



Zertifikatslehrgang

Ausbildung zum/zur Brotsensoriker/in

Leitfaden

Freigegeben durch das Gremium der LFI
Geschäftsführer am 5. Juli 2017

Genehmigt vom BMNT mit Zl.
BMNT-LE.1.2.1/0060-II1c/2019

Ihr Wissen wächst 

Impressum:

LFI Österreich:
DI Herbert Bauer
Adresse: Schauflergasse 6, 1014 Wien
Tel: +43(0)1 53441-8565
Fax: +43(0)153441-8569
E-Mail: h.bauer@lk-oe.at

Autor:
Mag. Maria Scheucher-Fastl
Adresse: Hamerlinggasse 3, 8010 Graz
Tel: +43 (0316/8050/1305
Fax: +43 (0316/8050-1509)
E-Mail: zentrale@lfi-steiermark.at

Inhalt

Organisation	5
• Antragsteller	5
• Ansprechpersonen für die bundesweite Koordination	5
▪ Mit folgenden Ansprechpartnern der Bundesländern bereits akkordiert:	6
Einleitung	6
Inhaltliche Beschreibung des Lehrganges (Kurzbeschreibung)	7
Ziel des Lehrganges	7
• Inhaltliche Ziele	7
• Nutzen für die Teilnehmer	8
Zielgruppe	8
• Allgemeine Eingangsvoraussetzungen für die Teilnahme	9
• spezielle Eingangsvoraussetzungen für die Teilnahme (Mindestqualifikation)	9
• Teilnehmeranzahl	9
• Bedarfsschätzung (Anzahl der geplanten Lehrgänge)	9
Gestaltung der Ausbildung	9
• Methodik und Didaktik	9
▪ Beschreibung der angewandten Methodik und Didaktik	9
• Lehrplan im Überblick	10
• Ausführliche Beschreibung des Zeitplans	11
• Detaillierter Ausbildungsplan – Inhaltliches Konzept	11
• Detaillierter Ausbildungsplan – Pädagogisches Konzept	13
Kursunterlagen	14
• Kursunterlagenersteller:	14
• Beschreibung der Kursunterlagen	14
Anwesenheit der Teilnehmer	15
Kurskritik	15
• Feedback	15
▪ Muss-Kriterien	15



Leitfaden	Konzept
▪ Kann-Kriterien	15
• Die Evaluierung	15
Abschlussarbeit	16
• Genaue Beschreibung der Abschlussarbeit	16
▪ Beschreibung der Abschlussarbeit	16
• Beurteilung der Abschlussarbeit	16
Die Prüfungskommission	17
• Zusammensetzung der Prüfungskommission	17
• Kriterien der Bewertung	18
Zertifikatsanforderung	20

Organisation

- Antragsteller**

Organisation: LFI Steiermark
 Name: Mag. Maria Scheucher-Fastl
 Adresse: Hamerlinggasse 3, 8010 Graz
 Tel: +43 (0)316/8050/1640
 Fax: +43 (0)316/8050-1509
 E-Mail: maria.scheucher-fastl@lfi-steiermark.at

- Ansprechpersonen für die bundesweite Koordination**

Name: DI Herbert Bauer
 Adresse: Schauflergasse 6, 1014 Wien
 Tel: +43 (0)1/53441-8565
 Fax: +43 (0)1/53441-8569
 E-Mail: h.bauer@lk-oe.at

Mitglieder der Arbeitsgruppe, die den ZL ausgearbeitet haben (Projektteam)

Bundesland: Steiermark	Bundesland: Oberösterreich	Bundesland: Niederösterreich
Name: Dipl. Päd. Ing. Eva Lipp, BK Graz-Umgebung	Name: Christiane Reiter, BEd LFI OÖ	Name: Mag. Erna Binder LK NÖ
Adresse: Kindermanngasse 8/1, 8010 Graz	Adresse: Auf der Gugl 3, 4021 Linz	Adresse: Wiener Straße 64, 3100 St. Pölten
Tel: +43 (0) 316/713171-4506	Tel: +43 (0) 50/6902-1479	Tel: +43 (0) 05/025926203
Fax: +43 (0) 316/713171-4551	Fax: +43 (0)	Mobil: +43 (0) 664/60 259 26 203
E-Mail: eva.lipp@lk-stmk.at	E-Mail: christiane.reiter@lk- ooe.at	E-Mail: erna.binder@lk-noe.at
Bundesland: Steiermark	Bundesland: Steiermark	Bundesland:
Name: Mag. Nicole Zöhrer, LK Stmk	Name: Elisabeth Pucher-Lanz, LK Stmk	Name:
Adresse: Hamerlinggasse 3, 8010 Graz	Adresse: Hamerlinggasse 3, 8010 Graz	Adresse:
Tel: +43 (0) 316/8050-1439	Tel: +43 (0) 316/8050-1420	Tel: +43 (0)
Fax: +43 (0)	Fax: +43 (0)	Fax: +43 (0)
E-Mail: nicole.zoehrer@lk-stmk.at	E-Mail: elisabeth.pucher- lanz@lk-stmk.at	E-Mail:

