.m.

© 2025 - lfi.at

Information

Kursdauer:	128 Einheiten
Kursbeitrag:	3.120,00 € TN-Beitrag 624,00 € TN-Beitrag gefördert gem. LE14-20 Bildungsförderung LE 14-20
Fachbereich:	Gesundheit und Ernährung
Zielgruppe:	Bäuerliche Direktvermarkter:innen, Verkoster:innen, Seminarbäuerinnen und Seminarbauern, Schule am Bauernhof-Anbieter:innen, Urlaub am Bauernhof-Anbieter:innen, Pädagog:innen, interessierte Personen

Verfügbare Termine