



Weltweit einzige staatlich anerkannte Fortbildung dieser Art, oberhalb des Meisterniveaus

Geprüfter Brot-Sommelier Geprüfte Brot-Sommelière Kurs 13, ab Mai 2022



Das Thema Brot gewinnt bei Verbrauchern und Medien an Bedeutung. Hierzu braucht es **Brotexperten**, die alles zu Brot wissen und zudem bestens in der Lage sind, ihr Wissen weiterzugeben. Genau dazu wurde diese Fortbildung geschaffen und mit öffentlich-rechtlicher, staatlich anerkannter Prüfung wertig gestaltet. Der Kurs der Bundesakademie Weinheim vermittelt Ihnen umfangreiches Wissen und bereitet Sie **berufsbegleitend** auf die wertige Fortbildungsprüfung zum Geprüften Brot-Sommelier bzw. zur Geprüften Brot-Sommelière der Handwerkskammer vor.

Auf Ihrem Weg zum Brot-Sommelier werden Sie von **erstklassigen Trainern** begleitet, u. a. Prof. Dr. Bernhard Tauscher (AG Geschmacksforschung), Prof. Michael Kleinert (ZHAW Wädenswil/ Schweiz), Prof. Dr. Thomas A. Vilgis (Max-Planck-Institut, Mainz), Prof. Dr. Gunther Hirschfelder (Institut für Sprache und Kultur, Regensburg) und über ein Dutzend weitere, darunter Kommunikationstrainer, Experten für andere Lebensmittelgruppen und Food-Pairing, Querdenker aus der Branche sowie die Experten der Bundesakademie.

Diese berufsbegleitende Ausbildung zum Brot-Sommelier startet **am 10. Mai 2022** und endet **am 20. April 2023**. Bitte entnehmen Sie alle Details den folgenden Seiten.



Abbildung: Absolventen der 8. Brot-Sommelier Ausbildung 2020 mit Johann Lafer



Übersicht der Inhalte von Unterricht und Prüfung zum/zur geprüften Brot-Sommelier / geprüften Brot-Sommelière

Handlungsfeld 1: Betriebswirtschaftliche Grundlagen und Präsentation

Grundlagen der Betriebswirtschaftslehre, Marketing, Kommunikation und Präsentation

Handlungsfeld 2: Produktkunde

Leitsätze für Brot- und Kleingebäck, Verkehrsbezeichnungen, Vollkornbrote, Backverfahren, Holzofenbrot, Brotbegrifflichkeiten, Nährstoffe, Allergene, Bedeutung von Brot für die menschliche Ernährung, Frischhaltung, Haltbarkeit, optimale Brotlagerung

Handlungsfeld 3: Kenntnisse der Deutschen Brotkultur

Frühgeschichte der Brotherstellung, Vielfalt und Regionalität, Bedeutung des Brotes in Brauchtum, Sprache, Kunst und Religion, Internationale Verbreitung, Organisation der Backbranche in Deutschland, Regionalen Brotspezialitäten in Deutschland, Brotspezialitäten aus anderen Ländern, Deutsches Brotregister und Kulturerbe Brot, Aktueller Brotkonsum in Deutschland, Marktentwicklungen, Besuch eines Museums der Brotkultur.

Handlungsfeld 4: Brot-Verzehrempfehlungen

Käsesorten und dazu passende Brote, Fleisch- und Wurstwaren, Speisen und dazu passende Brotsorten, Brot und Wein, Brot und Bier, Kenntnisse über die verschiedenen Brotaufstriche, Zusammenstellung eines anlassbezogenen Brotbuffets

Handlungsfeld 5: Sensorische Fähigkeiten

Grundgeschmacksarten, Bewertung von Farbe, Textur und Haptik, Erkennen und Beschreiben von Brotzutaten anhand des Geruchs, Kenntnis des Brot-Aromarades und der Weinheimer Brotsprache, Dreiecksprüfung und Rangordnungsprüfung, Zeichen der Brotalterung, Qualitätsbewertung, Mitwirkung bei einer Brotprüfung des Deutschen Brotinstitutes



Handlungsfeld 6: Sensorische Begutachtung, Bewertung, Beschreibung v. Brot

Sensorische Begutachtung von Broten, Sensorische Begutachtung von Kleingebäcken, Erkennen und Beschreiben von Brotfehlern, Einordnung und Bewertung von Brotqualität, Brotbeschreibung mit verkaufsfördernden Attributen, Verzehrempfehlung: passende Speisen und Getränke, Feststellung der Haltbarkeit und Empfehlung zur Aufbewahrung, Anwendung der Weinheimer Brotsprache

Handlungsfeld 7: Projektarbeit

Die Projektarbeit wird berufsbegleitend erstellt. Sie besteht aus einer selbständigen schriftlichen Ausarbeitung in Form einer Projektmappe und einer Projektpräsentation von max. 30 Minuten.