▪ Mit folgenden Ansprechpartnern der Bundesländern bereits akkordiert:

Bundesland: LFI Niederösterreich	Bundesland: LFI Oberösterreich	Bundesland: LFI Salzburg
Name: DI Johann Schlögelhofer	Name: Ing. Manuela Jachs-Wagner	Name: Manuela Spießberger
Adresse: Wienerstraße 64, 3100 St. Pölten	Adresse: Auf der Gugl 3 4021 Linz	Adresse: Maria-Cebotari-Straße 5 5020 Salzburg
Tel: +43 (0) 2742 259 6100	Tel: +43 (0)6902 1500	Tel: +43 (0)662 641 248 331
Fax: +43 (0)2742 259 6009	Fax: +43 (0)6902 1517	Fax: +43 (0)662 641 248 329
E-Mail: johann.schloegelhofer@lk- noe.at	E-Mail: manuela.jachs- wagner@lk-ooe.at	E-Mail: matthias.gaissberger@lk- salzburg.at
Bundesland: LFI Tirol	Bundesland: LFI Vorarlberg	Bundesland: LFI Burgenland
Name: DI Evelyn Darmann	Name: Christina Rusch	Name: DI Johann Pötz
Adresse: Brixner Straße 1, 6020 Innsbruck	Adresse: Montfortstraße 9-11 6900 Bregenz	Adresse: Esterhazystraße 15 7000 Eisenstadt
Tel: +43 (0) 59292 1100	Tel: +43 (0) 5574 400 191	Tel: +43 (0) 2682 702 420
Fax: +43 (0) 59292 1100	Fax: +43 (0) 5574 400 600	Fax: +43 (0) 2682 702 490
E-Mail: evelyn.darmann@lk-tirol	E-Mail: christina.rusch@lfi- vbg.at	E-Mail: johann.poetz@lk-bgld.at
Bundesland: LFI Kärnten	Bundesland: LFI Wien	Bundesland: LFI Steiermark
Name: Ing. Karl-Heinz Huber	Name: DI Doris Preßmayr	Name: Robert Brunner
Adresse: Schloss Krastowitz, 9020 Klagenfurt	Adresse: Gumpendorferstraße 15, 1060 Wien	Adresse: Robert Hamerling G. 3, 8010 Graz
Tel: +43 (0) 5850-2513	Tel: +43 (0) 1 587 95 28 32	Tel: +43 (0) 316/ 8050 1355
Fax: +43 (0) 5850-2045	Fax: +43 (0) 1 587 95 28 21	Fax: +43 (0)
E-Mail: karl-heinz.huber@lk- kaernten.at	E-Mail: doris.preszmayr@lk- wien.at	E-Mail: robert.brunner@lfi- steiermark.at

Einleitung

Zur Erreichung von bundesweiten Qualitätsstandards im LFI- Bildungsangebot wird für jeden LFI- Zertifikatslehrgang ein sogenannter Leitfaden erstellt. Dieser soll den Zertifikatslehrgang genau beschreiben, sodass innerorganisatorisch keine Ungereimtheiten entstehen können. Weiters dient der Leitfaden allen Trainern als Grundlage für deren Tätigkeit.

Dem BMNT wird zur Anerkennung eines neuen LFI- Zertifikatslehrganges dieser Leitfaden vorgelegt. Dadurch besitzt der Leitfaden bundesweite Gültigkeit, wodurch eigenständige Abänderungen des neuen Zertifikatslehrganges, wie zum Beispiel der Ziele, des Inhaltes, der Dauer, u.a. nicht zulässig sind.

Der Leitfaden darf mit den LFI- Richtlinien für Zertifikatslehrgänge nicht im Widerspruch stehen. Die Richtlinien sind die Grundlagen für jeden Leitfaden und müssen daher berücksichtigt werden.

Ein nicht Einhalten der Richtlinien bei Erstellung des Leitfadens, oder eine eigenständige Änderung des LFI- Zertifikatslehrganges hat die zur Folge, dass der Lehrgang nicht als LFI- Zertifikatslehrgang anerkannt wird.

