

Ergeht an:  
 BGA-Mitglieder Bäcker  
 BI-Vorstand  
 Alle Landesinnungen  
 Fachmedien

Bundesinnung der Lebensmittelgewerbe  
 Sparte Gewerbe und Handwerk  
 der Wirtschaftskammer Österreich  
 Wiedner Hauptstraße 63 | 1045 Wien  
 T 05 90 900-DW | F 01 504 36 13  
 E lebensmittel.natur@wko.at  
 W <http://www.lebensmittelgewerbe.at>


Ihr Zeichen, Ihre Nachricht vom

Unser Zeichen/Sachbearbeiter  
 Lorencz/Edler

Durchwahl  
 3192

Datum  
 20.06.2023

## Bäcker-Rundschreiben 008/2023

Ausbildung		
Betrifft: Ausbildung „Geprüfter Brot-Sommelier“/ „Geprüfte Brot-Sommelière“		Frist: <b>Anmeldeschluss</b> <b>08.08.2023</b>
<b>Kurzinfo:</b> Ab 17. Oktober 2023 bietet die Lebensmittelakademie des österreichischen Gewerbes bereits zum 2. Mal in Kooperation mit der Bundesakademie in Weinheim/DE die staatlich anerkannte berufsbegleitende Fortbildung zum „Geprüften Brot-Sommelier“/ zur „Geprüften Brot-Sommelière“ an.		

Nach dem Abschluss des erfolgreichen ersten österreichischen „Brot-Sommelier/Sommelière“ Kurses, bietet die Lebensmittelakademie in Kooperation mit der deutschen Bundesakademie Weinheim diese staatlich anerkannte Ausbildung ein weiteres Mal an.

Von 17. Oktober 2023 bis 26. September 2024 haben Personen, die umfangreiche Vorkenntnisse in diesem Fachgebiet besitzen, insbesondere **Bäckermeisterinnen und Bäckermeister**, die Möglichkeit, sich ihrem Beruf noch intensiver zu widmen und im Austausch mit Fachleuten ihrer Branche das Thema Brot und Gebäck nochmals ganz neu zu beleuchten.

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 (jeweils von Dienstag bis Donnerstag), die in Linz, Wien sowie online stattfinden. Abgeschlossen wird die Fortbildung in zwei Prüfungsmodulen im Herbst 2024 in Wien und Weinheim.

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.

Weitere Informationen, den genauen Ablauf sowie die Kosten der Ausbildung finden Sie [HIER](#) und [HIER](#).

Die Lebensmittelakademie des österreichischen Gewerbes freut sich, diese zeitgemäße Ausbildung in Österreich schon ein 2. Mal anbieten zu können und freut sich auf reges Interesse.

Anmeldungen sind bis **8. August 2023** unter [lm-akademie@wko.at](mailto:lm-akademie@wko.at) möglich!

Freundliche Grüße  
BUNDESINNUNG DER LEBENSMITTELGEWERBE

KommR Josef Schrott e.h.  
Innungsmeister

DI Anka Lorencz e.h.  
Geschäftsführerin