Voraussetzungen, Unterrichtszeiten, Kosten

Voraussetzungen

Dieser hochkarätige Abschluss erfordert umfangreiche fachliche Vorkenntnisse, z.B. den Nachweis einer **Meisterprüfung im Bäckerhandwerk** oder vergleichbar. Wir informieren Sie gerne.

Über die Zulassung entscheidet die Prüfungskommission der Handwerkskammer.

Unterrichtszeiten

Diese intensive Fortbildung findet **berufsbegleitend** statt, mit 8 dreitägigen Präsenzmodulen in Weinheim, welche wie folgt terminiert sind:

1. Modul: 10. – 12. Mai 2022
2. Modul: 28. – 30. Juni 2022
3. Modul: 30. August – 1. September 2022
4. Modul: 18. – 20. Oktober 2022
5. Modul: 6. – 8. Dezember 2022
6. Modul: 24. – 26. Januar 2023
7. Modul inkl. Prüfung: 7. – 9. März 2023
8. Modul inkl. Prüfung: 18. – 20. April 2023

Der Unterricht beginnt jeweils am 1. Tag um 10 Uhr und endet am 3. Tag um ca. 16 Uhr. Abweichungen sind möglich, u.a. in den Prüfungsmodulen.

Etwaige Ausfallzeiten in den Modulen 1 – 6 können durch Selbstlernen kompensiert werden. Änderungen vorbehalten.

Kosten der Fortbildung

Die Teilnahmegebühr für den gesamten Vorbereitungskurs beträgt 5.790€ inkl. Unterlagen, zuzüglich 504 € Verpflegung (Mittagessen, Pausenverpflegung). Bei Unterbringung im Gästehaus der Akademie inkl. Frühstück und Abendvesper zwischen den Modultagen (2 Nächte) berechnet die Akademie 192€ je Modul. Vergabe nach Verfügbarkeit. Für die Abnahme der Prüfung stellt die HWK Prüfungsgebühren in Höhe von zur Zeit 945€ in Rechnung, im o.g. Preis nicht enthalten.



Stimmen aus dem Teilnehmerkreis

„Die Schönheit eines Brotes, den Duft und seinen Geschmack kann ihm nur ein Bäcker mit Leib und Seele geben. Ich liebe mein Handwerk und zu einem genussvollen Laden gehört für mich ein gutes Brot. Genau diese Leidenschaft werde ich meinen Kunden weitergeben.“

Brot-Sommelier Jens Henning, 04442 Zwenkau

„Ich hätte nicht gedacht, dass ich nach 45 Berufsjahren noch so viel Neues über Brot lernen könnte!“

Brot-Sommelier Klaus Borchers, 30169 Hannover

„Ein unglaublich spannender und umfangreicher Kurs mit überragenden Referenten. In mir wurde ein großer Enthusiasmus geweckt. Brot, das Herzstück unseres Handwerks.“

Brot-Sommelier Ralf Gießelmann, Konditorei-Cafe-Bäckerei Gießelmann, 51702 Bergneustadt

„Der Kurs zum Brotsommelier ist eine wunderbare Symbiose aus fundierter Ausbildung, Leidenschaft zum Brot und eine Hommage an den Genuss. Die innere Flamme für unser Bäcker-Handwerk wird bestärkt und dank vieler gleichgesinnter Kursteilnehmern macht es wirklich sehr viel Freude.“

Brot-Sommelière Sonja Laböck, Brotmanufaktur Schmidt GmbH & Co Kg, München

„Was in dieser Fortbildung durch erstklassige Trainer und Brotexperten vermittelt wird, ist Weltklasse. Dankeschön an das ganze Team der Akademie.“

Brot-Sommelier Klaus Deinzer, Betriebsleitung, Der Spezialitäten Bäcker Gnaier, 89520 Heidenheim

