

Kremkocher in der Bäckerei

Zusatzumsatz mit dem Kremkocher

Dienstag
13. November 2012
10:00 - 16:00 Uhr

Neu!



Zielgruppe

Bäckermeister/innen, Produktionsleiter/innen,
leitende Mitarbeiter

Inhalte des Fachseminars

- Herstellung von Vanillekrem, Bienenstichkrem, Frucht- und Mohnfüllungen
- Grundmassen für Florentiner, Nussecken, Kokosmakronen u. a.
- Brandmasse abrösten, Konfitüre kochen
- Kochstück, Aromastück und Malzteig für die Brot- und Kleingebäckherstellung
- Suppen zubereiten

Vorteile für Sie

- Marktanteile durch professionelle, qualitativ hochwertige Massen, sowie Aroma- und Kochstücke für die Brot- und Kleingebäckherstellung ausbauen.
- Mit erprobten Rezepten den Kremkocher in der Praxis vielseitig einsetzen sowie rationell Arbeitsvorgänge und Abläufe planen und steuern.

Referenten

Heinz Bittner - Bäckermeister

Wolfgang Vollmer - Bäckermeister

Ihre Investition

265 €* pro Person für Innungs-, Schulvereins- und ERFA-Mitglieder des BIV Westfalen-Lippe. 450 €* pro Person für alle anderen, *alle Preise zzgl. 19% MwSt. Bei mehreren Personen aus einem Betrieb werden Staffelpreise gewährt.

Veranstaltungsort

Erste Deutsche Bäckerfachschule

Zur Bäckerschule 5

57462 Olpe/Biggesee

Tel.: 02761/6 35 07

Fax: 02761/6 36 53

E-Mail: scholemann@baeckerfachschule.de

Internet: www.baeckerfachschule.de



Anmeldung zum Seminar „Kremkocher“, 13.11.2012, bequem per Fax an 02761/6 35 07

Anrede:	<input type="checkbox"/> Herr / <input type="checkbox"/> Frau	Betrieb:	
Vorname:		Straße:	
Nachname:		PLZ:	Ort:
Telefon:		E-Mail:	
Weitere Teilnehmer:	<input type="checkbox"/> Herr <input type="checkbox"/> Frau	Vorname, Nachname:	<input type="checkbox"/> Herr <input type="checkbox"/> Frau Vorname, Nachname:

Sparen Sie bei der Seminargebühr! Infos unter www.biv-wl.de/bildungsscheck **BILDUNGSSCHHECK**

Stand 05.01.2012