

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