
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 ungefordert Bildungsförderung LE 14-20 |
| Fachbereich: | Direktvermarktung |
| Zielgruppe: | Aktive Brot-DirektvermarkterInnen, die an der Qualität ihres Brotes arbeiten möchten. |
| Mitzubringen: | Schürze |

Verfügbare Termine