



BROTHERSTELLUNG 4.0

Teigherstellung, Aufarbeitung und Backen am gleichen Tag war gestern



Führung



Produktion



Verkauf



Spezial

Steuern Sie den Erfolg Ihrer Gebäckqualität mit

- Optimierten Rezepturen
- Durchdachte und strukturierte Abläufe in der richtigen Kältefraktionierung

Für

- Baguette, Vollkorn- und Roggenbrot im Kasten über Kühlhaus
- Weizenmisch-, Roggenmischbrot und Ruchbrot über GV
- Spezialbrote über Kühlhaus
- Lagerteige langzeitgeführt über Kühlhaus
- Ciabatta, Bürli
- Wurzelbrote (hell & rustikal), Spezialteige (z.B. mit Chili / Schinken und Zwiebeln etc.
- Unterbruchbackmethode

TERMIN 16. / 17.02.2022
12.00 – 17.00 Uhr / 08.00 – 13.00 Uhr

ZIELGRUPPE

Betriebsinhaber/innen und Mitarbeiter/innen in der Produktion

REFERENTEN

Henrik Passmann, Fachlehrer, Produktionsberater

KURSGEBÜHR

375,00 € inklusive Snack & Seminarunterlagen, ohne Übernachtung

BACKSTUBENTECHNIK

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 16./17.02.2022

Kurzbeschreibung Teigherstellung, Aufarbeitung und Backen am gleichen Tag waren gestern

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.