

## LFI-Zertifikatslehrgang Ausbildung zur/zum Brotsommelier/ière

*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.*

### 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.

### Inhalt

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

### Eckdaten

Der Lehrgang umfasst 16 Kurstage. Veranstaltungsort ist in der Regel St. Pölten. Die Kurse finden zumeist in 2-Tagesblöcken im Abstand von mehreren Wochen statt. Ein Mix aus Präsenz- und Onlineseminaren erleichtert den Besuch, da nicht für jeden Kurstermin die Anreise nach St. Pölten auf sich genommen werden muss.

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.

### Teilnahmevoraussetzungen

Brotbackkenntnisse in Theorie und Praxis

### Information:

DI Christine Haghofer

T 05 0259 26107

E christine.haghofer@lk-noe.at

### Anmeldung:

Ländliches Fortbildungsinstitut Niederösterreich

T 05 0259 26100

E lfi@lk-noe.at