
Brotbacken für die Direktvermarktung - Grundlagen: Interessentenliste

Wir setzen Sie gerne auf die Interessentenliste, sie werden dann über aktuelle Termine für diesen Kurs informiert.

Sie sind DirektvermarkterIn und möchten aus Ihrem eigenen Getreide Brot backen und vermarkten? Sie haben vielleicht schon "Backversuche" hinter sich, trauen sich damit aber noch nicht in die Direktvermarktung? In diesem Grundlagenseminar erhalten Sie von einem Profi fundiertes Fachwissen zur Herstellung qualitativ hochwertiger Brote für die Direktvermarktung - von den Rohstoffen über die Fertigung und den Backprozess bis hin zur Lagerung und notwendigen Ausrüstung. Die Umsetzung in die Praxis wird bei der gemeinsamen Herstellung von verschiedenen Brotsorten geübt.

Information

Kursdauer:	8 Einheiten
Kursbeitrag:	106,00 € Teilnahmebeitrag gefördert 200,00 € Teilnahmebeitrag ungefordert Bildungsförderung LE 14-20
Fachbereich:	Direktvermarktung
Zielgruppe:	DirektvermarkterInnen von Brot
Mitzubringen:	Schürze

Verfügbare Termine