



MARZIPAN.MODERN

Die Zukunft der Konditorei

Das Verarbeiten von Modellier-Fondant sowie die Herstellung moderner Reliefs für Torten sind aus der modernen Konditorei gar nicht mehr wegzudenken.

Lassen Sie sich für Ihre tägliche Arbeit in der Erfüllung individueller Kundenwünsche inspirieren oder trainieren Sie für Ihre Gesellen- oder Meisterprüfung im Bäcker- und Konditorenhandwerk.

Profitieren Sie von den wertvollen Erfahrungen von Sarah Gierig und dem intensiven Austausch innerhalb der Seminargruppe.

TERMIN: 24.10.2023 09.00 - 16.00 Uhr

Zielgruppe

Auszubildende & Mitarbeiter/innen Konditorei & Bäckerei
Sarah Gierig, Konditormeisterin, Schokoladen-Sommelière & Bäckermeisterin

Referenten

Kursgebühr

349 € inkl. Getränke & Verpflegung

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.

Stornierungen innerhalb von 14 Tagen nach Anmeldung per Email an:
lochham@baecker-bayern.de

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

Seminardatum 24.10.2023

Kurzbeschreibung MARZIPAN.MODERN

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.