



Seminarschulung
Exklusiv
auch
bei Ihnen
vorort!

Semmelherstellung 4.0 über Gärverzögerung Mit den Semmeln in die Championsleague

Geben Sie nicht eines der letzten umsatzstärksten und wertschöpfungsreichsten Produkte aus Ihrer Hand an den Wettbewerb. Wir frischen Ihre Kenntnisse in Sachen Semmelherstellung wieder auf, geben Ihnen wertvolle Tipps und neue Technologien an die Hand, um die Semmelqualität in Anlehnung an die Mehqualität über Gärverzögerung zu perfektionieren.

Semmeln mit unterschiedlichen Vorverquellungen gegenüber dem Referenzteig

- mit Weizensauerteig
- mit fermentiertem Weizenteig
- mit Weizenpoolish
- mit Weizenbiga
- mit Weizenautolyseteig
- mit Weizenaromastück
- mit Weizenkochstück

Spezialsemmeln

- Vollkornsemmeln
- Riemische Semmeln, Maurer Laiberl
- Mehrkornsemmeln
- Halbgebackene Semmeln

TERMIN: 05.07.2023 12.00 - 17.00 Uhr
06.07.2023 08.00 - 13.00 Uhr

Zielgruppe

Betriebsinhaber/innen & Mitarbeiter/innen in der Produktion

Referenten

Henrik Passmann, Fachlehrer & Produktionsberater

Kursgebühr

449 € inkl. 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 05./06.07.2023

Kurzbeschreibung Semmelherstellung 4.0 über Gärverzögerung

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.