
Brotbacken für die Direktvermarktung - Profikurs

In diesem Seminar erhalten aktive Brot-DirektvermarkterInnen von einem Profi fundiertes Fachwissen hinsichtlich Sauerteigführung sowie Vermeidung und Korrektur von Brotfehlern. Analyse und Verkostung mitgebrachter Sauerteige und Brote .

Information

Kursdauer: 8 Einheiten

Kursbeitrag: 99,00 € Teilnehmerbeitrag gefördert
186,00 € Teilnehmerbeitrag ungefördert
Bildungsförderung LE 14-20

Fachbereich: Direktvermarktung

Zielgruppe: Aktive Brot-DirektvermarkterInnen, die an der Qualität ihres Brotes arbeiten möchten.

Mitzubringen: Schürze

Verfügbare Termine