

Basiskurs Milchverarbeitung



LEHRINHALTE

- Herstellung von Topfen, Sauermilch (Buttermilch), Molkegetränken, Joghurt, Butter, Weichkäse, Schnittkäse, Hartkäse
- Käsefehler
- Kulturen und Zusatzstoffe
- Vermittlung theoretischer Grundlagen
- Grundlagen der Hygiene und Mikrobiologie (Gute Herstellungspraxis, Reinigung und Desinfektion, Schädlingsbekämpfung, Personalhygiene, Dokumentation) inkl. Schulungsbestätigung

ZIELGRUPPE

- Bäuerliche Direktvermarkter
- Almsenner

MINDESTTEILNEHMERZAHL

6 Personen (maximal 8 Personen)

KURSDAUER

4 Tage (2 x 2 Tage)

KURSGEBÜHR

450.- € pro Person

TERMIN

Frühjahr 2017

ANMELDUNG

E-Mail: office@giovanelli.co.at