Inhaltliche Beschreibung des Lehrganges (Kurzbeschreibung)

Dieser Zertifikatslehrgang bietet bäuerlichen BrotproduzentInnen, DirektvermarkterInnen, Seminarbäuerinnen, VerkosterInnen, SaB- und UaB-Betrieben und am Thema interessierten Personen, die bereits über Vorkenntnisse verfügen, eine ideale Basis, sich vielfältiges Wissen zur heimischen Brotkultur, zu Zutaten und zu verschiedenen Herstellungsverfahren bis hin zur Harmonielehre und zur Veranstaltungsorganisation anzueignen. Der Lehrgang soll die regionale Brotkultur fördern und zur Qualitätssicherung des Grundnahrungsmittels Brot beitragen. Zentraler Ausbildungsschwerpunkt ist die intensive Schulung der sensorischen und persönlichen Fähigkeiten zur Verkostung, Brotbeurteilung und einer ansprechenden kompetenten Präsentation von Brot und Gebäck. Die TeilnehmerInnen haben während der gesamten Ausbildung die Möglichkeit die sensorische Beurteilung und Beschreibung zu üben und diese Fähigkeiten aufzubauen.

Ziel des Lehrganges

Zentrales Anliegen des Ausbildungslehrganges ist, die Wichtigkeit regionaler Geschmäcker im allgemeinen Trend des universalen, vereinheitlichten Geschmacks zu erhalten. Unser Brotangebot wird sehr vereinheitlicht, die KonsumentInnen können egal ob in Vorarlberg oder in NÖ überall das gleiche Brot kaufen, es schmeckt überall gleich.

Es ist wichtig, dass wir die unterschiedliche Brotkultur, die in Österreich existiert, durch gut ausgebildete Brotsensoriker/innen fördern und erhalten.

Eine sensorische Schulung zum/zur Brotsensoriker/in kann ein wichtiger Beitrag dafür sein, die regionalen Besonderheiten kompetent zu unterscheiden und darauf aufmerksam zu machen.

Ein Zertifikatslehrgang Brotsensoriker/in soll deshalb als qualifizierte Ausbildung ausgearbeitet und beim Bundes-LFI eingereicht werden.

- **Inhaltliche Ziele**

- **Ziel 1: Brotsensoriker sind BotschafterInnen für die regionale Brotkultur in den Bundesländern.** Sie können ihre Veranstaltungen in Eigenverantwortung auf ihren Höfen oder in Zusammenarbeit mit anderen interessierten Organisationen (Thermenhotels, Tourismus, Veranstaltungen, Bauernläden...) durchführen. Sie tragen die Kultur rund um die regionstypischen, handgefertigten Brotspezialitäten in die Regionen.
- **Ziel 2: Brotsensoriker tragen zur Bewusstseinsbildung für regionale und insbesondere bäuerliche Spezialitäten bei,** welche nur aus ganz natürlichen Zutaten hergestellt werden. Damit steigern sie die Absatzmöglichkeiten für die bäuerlichen Spezialitäten des ländlichen Raumes und die des eigenen Betriebes.
- **Ziel 3: Qualitätssteigerung** durch den fachlich technologischen und sensorischen Wissensaufbau erlangen.
- **Ziel 4: Selbständiges Durchführen von Präsentationen und Degustationen** sowie Unterstützung regionaler Events.

- **Weitere Ziele:**
- Aufbau einer neuen Dienstleistung
- Stärkung der Betriebe durch Aufbau eines zusätzlichen Standbeins und durch Qualitätssteigerung
- Innovationskraft der Betriebe stärken
- Steigerung der Kompetenzen im Bereich Sensorik und Präsentation
- Erhaltung der regionalen Brotvielfalt versus Nivellierung des Geschmacks durch die Globalisierung
- Qualitätssteigerung der Brote und Gebäcke

- **Nutzen für die Teilnehmer**

Bewusstseinsbildung für bäuerliche und regionale Brotspezialitäten, welche ausschließlich aus natürlichen Zutaten hergestellt werden und die Gesellschaft durch Präsentationen an ihrem Wissen teilhaben lassen.

Technologische und sensorische Kompetenzen gegenüber dem eigenen Produkt aufbauen und diese selbstbewusst vermitteln können.

Qualitätssteigerung, durch Wissen um Brotfehler und deren Ursachen und durch Wissen um Verbesserungsmaßnahmen.

Förderung des Absatzes und Steigerung des Betriebseinkommens.

Mögliche Betätigungsfelder der Absolventen

- Leitung kommentierter Brotverkostungen.
- Präsentationen zur Brotharmonie mit verschiedenen Speisen und Getränken (z. B. Käse, Wein) in Zusammenarbeit mit VertreterInnen von anderen Produktparten und Betrieben durchführen.
- Tätigkeit als BrotverkosterInnen bei Brotprämierungen.
- Vernetzung mit interessierten DirektvermarkterInnen, Urlaub am Bauernhof-Betrieben, Seminarbäuerinnen, Fachschulen u.a.
- U.a.m.

