
Die perfekte Brettljause – fein anrichten und professionell präsentieren!

Referentin Eva Lipp verrät bei diesem Kurs die Lebensmittellagerung auf der Alm, geschickte Jausendekoration, die Vorbereitungen für einen gut besuchten Almtag, Brettlijausenpräsentation und Mengenkalkulation, sodass die perfekte Brettljause gelingt.

Inhalt:

- Lagerung der Lebensmittel auf der Alm
- Regionale saisonale Dekoration für die Jause
- Vorbereitungen für einen gut besuchten Almtag
- Brettljause schneiden und präsentieren – Mengenkalkulation
- Was passiert mit den nicht benötigten vorbereiteten Lebensmitteln? – Lebensmittel sinnvoll verwerten!

In der Kursgebühr sind Kursunterlagen und Jause (vorab erstellte Brettljause) inkludiert.

Information

Kursdauer:	7,2 Einheiten
Kursbeitrag:	168,00 € Kursgebühr 86,00 € Kursgebühr gefördert
Fachbereich:	Direktvermarktung, Almwirtschaft
Zielgruppe:	Almbäuer:innen, Almpersonal, Bäuerinnen und Bauern sowie alle Interessierte
Mitzubringen:	Schreibmaterial, Kochschürze, 3 Dosen, Wärme Bekleidung für Almhütte (nicht beheizbar)

Verfügbare Termine