



BROTHERSTELLUNG 4.0

Unterbruchbackmethode perfekt angewendet



Führung



Produktion



Verkauf



Spezial

Optimieren Sie mit der Unterbruchbackmethode die sensorischen Eigenschaften Ihrer Backwaren und gleichzeitig die Chargengröße. Erfolgreiche Backergebnisse mit

- optimierten Rezepturen
- durchdachten Abläufen und richtiger Lagerung
- optimaler Teigherstellung, Aufarbeitung und Backen

Strukturieren Sie Ihre Tagesproduktion neu und nutzen Sie leere Ofenflächen auch im Verkauf

- 1. Backphase: Lagerung der halbgebackenen Produkte
- 2. Backphase: Brot- und Kleingebäckherstellung über Gärverzögerung

12.10.2022, 12.00 – 17.00 Uhr

ZIELGRUPPE

Betriebsinhaber/innen und Mitarbeiter/innen in der Produktion

REFERENTEN

Henrik Passmann, Fachlehrer und Produktionsberater

KURSGEBÜHR

249,00 € inklusive Snack und Seminarunterlagen

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 12.10.2022

Kurzbeschreibung Unterbruchbackmethode

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.