

## 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.

**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; Seminarnräuber:innen und andere  
interessierte Bäuer:innen, die sich mit dem  
Brotbacken beschäftigen.

**Mit zu bringen:** Brotbackkenntnisse in Theorie und Praxis

**Verfügbare Termine**