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.

Inhalte:
Einführung, Geschichte und Brotkultur
Warenkunde und Herstellung
Sensorik und Kulinarium rund ums Brot
Persönlichkeitsbildung, Rhetorik, Auftreten, Präsentation und Marketing
Rechtliche Grundlagen
"Brotreise" - Exkursion
Abschlusspräsentation

Nutzen für die Teilnehmerinnen und Teilnehmer:

Bewusstsein für bäuerliche und regionale Brotspezialitäten, welche ausschließlich aus natürlichen Zutaten hergestellt werden, entwickeln 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.

© 2026 - lfi.at

Information

Kursdauer:	128 Einheiten
Kursbeitrag:	815,00 € Teilnahmebeitrag gefördert 3.585,00 € Teilnahmebeitrag ungefördert Bildungsförderung LE 14-20
Fachbereich:	Direktvermarktung
Zielgruppe:	Brot-Direktvermarkter:innen, die an einer Produktverbesserung und an einer professionellen Produktpräsentation Interesse haben; Seminarnbäuer:innen und andere interessierte Bäuer:innen, die sich mit dem Brotbacken beschäftigen.
Mitzubringen:	Brotbackkenntnisse in Theorie und Praxis

Verfügbare Termine

© 2026 - lfi.at