Zielgruppe

- Brot-DirektvermarkterInnen, die an einer Produktverbesserung und Produktpräsentation Interesse haben.
- Seminarbäuerinnen und Seminarbauern, die sich im Speziellen mit Brot beschäftigen und über Brotbackkenntnisse verfügen.
- Urlaub am Bauernhof- und Schule am Bauernhof-AnbieterInnen, die sich im Speziellen mit Brot beschäftigen und über Brotbackkenntnisse verfügen.
- LehrerInnen von Land- und Ernährungswirtschaftlichen Fachschulen und Höheren Schulen, die sich im Speziellen mit Brot beschäftigen und über Brotbackkenntnisse verfügen.
- Interessierte Bäuerinnen und Bauern, die sich im Speziellen mit Brot beschäftigen und über Brotbackkenntnisse verfügen.
- landwirtschaftliche MeisterInnen, landwirtschaftliche FacharbeiterInnen, die sich im Speziellen mit Brot beschäftigen und über Brotbackkenntnisse verfügen und die sich zum/zur Brotsommelier/e höher qualifizieren möchten

-
- am Thema interessierte Personen, die sich im Speziellen mit Brot beschäftigen und über Brotbackkenntnisse verfügen und die sich Wissen um die regionale Brotkultur und Brotsensorik aneignen möchten

- **Allgemeine Eingangsvoraussetzungen für die Teilnahme**

Grundsätzlich sollte diese Ausbildung für alle zugänglich sein, die Vorkenntnisse im Bereich der Brotherstellung mitbringen.
Positiver Zugang zum Produkt Brot. Brot muss für Auszubildenden selbst ein wichtiges und wertvolles Grundnahrungsmittel sein.

- **spezielle Eingangsvoraussetzungen für die Teilnahme (Mindestqualifikation)**

Grundlegende Brotbackkenntnisse in Theorie und Praxis sind Voraussetzung

- **Teilnehmeranzahl**

Teilnehmerzahl pro Zertifikatslehrgang:

min: 8 TN bis max.:15 TN

- **Bedarfsschätzung (Anzahl der geplanten Lehrgänge)**

1 Lehrgang pro Jahr und pro Bundesland

Gestaltung der Ausbildung

- **Methodik und Didaktik**

Aufbau des Lehrganges auf Modulbasis

- **Beschreibung der angewandten Methodik und Didaktik**

In der Ausbildung wird auf eine ansprechende, praxisorientierten Vermittlung besonders Wert gelegt. Der Einsatz verschiedener Methoden wird angestrebt. So wechseln sich Theorieeinheiten mit Praxiseinheiten laufend ab bzw. sind im Unterricht integriert.

- Ausbildung erfolgt in Modulen
- Einsatz von Workshops, Gruppenarbeiten, praktischen Aufgabenstellungen, Exkursionen, Erfahrungsaustausch, Verkostungsübungen während des gesamten Ausbildungsverlaufs
- Praktische Aufgabenstellung (Erarbeitung einer Abschlussarbeit und Abschlusspräsentation, die dann in der Praxis umgesetzt werden kann)

- **Lehrplan im Überblick**
(untenstehende Tabelle ist auszufüllen!)

Modul	Inhalte und Methodik	Anzahl der Übungseinheiten
Modul 1	Einführung, Geschichte und Kultur	8
Modul 2	Produktion: Warenkunde & Herstellung	24
Modul 3	Sensorik und Kulinarium rund um das Brot	44
Modul 4	Persönlichkeitsbildung, Rhetorik, Auftreten, Präsentation und Marketing	28
Modul 5	Rechtliche Grundlagen: Hygiene, Lebensmittelcodex und Sozial- und Steuerrecht	8
Modul 6	„Brotreise“ – Exkursion	8
Modul 7	Abschlussstag - Abschlusspräsentationen	8
Summe der UE		128

- **Ausführliche Beschreibung des Zeitplans**

(Ganztägig, halbtägig, Abendveranstaltungen, Blockveranstaltungen, in welcher Abfolge, Mittagspausen, sonstige Pausen,)

Der Lehrgang wird in geblockten Einzelmodulen (meist zweitägig) angeboten, die jedoch nur als „Paket“ (gesamter Lehrgang ist zu buchen) besucht werden können. Der Unterricht erfolgt ganztägig mit jeweils 1 Std. Mittagspause. Am Vormittag und am Nachmittag ist jeweils eine kurze Pause von 15-20 Min vorgesehen, diese sind in Absprache mit den TN und ReferentInnen einzuplanen. Die Tageseinheiten sind mit 8-10 UE bemessen.

