Qualitätsarbeitskreis Brot und Backwaren

Beim Qualitätsarbeitskreis Brot und Backwaren erfahren Sie alles, was Sie für ein gelungenes Brot wissen müssen: Grundlagen des Brot backens, Brotfehler erkennen, Qualität definieren und als Argumentationshilfe verwenden können; sensorische Beurteilung, praktische Tipps u.v.m.

o Brot in der Ernährung
o welches Brot bevorzugt der Konsument - Aufzeigen von Vermarktungswegen
o rechtliche Grundlagen in der Vermarktung von Bauernbrot
o Qualität definieren, Lebensmittelcodex, Wirtschaftlichkeit feststellen,
o arbeitswirtschaftliche Grundsätze
o Backen von Brot und Kleingebäck
o Brotverkostung mit sensorischer Beurteilung
o Brotkalkulation

Diese Veranstaltung wird im Rahmen der Tourismus-Qualitätsinitiative Kärnten anerkannt.

Information

Kursdauer:	28,8 Einheiten
Kursbeitrag:	120,00 € Teilnehmerbeitrag Bildungsförderung von Projektmaßnahmen der Ländlichen Entwicklung im Rahmen des GAP-Strategieplan Österreich 2014-20
Fachbereich:	Direktvermarktung
Zielgruppe:	Direktvermarkter, Buschenschenker, Urlaub am Bauernhof und Schule am Bauernhof-Anbieter, bäuerliche Betriebe, die sich mit der Broterzeugung beschäftigen.

Verfügbare Termine

01.01.2029 00:00, Trebesing

Ort	Trebesing
Beginn	01.01.2029 00:00
Ende	02.01.2029 00:00
Örtlichkeit	Bliem Hermine, Oberallach 14, 9852 Trebesing
Information	Referat 4
Kursnummer	2-0013775
Trainer:in	Ref. 02
Veranstalter	LFI Kärnten

© 2026 - lfi.at