

Zertifikatslehrgang Ausbildung zur/zum Brotsensoriker:in

Dieser Zertifikatslehrgang richtet sich an Brot-Direktvermarkter:innen, die an einer Produktverbesserung und an einer professionellen Produktpräsentation Interesse haben sowie an Seminarnbäuer:innen und andere interessierte Bäuer:innen, die sich mit dem Thema Brotbacken beschäftigen.



© rainbow33 - Fotolia.com

Durch den Lehrgang soll die regionale Brotkultur gefördert und zur Qualitätssicherung des Grundnahrungsmittels Brot beigetragen werden.

Zentraler Ausbildungsschwerpunkt ist die intensive Schulung der sensorischen und persönlichen Fähigkeiten zur Verkostung, zur Brotbeurteilung und ansprechenden, kompetenten Präsentation von Brot und Gebäck.

Kursinhalte:

- Einführung, Geschichte und Brotkultur
- Warenkunde und Herstellung
- Sensorik und Kulinarium rund ums Brot
- Persönlichkeitsbildung
- Rhetorik & Auftreten
- Präsentation und Marketing
- Rechtliche Grundlagen
- "Brotreise" – Exkursion,
- Abschlusspräsentation

Der Lehrgang umfasst **16 Kurstage** im Zeitraum von **23.9.2024 bis 25.3.2025**.

Veranstaltungsort ist in der Regel St. Pölten. Die Kurse finden zumeist in 2-Tagesblöcken im Abstand von mehreren Wochen statt. Ein Mix aus Präsenz- und Onlineseminaren erleichtert den Besuch, da nicht für jeden Kurstermin die Anreise nach St. Pölten auf sich genommen werden muss.

Kursbeitrag: 815 Euro pro Person gefördert, 3.585 Euro ungefördert

Information und Anmeldung

bis Mo 24.6.2024

LFI NÖ

DI Christine Haghofer
Tel: 05 0259 26107
E-Mail: christine.haghofer@lk-noe.at

DOWNLOADS ZUM THEMA

 [ZLG Brotsensorik Ausbildungsplan 24/25](#)

lk Landwirtschaftskammer
Niederösterreich

Ländliches
Fortbildungs
Institut **LFI**

NV

Raiffeisen
Niederösterreich-Wien 

die NÖ
Umweltverbände

HV 