Beginn- und Ende der Tageseinheiten soll auf die Arbeitsanforderungen von Bäuerinnen und Bauern Rücksicht nehmen (Beginn zw. 8-9 Uhr, Ende zw. 16-17:30Uhr), auch die Auswahl der Kurstage soll eher auf Wochentage in der Wochenmitte fallen, da die Wochenenden für bäuerliche DirektvermarkterInnen oder GästevermieterInnen oder NE-LandwirtInnen sehr arbeitsbelastet sind. Insgesamt umfasst der Lehrgang 128 UE, also 16 Kurstage.

- **Detaillierter Ausbildungsplan – Inhaltliches Konzept**

Modul 1: Einführung in Geschichte und Kultur, 8 UE

- Geschichte des Brotes: historische Entwicklung
- Bedeutung von Brot im kulturellen Kontext
- Brot ist mehr als ein Lebensmittel
- Brot und Brotqualitäten heute
- Regionalität und Traditionen
- Brottradition in Österreich und angrenzende Länder
- Beschreibung und Verkostung von regionstypischen Broten (z.B. Osttirol, Salzburg, Steiermark...)

Modul 2: Warenkunde & Herstellung, 24 UE – Theorie + Praxis

- Inhaltsstoffe, Zutaten,
- Aufbau des Getreidekorns
- Getreidesorten und ihre Backfähigkeit und Backeigenschaften
- Verschiedene Mehltypen, Mehlsorten
- Herstellungsverfahren: Unterschiede, Ablauf
- Triebmittel und Verwendungszweck
- Gewürze, weitere Zutaten
- Unverträglichkeiten
- Ernährungsphysiologische Bedeutung von Getreide und Brot
- Lagerung und Haltbarkeit
- Gekaufte Brote und deren Inhaltsstoffe
- Brotverwertung
- Werkzeugkunde, technische Ausstattung
- Backverfahren – Öfen

Modul 3: Sensorik und Kulinarium rund um das Brot, 44 UE – Theorie + Praxis

- Überblick über Angebot von Brot, Spezialbrote und Gebäcksorten
- Bedeutung von regionalen und saisonalen Produkten
- Neue Spezialbrote; Zusammensetzung - Wertigkeit
- Grundlagen der Sensorik
- Brotansprache und Brotfehler
- Qualitätsmerkmale
- Verkostung – ÜBUNGSEINHEITEN
- Gewürze; Säure, Geschmäcker (auch Fehlgeschmäcker) erkennen - ÜBUNGSEINHEITEN
- Brot und harmonische Begleiter + ÜBUNGSEINHEITEN

Modul 4: Persönlichkeitsbildung: Rhetorik, Auftreten, Präsentation, Marketing, 28 UE – Theorie + Praxis

- Kommunikation, Rhetorik, Kundengesprächsführung
- Präsentationstechniken und Argumentation
- Persönlicher Auftritt
- Marketinggrundlagen für Präsentationsveranstaltungen
- Öffentlichkeitsarbeit und Werbemittel,
- Kalkulation der Dienstleistung, Fallbeispiele
- Markttrends, Ideen & Einsatzmöglichkeiten
- Produktpräsentation – ÜBUNGSEINHEITEN

Modul 5: Rechtliche Grundlagen, Hygiene, Lebensmittelcodex, 8 UE

- Hygienevorschriften bei Präsentationen, Verkostungen, Personalhygiene
- Allergene
- Sozial- und Steuerrecht
- Gewerberecht
- LM Kodex, Kennzeichnung

Modul 6: Brotreise – Exkursion, 8 UE

- Besuch eines Brotdirektvermarktungs-Betriebes mit Hofladen und Brotpräsentation
- Besuch eines industriellen Betriebes
- Besuch einer Mühle

Modul 7: Abschlusstag, 8 UE

- Abschlusspräsentationen und Verkostungsbeispiele jeder Teilnehmerin / jedes Teilnehmers vor der Prüfungskommission

- **Detaillierter Ausbildungsplan – Pädagogisches Konzept**

Die Vielseitigkeit steht im gesamten Lehrgangsverlauf im Vordergrund.

Die Inhalte werden möglichst umfassend und mit vielen praktischen Übungsaufgaben hinterlegt sein. Denn nur durch die eigene Erfahrung wird das Wissen und Können um die Brot-Sensorik gefestigt werden.

Teilweise wird in der Warenkunde in Lernfeldern unterrichtet, um den eigenen Wissenserwerb zu fördern.

Die Kennzeichnungselemente kennenlernen, verstehen und richtig deuten bzw. Unterschiede herausarbeiten, erfolgt in Kleingruppenarbeit.

