

Zielgruppe

Inhaber/-innen, Geschäftsführer/-innen, Produktionsleiter/-innen und Betriebsleiter/-innen von Bäckereien und Konditoreien

Seminarinhalt

1. Darstellung des Titelthemas mit Präsentation

2. Praktische Herstellung von Backwaren auf folgenden Maschinen:

- auf dem Abwieger Twin Divider in Kombination mit dem Cup Rounder

Brot:

- » Roggenmisch
- » Vollkorn
- » Weizenmisch
- » Baguette
- » Mediterrane Brote

Brötchen:

- » Krusties rund und lang
- » Körnerbrötchen rund und eckig
- » Ciabatta Brötchen

- auf der Form-, Füll- und Portioniermaschine:

- » Brotkonfekt und gefüllte Kekse

3. Gebäckbeurteilung und abschließende Diskussion



Termine

BACKFORUM Hannover:
11.04.2018 | 07.11.2018

jeweils von 9.00 bis ca. 16.00 Uhr

Anmeldung

Tagungspauschale inkl. Seminarunterlagen, Teilnahmezertifikat sowie Bewirtung während des Seminars: 90,00 € zzgl. der gesetzlichen MwSt.

- Teilnehmerzahl:
max. 20 Personen
- Anmeldeschluss:
4 Wochen vor dem jeweiligen Termin
- Stornierung:
bis 2 Wochen vor dem jeweiligen Termin, danach fallen 50 % der Tagungspauschale an

Verbindliche ANMELDUNG: Ein Abwieger – für Brot und Brötchen

Bitte in **DRUCKBUCHSTABEN** und mit **DUNKLEM** Stift ausfüllen.

Name, Vorname des Teilnehmers: _____

Position im Unternehmen: _____

Rechnungsanschrift / Firma: _____

Straße / Nr.: _____

PLZ / Ort: _____

E-Mail: _____

Tel. / Fax: _____

Unterschrift: _____

Termin bitte ankreuzen:

BACKFORUM Hannover

11.04.2018

07.11.2018

Anmeldung bitte per Fax an:

05 11/ 41 07-389

oder per Mail an:

backforum@martinbraun.de