



Bäcker - Burgenland

Ausbildung zum "Geprüften Brot-Sommelier"/zur "Geprüften Brot-Sommelière"

Staatlich anerkannte berufsbegleitende Fortbildung

Das Thema "Brot" gewinnt bei Verbrauchern und in den Medien immer mehr an Bedeutung. Dieser Entwicklung Rechnung tragend hat die Lebensmittelakademie des österreichischen Gewerbes in Kooperation mit der deutschen Bundesakademie Weinheim in Österreich eine neue, staatlich anerkannte Ausbildung ins Leben gerufen.

Der Lehrgang mit dem Abschluss "Geprüfter Brot-Sommelier"/"Geprüfte Brot-Sommelière" richtet sich an Personen, die umfangreiche Vorkenntnisse in diesem Fachgebiet besitzen, insbesondere an **Bäckermeisterinnen und Bäckermeister**.

Ziel ist es, **berufsbegleitend** Brotexpertinnen und Brotexperten auszubilden, die nach erfolgreichem Abschluss einerseits über ein fundiertes Fachwissen verfügen und andererseits in der Lage sind, ihr Wissen weiterzugeben.

Die Lerninhalte werden in 6 dreitägigen Modulen vermittelt, die voraussichtlich in Linz, Wien sowie online stattfinden. Abgeschlossen wird die Fortbildung in zwei Prüfungsmodulen.

Inhalte des Lehrgangs stellen unter anderem

- Produktkunde,
- Kenntnisse der (österreichischen) Brotkultur,
- Brot-Verzehrempfehlungen,
- sensorische Fähigkeiten,
- sensorische Begutachtung, Bewertung und Beschreibung von Brot sowie
- betriebswirtschaftliche Grundlagen, Marketing, Kommunikation und Präsentation

dar. Darüber hinaus ist eine Projektarbeit zu verfassen und das Projekt zu präsentieren.

Die Lebensmittelakademie des österreichischen Gewerbes ist stolz, diese zeitgemäße, in Deutschland äußerst gefragte Ausbildung auch in Österreich anbieten zu können und steht bei Interesse unter lm-akademie@wko.at gerne zur Verfügung!