Der persönliche Auftritt wird gemeinsam trainiert und in Teilschritten erarbeitet. Die TN erhalten differenzierte Rückmeldungen des/der Vortragenden.

Dem Erwerb guter sensorischer Fähigkeiten, wird während der gesamten Ausbildung besondere Bedeutung beigemessen. Die TeilnehmerInnen sollen laufend die Gelegenheit haben, ihre Sinne bei Übungsbeispielen zu schärfen und sensorisch zu schulen.

Aufbauend auf eine grundlegende und einführende Sensorik-Schulung erfolgt die differenzierte Brot-Sensorik-Schulung.

Eine kompetente Brotansprache, die Beurteilung der Brotqualität und das Erkennen von Fehlern im Geschmack und Herstellungsprozess wird während der gesamten Ausbildung Thema sein und laufend geübt und gefestigt werden.

Die Verkostung und Beurteilung erfolgt mit unterschiedlichen erstellten Formblättern, Kalkulationen werden mittels Unterlagen erarbeitet.

Abschließend findet eine „Brotreise – Exkursion“ statt, die Einblick in verschiedene Betriebe und Aspekte von regionaler Brotkultur geben soll.

Kursunterlagen

- **Kursunterlagenersteller:**

Bundesland:	Bundesland:	Bundesland:
Name:	Name:	Name:
Adresse:	Adresse:	Adresse:
Tel: +43 (0)	Tel: +43 (0)	Tel: +43 (0)
Fax: +43 (0)	Fax: +43 (0)	Fax: +43 (0)
E-Mail:	E-Mail:	E-Mail:

Beilage von Kursunterlagen!

Werden individuell von den Vortragenden der einzelnen Bundesländer erarbeitet und zur Verfügung gestellt!

- **Beschreibung der Kursunterlagen**

Folgende Kursunterlagen stehen den Trainern zur Verfügung:

- Einsatz eigener, persönlicher Unterlagen der TrainerInnen
- Bewertungsblätter von Brotprämierungen
- Optional: Fachbuch von Eva Derndorfer, u.a. „Brot im Klartext - Die Österreichische Brotansprache“
- Unterlagen zur sensorischen Grundschulung
- Optional: Einschlägige Brotbackbücher, wie „Richtig gutes Brot“ von Eva Maria Lipp
- Kalkulationsunterlagen für Veranstaltungen und Präsentationen

Folgende Kursunterlagen stehen den Teilnehmern zur Verfügung:

- TN-Unterlagen zu allen Inhalten, die im Lehrgang präsentiert und bearbeitet werden - zusammengestellt von den jeweiligen ReferentInnen
- Sensorische Grundschulung – praktische Übungsbeispiele werden von TrainerInnen vorbereitet
- Kalkulationsunterlagen für Veranstaltungen und Präsentationen nach Ermessen der ReferentInnen
- Optional: Buch: „Brot im Klartext“ - Die Österreichische Brotansprache von Eva Derndorfer
- Auswahl der Unterlagen erfolgt in Absprache mit jeweiligen ReferentInnen und wird laufend aktualisiert

Anwesenheit der Teilnehmer

Die Anwesenheit der Teilnehmer wird vom Kursleiter/Trainer ständig überprüft und mittels einer LFI- Teilnehmerliste dokumentiert. 80%ige Anwesenheitspflicht, um den Lehrgang mit Abschlusspräsentation positiv abschließen zu können.

Kurskritik

- **Feedback**

Nach Abschluss eines jeden Zertifikatslehrganges wird ein Feedback zur Teilnehmerzufriedenheit eingeholt werden. Damit soll die Erreichung der Lehrgangs- und Lehrziele überprüft werden.

- **Muss-Kriterien**

- allgemeine Zufriedenheit mit der Veranstaltung
 - Leistung der Vortragenden (Trainer, Referenten)
 - Dauer der Veranstaltung
 - Raum und Ort der Veranstaltung (inkl. Ausstattung)
 - Anwendung der Inhalte
 - Qualität der Unterlagen
 - Beschwerden
 - Verbesserungsmöglichkeiten

- **Kann-Kriterien**

- Kursatmosphäre
- Umfeld (z.B. Küche, Infrastruktur, usw.)
- sonstige Auffälligkeiten und Kritikpunkte
- Was hat besonders gut gefallen?

