

AUSBILDUNG ZUR **SCHOKOLADEN-SOMMELIÈRE** ZUM **SCHOKOLADEN-SOMMELIER**

MODULE

23.02.–25.02.27

Grundlagen & Foodpairing
in der BÄKO Linz

1

13.04.–15.04.27

Sensorikspektrum
Schokolade in
der Confiserie
Wenschitz

2

11.05.–13.05.27

Kakaoanbau &
Verarbeitung von
Schokolade
bei Zotter

3

15.06.–17.06.27

Produktkunde &
Rechtliche
Grundlagen in der
BÄKO Linz

4

28.09.–30.09.27

Prüfung in Weinheim (DE)

5

LMAk
LEBENSMITTELAKADEMIE
des österreichischen Gewerbes

AKADEMIE
Deutsches
Bäckerhandwerk
Weinheim

NOCH FRAGEN?

+43677/ 637 453 44
info@LMAkademie.at
www.LMAkademie.at

Exklusive Spezialausbildung: Für Konditor:innen ab Meisterniveau o.ä.

In der exklusiven Ausbildung zum Schokoladen-Sommelier tauchst du tief in die faszinierende Welt des Edelkakaos ein – von der Bohne bis zu den neuesten Patisserie-Trends. An Top-Standorten wie der Manufaktur Zotter und der Bundesakademie Weinheim lernen Profis von den besten Koryphäen der Branche, Schokolade präzise zu verstehen, sensorisch zu beschreiben und souverän zu präsentieren.

Kosten: € 3.880,00 exkl. Ust | Förderungen der Landesinnungen NÖ, W, OÖ und B möglich.

Wir freuen uns auf dich!

JETZT INFORMIEREN & ANMELDEN



*Bild KI-generiert