



## 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

18.05.2022 , 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** 18.05.2022

**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.*