SEMINARSCHULUNG auch bei Ihnen vor Ort! EXKLUSIV

BROTHERSTELLUNG 4.0

Mehl, Wasser, Salz und sonst - nichts! über GV

Führung

Produktion

Verkauf

Spezial

Teigherstellungen mit triebfähigen Vorteigen über Spontangärung auf Obstbasis liegen voll im Trend. Steuern Sie den Erfolg Ihrer Backqualität mit

- optimierten Rezepturen
- durchdachten und strukturierten Abläufen über die richtige Kältefraktionierung
- optimaler Teigherstellung, Aufarbeitung, Langzeitführung und Backen

Wir backen

- Baguette über GV
- Vollkorn– und Roggenbrot im Kasten über Kühlhaus
- Weizenmisch- und Roggenmischbrot über GV
- Spezialbrote über GV
- Lagerteige langzeitgeführt über Kühlhaus
- auch über Unterbruchbackmethode

TERMIN 13./14.07.2022 12.00 – 17.00 Uhr / 8.00 – 13.00 Uhr

ZIELGRUPPE	Betriebsinhaber/innen und Mitarbeiter/innen in der Produktion
REFERENTEN	Henrik Passmann, Fachlehrer und Produktionsberater
KURSGEBÜHR	375,00 € inklusive Snack & Seminarunterlagen, ohne Übernachtung

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 27./28.07.2022

Kurzbeschreibung Mehl, Wasser, Salz und sonst - nichts!

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.