- **Die Evaluierung**

Diese erfolgt nach den Auswertungen der Teilnehmerrückmeldungen, der Rückmeldungen der Vortragenden (Referenten und Trainer), sowie nach den vorgebrachten Beschwerden. Als Grundlage dienen:

- Ergebnisse der Feedback-Bögen
- Ergebnisse des Referentengesprächs
- Ergebnisse von Kundenreklamation und Beschwerden (bei Beschwerden ist sofort zu reagieren und innerhalb eine Woche zu entscheiden, ob und welche Korrekturmaßnahmen einzuleiten sind)
- Vereinbarung von Verbesserungen gemeinsam mit der Kursleitung und den Vortragenden

Am Saisonende ist das zusammengefasste Ergebnis über die Kurskritik (Feedback und Evaluierung) an das LFI Österreich zu übermitteln. Beilage von Evaluierungsbogen!!

Abschlussarbeit

- **Genau Beschreibung der Abschlussarbeit**

(schriftlich, praktisch, Projektarbeit, bundesweiter Fragenkatalog)

- **Beschreibung der Abschlussarbeit**

Die Abschlussarbeit umfasst eine schriftliche Ausarbeitung eines Konzepts für eine Brotpräsentation/-Verkostung anlässlich einer Veranstaltung mit geplanten 20-50 Personen oder anlässlich eines öffentlichen Auftritts bei Messen oder anderen organisierten Veranstaltungen. Neben dem fachlichen Teil soll auch eine detaillierte Veranstaltungsplanung und ein Marketingkonzept für dieses Vorhaben Teil der Arbeit sein.

Eine 80%ige Anwesenheit im Lehrgang, das schriftliche Konzept zur geplanten Veranstaltung (es soll ca.10-15 Seiten umfassen), die Präsentation der Abschlussarbeit vor der Prüfungskommission und die praktische Verkostung der verwendeten Brote und einer Verkostungsprobe hinsichtlich Zutaten, Herkunft, Besonderheiten, Geschmack bzw. Geschmacksunterschiede sind die erforderlichen Aufgaben für den positiven Abschluss des ZL Brotsensoriker/in .

Die Kursleitung und/oder Fachexpertin/Fachexperte beurteilt das schriftliche Konzept im Vorhinein, die Prüfungskommission am Abschlusstag beurteilt die fachlich richtige Brotpräsentation, den persönlichen Auftritt und die fachgerechte Verkostung der Verkostungsprobe bei der Präsentation. Die Beurteilung erfolgt in gemeinsamer Absprache der Prüfungskommission, die Gesamtbeurteilung setzt sich aus den Beurteilungen der Abschlussarbeit und der Abschlusspräsentation zusammen.

- **Beurteilung der Abschlussarbeit**

Die Beurteilung kennt:

- „mit ausgezeichnetem Erfolg“,
- „mit gutem Erfolg“ oder
- „mit Erfolg“ teilgenommen.

Die Prüfungskommission hat die Leistungen bei Zertifikatslehrgängen wie folgt zu bewerten:

- **mit ausgezeichnetem Erfolg**, wenn die gestellten Aufgaben in weit über das Wesentliche hinausgehendem Ausmaß erfüllt werden und deutliche Eigenständigkeit bzw. die Fähigkeit zur selbständigen Anwendung der erworbenen Kenntnisse erkennbar sind;

- **mit gutem Erfolg**, wenn die gestellten Aufgaben in über das Wesentliche hinausgehendem Ausmaß erfüllt werden und merkliche Ansätze zur Eigenständigkeit bzw. bei entsprechender Anleitung die Fähigkeit zur Anwendung der erworbenen Kenntnisse erkennbar sind;
- **mit Erfolg**, wenn die gestellten Aufgaben in der Erfassung und in der Anwendung der erworbenen Kenntnisse, sowie in der Durchführung der Aufgaben in den wesentlichen Bereichen überwiegend erfüllt sind;
- **nicht bestanden**, wenn die Aufgaben nicht einmal die Erfordernisse für "mit Erfolg" erfüllen.

Bei negativem Abschluss kann nur eine Teilnahmebestätigung vom jeweiligen Landes LFI ausgestellt werden.

Es werden keine Zertifikate mit nicht bestanden ausgestellt, da es nur für positive Abschlüsse Zertifikate gibt. (siehe 4.0 Kriterien zur Zertifikatsvergabe)

Beurteilung der Abschlussprüfung	am Zertifikat
„mit ausgezeichnetem Erfolg“,	„...“teilgenommen
„mit gutem Erfolg“	„...“teilgenommen
„mit Erfolg“	„...“teilgenommen

Für den Abschluss werden folgende Bewertungsbögen geführt:

Als Beilage dem Leitfaden anfügen!

