

Zertifikatslehrgang

Ausbildung zur/zum Brotsensoriker:in

Dieser Zertifikatslehrgang soll die regionale Brotkultur fördern und zur Qualitätssicherung des Grundnahrungsmittels Brot beitragen. Zentraler Ausbildungsschwerpunkt ist die intensive Schulung der sensorischen und persönlichen Fähigkeiten zur Verkostung, zur Brotbeurteilung und ansprechenden, kompetenten Präsentation von Brot und Gebäck. Die Teilnehmer:innen haben während der gesamten Ausbildung die Möglichkeit, die sensorische Beurteilung und Beschreibung von Brot zu üben und diese Fähigkeiten aufzubauen.

Zielgruppen:

- Brot-Direktvermarkter:innen, die an einer Produktverbesserung und an einer professionellen Produktpräsentation Interesse haben
- Seminarnäuer:innen, Urlaub am Bauernhof- und Schule am Bauernhof-Anbieter:innen sowie andere interessierte Bäuerinnen und Bauern, die sich im Speziellen mit Brot beschäftigen

Voraussetzungen für die Teilnahme: Brotbackkenntnisse in Theorie und Praxis

Nutzen für die Teilnehmerinnen und Teilnehmer:

- Bewusstsein für bäuerliche und regionale Brotspezialitäten entwickeln, welche ausschließlich aus natürlichen Zutaten hergestellt werden, und die Gesellschaft durch Präsentationen an diesem Wissen teilhaben lassen.
- Eine technologische und sensorische Kompetenz für das eigene Produkt aufbauen und selbstbewusst vermitteln.
- Brotfehler und deren Ursachen erkennen, Verbesserungsmaßnahmen setzen und so die Qualität des Produktes verbessern.
- Den Produktabsatz und damit das Betriebseinkommen ankurbeln.

Kursdauer und Kurstermine: 128 UE / 16 Kurstage im Zeitraum von September 2024 bis März 2025

Kursorte: LK NÖ in St. Pölten und 2 Kurstage in der HTL in Wels, einzelne Kurstermine auch online

Kurszeiten: zumeist von 9 bis 17 Uhr

Kursbeitrag: 815 Euro pro Person gefördert (mit Betriebsnummer), 3.585 Euro ungefordert

Voraussetzungen für den positiven Abschluss mit Zertifikat:

- Anwesenheit beim Lehrgang von mind. 80 Prozent
- Ausarbeitung eines Konzeptes für eine Brotpräsentation mit Verkostung und Präsentation des Konzeptes vor der Prüfungskommission

Information und Anmeldung bis 24.6.2024: Ländliches Fortbildungsinstitut NÖ,
DI Christine Haghofer, T. 05 0259 26107, E. christine.haghofer@lk-noe.at

Zertifikatslehrgang Ausbildung zur/zum Brotsensoriker:in

Termin- und Ausbildungsplan 2024-25

Termin	Inhalt	Referent:innen	Ort
2024			
Mo 23.9.2024 9-17 Uhr	Einführung, Geschichte des Brotes und Brotkultur: Einführung und Organisatorisches Geschichte des Brotes: historische Entwicklung Bedeutung von Brot im kulturellen Kontext Brot ist mehr als ein Lebensmittel Brot und Brotqualitäten heute Regionalität und Traditionen Brottradition in Österreich und angrenzende Länder Beschreibung und Verkostung von regionstypischen Broten	DI Christine Haghofer Ing. Eva-Maria Lipp	LK NÖ, St. Pölten
Di 24.9. 9-17 Uhr	Warenkunde & Ernährung Ernährungsphysiologische Bedeutung von Getreide und Brot Aufbau des Getreidekorns Verschiedene Mehltypen, Mehlsorten Lagerung und Haltbarkeit Gekaufte Brote und deren Inhaltsstoffe Bedeutung von regionalen und saisonalen Produkten Unverträglichkeiten Brotverwertung	Fachexpertin der LK NÖ	LK NÖ, St. Pölten
Mo 28.10., Di 29.10. 9-17 Uhr	Herstellung & Backtechnologie: Inhaltsstoffe, Zutaten Getreidesorten und ihre Backfähigkeit und Backeigenschaften Herstellungsverfahren: Unterschiede, Ablauf Triebmittel und Verwendungszweck, Gewürze, weitere Zutaten Werkzeugkunde, technische Ausstattung Backverfahren – Öfen Praxis und Verkostung	Erwin Heftberger	HTL für Lebensmittel-, Getreide- und Biotechnologie in Wels

