

Brioche & Plunder

16-stündiger Intensivkurs, bei dem das Wissen und die Werkzeuge vermittelt werden, um butterreiche Backwaren in Perfektion zu kreieren. Sie erlernen die wichtigsten Techniken, um feine Gebäcke wie Croissants, Brioche, Plundergebäck und mehr zu meistern. Diese Weiterbildung richtet sich an ausgebildete Brotsommelières und Brotschafterinnen sowie andere Bäuer:innen mit guten Brotbackkenntnissen.

Information

Kursdauer:	16 Einheiten
Kursbeitrag:	189,00 € Teilnahmebeitrag gefördert 545,00 € Teilnahmebeitrag ungefordert Bildungsförderung LE 23-27
Fachbereich:	Direktvermarktung
Zielgruppe:	Ausgebildete Brotsommelières und Brotschafterinnen sowie andere Direktvermarkter:innen und Bäuer:innen mit guten Brotbackkenntnissen.
Mitzubringen:	Schürze und ev. Behälter zum Mitnachhausnehmen von Backwaren

Verfügbare Termine

14.02.2026 09:00, Wels

Ort	Wels
Beginn	14.02.2026 09:00
Ende	15.02.2026 17:00
Örtlichkeit	HTL für Lebensmitteltechnologie, Carl-Blum-Straße 4, 4600 Wels
Information	Christine Haghofer, Tel 05 0259 26107, christine.haghofer@lk-noe.at
Kursnummer	3-0092447
Trainer:in	Erwin Heftberger
Veranstalter	LFI Niederösterreich
Termin 1	14.02.2026, 09:00 - 17:00 Uhr
Termin 2	15.02.2026, 09:00 - 17:00 Uhr