
Zertifikatslehrgang Brotsommeliér/-iére

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, Getreidearten, Lebensmittelkunde, Backtechnologie, Hygiene und Allergene, rechtliche Grundlagen, Marketing, Kalkulation, Grundlagen der Veranstaltungsorganisation, Sensorik, Brotansprache, Brotqualität/Brotfehler, Kommunikation und Präsentation, Food Pairing, Brot und Wein, Praxiseinheiten, Lehrfahrt u.a.m.

Information

Verfügbare Termine

Kursdauer: 128 Einheiten

Kursbeitrag: 1.046,00 € TN-Beitrag gefördert gem. LE23-27
941,00 € reduzierter TN-Beitrag gefördert gem.
LE23-27 bei Anmeldung bis 29.10.2024
3.076,00 € TN-Beitrag
2.768,00 € reduzierter TN-Beitrag bei Anmeldung
bis 29.10.2024
Bildungsförderung Ländliche Entwicklung im
Rahmen des GAP-Strategieplans Österreich
2023-2027

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
