



Backen im Holzbackofen



Führung



Produktion



Verkauf



Spezial

Brot und Gebäcke aus dem Holzbackofen liegen im Trend. Was Kunden wünschen, ist für den Bäcker eine Herausforderung, die er mit dem richtigen Know-how im wahrsten Sinne des Wortes meistern kann. Sie erhalten ein fundiertes Rundumwissen um Aufheizen, Backen und Backtemperaturen.

Lernen Sie den Unterschied zwischen Habomat (Pelletofen) und HABO (Scheitholzbefuerung) kennen und testen Sie in einer Blindverkostung den Produktvergleich. Wir backen in der Vorhitze Dinette, Brot über Langzeitführung und süße Gebäcke mit der Nachhitze. Holzofenbrot und –gebäcke sind eine Investition, die Ihnen neue Chancen am Markt eröffnen.

TERMIN 26.05.2020, 09.00–17.00 Uhr

ZIELGRUPPE

Betriebsinhaber/innen und Mitarbeiter/innen der Bäckerei

REFERENTEN

Klaus Müller, Firma Häusler; Kompetenzteam Akademie Lochham

KURSgebühr

250,00 Euro inkl. Verpflegung 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 26.05.2020

Kurzbeschreibung Backen im Holzbackofen

Vorname

Nachname

Rechnungsadresse

E-Mail (Firma)

E-Mail (privat)

Telefonnummer
(für Rückfragen)

Die AGB mit den Stornobedingungen und der Widerrufsbelehrung (Seite 62) habe ich gelesen und akzeptiert (bitte ankreuzen).

Datum/Unterschrift

Bitte füllen Sie das Formular vollständig und gut lesbar in Druckbuchstaben aus.