„Die Fortbildung zum Brot Sommelier hat mich in allen Belangen einen großen Schritt nach vorne gebracht. Die Unterlagen sind mehr als ausführlich und stellen so einen guten Leitfaden dar, auf den man immer wieder zurückgreifen kann. Diese Fortbildung kann ich echt nur weiterempfehlen.“

Brot-Sommelier Chris Jentzsch, Fachberater, BÄKO Ost eG, 01665 Triebischtal

„Die Referenten überzeugen durch exzellentes Fachwissen, das sie auch gut vermitteln.“

Brot-Sommelier Ignaz Haider, Leiter Entwicklungsbäckerei, backaldrin Österreich

„Ein toller, spannender Kurs, der durch seine Dozenten absolute Expertise aufzeigt – absolut empfehlenswert!“

Brot-Sommelier Alexander Peter, Peter Backwaren OHG, 45151 Essen

„Dieser Kurs ist unbezahlbar wertvoll und wichtig, er ist die Zukunft für hochwertige Betriebe und Handwerksmeister unserer Zunft.“

Brot-Sommelier Volker Mayer, Inhaber Bäckerei Mayer's Bäck, 63897 Miltenberg

„Die Programme sind modular aufgebaut, können mit der beruflichen Führungstätigkeit kombiniert werden und bestechen durch Praxisnähe und die Qualität der Dozenten. Hier wird echter Mehrwert geschaffen!“

Brot-Sommelier Prof. Dr. R. Gramß, Trosdorfer Landbäckerei, 96120 Bischberg

„Eine absolute Bereicherung. Kann ich nur jedem brotbegeisterte Kollegen empfehlen. Hier erlebt man Leidenschaft! Klasse!“

Brot-Sommelier Florian Pausch, Bäckerei Feulner, 95488 Eckersdorf

„Ein toller spannender Kurs der durch seine Dozenten absolute Expertise aufzeigt. Absolut empfehlenswert“

Brot-Sommelier Alexander Peter, Peter Backwaren OHG, 45141 Essen

Sie haben sich entschieden, den Vorbereitungskurs der Bundesakademie Weinheim auf die Prüfung zum/zur **Geprüfte/n Brot-Sommelier/Brot-Sommelière** zu belegen? Eine gute Wahl. Bitte füllen Sie dieses Formular aus und senden Sie dieses zusammen mit dem Nachweis der Erfüllung der Zulassungsvoraussetzungen bald zurück (Post oder Fax). Die Teilnehmerzahl ist begrenzt. Bei Überbuchung gilt der Zeitpunkt des Eingangs der Anmeldung.

Geprüfter Brot-Sommelier / Geprüfte Brot-Sommelière **A N M E L D U N G für Kurs 13, ab Mai 2022**

Hiermit melde ich mich zum o.g. Vorbereitungskurs in 8 Modulen (inkl. Prüfungen) mit Beginn **am 10. Mai 2022** und Ende **am 20. April 2023** verbindlich an, wie auf den vorherigen Seiten dargestellt.

Abweichender Rechnungsempfänger:

Name: _____

Straße: _____

PLZ / Ort: _____

Mobil-Nr.: _____

E-Mail: _____

Geburtstag: _____

Ich erkläre, die mir bekannten Zulassungsvoraussetzungen der Handwerkskammer (z.B. Meisterbrief im Bäckerhandwerk) zu erfüllen. Die Nachweise hierfür (eine Kopie des Meisterbriefs ist ausreichend) sind zusammen mit der Anmeldung einzureichen.

Die Teilnahmegebühr für den gesamten Vorbereitungskurs beträgt 5.790 € inkl. Unterlagen, zuzüglich 504 € Verpflegung. Mir ist bekannt, dass die Handwerkskammer gesonderte Prüfungsgebühren in Höhe von 945 € in Rechnung stellt (zurzeit), die im o.g. Preis nicht enthalten sind. Von der Kursgebühr sind nach Bestätigung der Anmeldung 300 € zu begleichen, Restzahlung bis 12 Wochen vor Kursbeginn.

Zudem buche ich eine Unterkunft im Gästehaus der Akademie zum Sonderpreis von 192 € je Modul: Einzelzimmer für 2 Nächte inkl. Frühstück und Abendvesper. *(Falls nicht gewünscht, bitte diesen Absatz streichen)*

Es gelten die AGB der Akademie Weinheim, die auf Anfrage gerne zugesandt werden und auch im Internet einsehbar sind: <http://www.akademie-weinheim.de/service/agb/>

Datum/Unterschrift: _____