



Brotherstellung 4.0 über Gärverzögerung Teigherstellung, Aufarbeitung und Backen am gleichen Tag war gestern

Erfolg mit Gebäckqualität ist steuerbar. Das optimale Backergebnis entsteht aus optimierten Rezepturen, durchdachten und strukturierten Abläufen in die richtige Kältefraktionierung. Wir geben Ihnen Anregungen an die Hand, um Teigherstellung, Aufarbeitung und Backen zukünftig neu zu strukturieren.

Wir backen

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

TERMIN: 13.09.2023 12.00 - 17.00 Uhr
14.09.2023 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 13./14.09.2023

Kurzbeschreibung Brotherstellung 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.