Die Prüfungskommission

- **Zusammensetzung der Prüfungskommission**

Die Prüfungskommission kann sich wie folgt zusammensetzen:

- VertreterIn aus dem TrainerInnenteam
- BrotexpertIn der Landwirtschaftskammer und
- PraktikerIn (BrotmarktvermarkterIn/VerkosterIn)
- VertreterIn des jeweiligen LFI's

- **Kriterien der Bewertung**

Die Prüfungskommission vergibt aufgrund folgender fachlichen Kriterien mit ausgezeichnetem Erfolg, mit gutem Erfolg und mit Erfolg:

- **mit ausgezeichnetem Erfolg**, wenn die gestellten Aufgaben in weit über das Wesentliche hinausgehendem Ausmaß erfüllt werden und deutliche Eigenständigkeit bzw. die Fähigkeit zur selbständigen Anwendung der erworbenen Kenntnisse erkennbar sind;
- **mit gutem Erfolg**, wenn die gestellten Aufgaben in über das Wesentliche hinausgehendem Ausmaß erfüllt werden und merkliche Ansätze zur Eigenständigkeit bzw. bei entsprechender Anleitung die Fähigkeit zur Anwendung der erworbenen Kenntnisse erkennbar sind;
- **mit Erfolg**, wenn die gestellten Aufgaben in der Erfassung und in der Anwendung der erworbenen Kenntnisse, sowie in der Durchführung der Aufgaben in den wesentlichen Bereichen überwiegend erfüllt sind;
- **nicht bestanden**, wenn die Aufgaben nicht einmal die Erfordernisse für "mit Erfolg" erfüllen.

Bei negativem Abschluss kann nur eine Teilnahmebestätigung vom jeweiligen Landes LFI ausgestellt werden.

Es werden keine Zertifikate mit nicht bestanden ausgestellt, da es nur für positive Abschlüsse Zertifikate gibt. (siehe 4.0 Kriterien zur Zertifikatsvergabe)

Anlagen

- Zertifikatsanforderung
- Rückseite des LFI-Bundeszertifikates

LFI-Zertifikatslehrgang „BROTSENSORIKER/IN“

Inhalt und Umfang des Lehrganges:

Modul		Inhalte	Einheiten
Modul 1	Einführung, Geschichte und Kultur	<ul style="list-style-type: none"> • Geschichte und Bedeutung von Brot • Brot und Brotqualitäten heute • Regionalität und Traditionen • Brottradition in Österreich und angrenzende Länder 	8
Modul 2	Produktion Theorie und Praxis (inkl. Backstube)	<ul style="list-style-type: none"> • Inhaltsstoffe, Zutaten, Aufbau • Getreidesorten und ihre Backfähigkeit, Mehltypen • Herstellungsverfahren • Triebmittel, Gewürze • Unverträglichkeiten • Ernährungsphysiologie • Lagerung, Haltbarkeit • Gekaufte Brote – Inhaltsstoffe • Brotverwertung • Werkzeugkunde, Technik 	24
Modul 3	Sensorik und Kulinarium Theorie und Praxis	<ul style="list-style-type: none"> • Überblick über Brotangebote, Spezialbrote • Grundlagen der Sensorik • Brotansprache und Brotfehler • Gewürze, Säure, Geschmäcker • Qualitätsmerkmale • Brot und harmonische Begleiter 	44
Modul 4	Persönlichkeitsbildung, Marketing, Produktpräsentation Theorie und Praxis	<ul style="list-style-type: none"> • Kommunikation und Rhetorik • Auftreten und Präsentation • Marketing, Kalkulation und Veranstaltungsplanung 	28
Modul 5	Rechtliche Grundlagen	<ul style="list-style-type: none"> • Hygiene • Lebensmittelcodex, • Allergene • Sozial- und Steuerrecht 	8
Modul 6	Exkursion	<ul style="list-style-type: none"> • Brotreise-Betriebsbesichtigungen 	8
Modul 7	Abschlussstag	<ul style="list-style-type: none"> • Abschlusspräsentationen 	8
Gesamt			128

MIT UNTERSTÜTZUNG VON BUND, LÄNDERN UND EUROPÄISCHER UNION



Europäischer
Landwirtschaftsfonds für
die Entwicklung des
ländlichen Raums
Hier investiert Europa in
die ländlichen Gebiete



Zertifikatsanforderung

ZertNr	Anr	Name	Vorname	Straße	Ort	Geburts datum	Geburts ort	Abschluss
	Frau	Maria	Mustermann	Musterstraße 1	4545 Musterdorf	12/ April 1970	Muster- dorf	sehr gutem Erfolg

Für die Zertifikatsanforderung beim LFI Österreich sind in obenstehender Tabelle angegebene Daten zu übermitteln. Um die Zertifikate rechtzeitig zur Verteilung zu erhalten, müssen diese zumindest 2 Wochen vorher im LFI Österreich bestellt werden.

lfi@lk-oe.at, Frau Birgit Bratengeyer