

Ergeht an:
 BVA-Mitglieder Bäcker
 BI-Vorstand
 Alle Landesinnungen

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
 Lorenz/Leitner

Durchwahl
 3192

Datum
 08.09.2021

Bäcker-Rundschreiben 011/2021

Ausbildung		
Betrifft: Ausbildung „Geprüfter Brot-Sommelier“/ „Geprüfte Brot-Sommelière“		Frist: Anmeldeschluss 16.11.2021
Kurzinfo: Ab Jänner 2022 bietet die Lebensmittelakademie des österreichischen Gewerbes in Kooperation mit der Bundesakademie in Weinheim/DE die staatlich anerkannte berufsbegleitende Fortbildung zum „Geprüften Brot-Sommelier“/ zur „Geprüften Brot-Sommelière“ an.		

Das Thema „Brot“ gewinnt bei Verbraucherinnen und Verbrauchern sowie 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 (jeweils von Dienstag bis Donnerstag), die in Linz, Wien sowie online stattfinden. Abgeschlossen wird die Fortbildung in zwei Prüfungsmodulen im Herbst 2022, 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](#).

Die Lebensmittelakademie des österreichischen Gewerbes freut sich, diese zeitgemäße, in Deutschland äußerst gefragte Ausbildung nun auch in Österreich anbieten zu können und freut sich auf reges Interesse. Anmeldungen sind bis **16. November 2021** unter lm-akademie@wko.at möglich!

Freundliche Grüße
BUNDESINNUNG DER LEBENSMITTELGEWERBE

KommR Josef Schrott e.h.
Innungsmeister

DI Anka Lorencz e.h.
Geschäftsführerin