Termin	Inhalte	Referent:innen	Ort
Mo 11.11. 9-13 Uhr	Rechtliche Grundlagen Lebensmittelhygiene, Allergenmanagement	Roswitha Zach BSc,	online
Mo 18.11. 9-13 Uhr	Rechtliche Grundlagen Gewerbe-, Sozial- und Steuerrecht	Mag. Martina Obermaier Ing. Michael Hell	online
Di 19.11. 9-13 Uhr	Rechtliche Grundlagen Lebensmittelcodex, Lebensmittelkennzeichnung Besprechung der Aufgabenstellungen	Alexandra Bichler BEd DI Christine Haghofer	online
Mo 2.12., Di 3.12. 9-17 Uhr	Brot- und Gebäckqualität, Sensorik, Brotansprache und Brotfehler Grundlagen der Roggen- und Weizenteigführung im Hinblick auf Qualität Grundlagen der Sensorik Qualitätsmerkmale Gewürze, Säure, Geschmäcker (auch Fehlgeschmäcker) erkennen Brotansprache Brotfehler Praxis und Verkostung	DI Johann Kapplmüller	LK NÖ, St. Pölten
2025			
Mo 13.1., Di 14.1.2025 9-17 Uhr	Innovatives Brot & Gebäck Überblick über Angebot von Brot, Spezialbrote und –gebäcksorten, Zusammensetzung und Wertigkeit Praxis und Verkostung	Ing. Eva-Maria Lipp	LK NÖ, St. Pölten
Di 28.1. 9-17 Uhr	Rhetorik, Auftreten, Präsentation Grundlagen Kommunikation und Rhetorik, Kundengesprächsführung Präsentationstechniken und Argumentation Persönlicher Auftritt Produktpräsentation - Übungen	Mag. Manfred Schauer	LK NÖ, St. Pölten
Mi 29.1. 9-17 Uhr	Veranstaltungsplanung & Drehbuch Drehbuch für die Präsentation/Verkostung erstellen, Veranstaltungsorganisation	Mag. Martin Krejcarek DI Christine Haghofer	LK NÖ, St. Pölten
Mo 10.2. 9-13 Uhr	Kalkulation Kalkulation der Dienstleistung, Fallbeispiele	Markus Böhm	online
Di 11.2. 9-13 Uhr	Marketing & Öffentlichkeitsarbeit Grundlagen Marketing und Öffentlichkeitsarbeit, Werbemittel, Marketingkonzept	Eva Lechner	online
Mo 24.2. 9-13 Uhr	Marketing & Öffentlichkeitsarbeit Fortsetzung	Eva Lechner	online

Termin	Inhalte	Referent:innen	Ort
Di 25.2. 9-17 Uhr	Food Pairing Brot in Kombination mit anderen Lebensmitteln Verkostung Eigene Brote mitbringen - Probepräsentation	Ing. Eva-Maria Lipp	LK NÖ, St. Pölten
Di 11.3. 9-17 Uhr	Brotreise – Exkursion Besuch eines Brotdirektvermarktungs- betriebes, eines industriellen Betriebes und einer Mühle	DI Christine Haghofer	
Di 25.3. 9-17 Uhr	Abschlussstag Abschlusspräsentationen und Verkostungsbeispiele jeder/s Teilnehmer:in	Prüfungskommission	LK NÖ

Änderungen bei Terminen, Referenten und Kursorten vorbehalten