

Artisan

DAS MAGAZIN FÜR HANDWERKSKUNST UND SLOW BAKING

SEMINAR

Aus der Praxis für die Praxis:

Klassische Backkunst in Feinbäckerei und Konditorei

26.-27. April 2023

oder

10.-11. Oktober 2023

in Weinheim

In Zusammenarbeit mit:



Vorzugspreis für
Abonnenten!





Vorzugspreis für
Abonnenten!

Klassische Backkunst in der Feinbäckerei

In der Feinbäckerei und Konditorei sind oftmals Convenience-Produkte im Einsatz, doch es geht auch ohne, allein mit Basis-Rohstoffen und Fachwissen. Das nötige Rüstzeug dazu vermittelt dieses Seminar, wobei immer eine rationelle Herstellung gewährleistet ist. So können sich Artisan-Bäcker auch im Feinbackbereich mit einzigartigen und individuellen Produkten ein Alleinstellungsmerkmal schaffen. