

Baguette, Vollkornbaguette, Ciabatta und Mehr

16-stündiger Intensivkurs, bei dem das Wissen und die Werkzeuge vermittelt werden, um Weizenteige mit Sauerteig, Vorteigen und Langzeitführung für Baguette, Vollkornbaguette, Ciabatta und mehr zu meistern.

Diese Weiterbildung richtet sich an ausgebildete Brotsommelières und Brotbotschafterinnen sowie an andere Bäuer:innen mit guten Brotbackkenntnissen.

Information

Kursdauer:	16 Einheiten
Kursbeitrag:	192,00 € Teilnahmebeitrag gefördert 556,00 € Teilnahmebeitrag ungefordert Bildungsförderung LE 23-27
Fachbereich:	Direktvermarktung
Zielgruppe:	Ausgebildete Brotsommelières und Brotbotschafterinnen sowie andere Direktvermarkter:innen und Bäuer:innen mit guten Brotbackkenntnissen.
Mitzubringen:	Schürze und ev. Behälter zum Mitnachhausenehmen von Backwaren

Verfügbare Termine

13.02.2027 09:00, Wels

Ort	Wels
Beginn	13.02.2027 09:00
Ende	14.02.2027 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	3-0096444
Trainer:in	Erwin Heftberger
Veranstalter	LFI Niederösterreich
Termin 1	13.02.2027, 09:00 - 17:00 Uhr
Termin 2	14.02.2027, 09:00 - 17:00 Uhr