



Nationale & internationale Käsekuchenspezialitäten

Was macht den Unterschied?

Käsekuchen ist ein Verkaufshit. In diesem Aktiv-Kurs widmen wir uns dieser vielseitigen Spezialität. Ob luftig lockerer, cremig, mit Schmand oder Früchten, mit Streusel oder Vegan! Es ist und bleibt eine Spezialität.

In diesem Kurs wollen wir verschiedenste Arten von Käsekuchen kennenlernen und herstellen. Die unterschiedliche Verarbeitung der Rohstoffe sowie die Auswahl der geeigneten Milchprodukte prägen Texturen, Optik und Geschmack.

Wir werden nationale & internationale Klassiker herstellen und verkosten.

Wir backen:

- American Cheesecake mit Früchten
- Klassischen Käsekuchen
- Dresdner Eierschecke
- Französischen Flan patissier
- Veganen Käsekuchen
- Modernen Käsekuchen mit diversen Geschmacksrichtungen

TERMIN: 23.05.2022 9.00 - 16.00 Uhr

Zielgruppe

Betriebsinhaber/innen & Mitarbeiter/innen in der Produktion

Referenten

Georg Piechatschek - Konditormeister, Bäcker, techn. Betriebswirt

Kursgebühr

275 € inkl. Mittagessen & Getränke

Anmeldung

Bitte verwenden Sie für Ihre Anmeldung dieses Formular und senden es per Post an **Akademie des bayerischen Bäckerhandwerks Lochham, Josef-Schöfer-Str. 1, 82166 Gräfelfing**, per Fax an **089 / 244 14 57 99** oder per E-Mail an **lochham@baecker-bayern.de**.

Bei Interesse an den Kursen Bäckermeister, Verkaufsleiter und Verkaufstrainer wenden Sie sich bitte telefonisch (**089 / 244 14 57 15**) oder per E-Mail an die Akademie in Lochham.

Hiermit melde ich mich verbindlich für die folgende Fortbildung an der Akademie des bayerischen Bäckerhandwerks in Lochham an.

Seminardatum 23.05.2022

Kurzbeschreibung Nationale & internationale Käsekuchenspezialitäten

Vorname _____

Nachname _____

Rechnungsadresse _____

E-Mail (Firma) _____

E-Mail (privat) _____

Telefonnummer
(für Rückfragen) _____

Die AGB mit den Stornobedingungen und der Widerrufsbelehrung habe ich gelesen und akzeptiert (bitte ankreuzen).

Datum/Unterschrift _____

Bitte füllen Sie das Formular vollständig und gut lesbar in Druckbuchstaben aus.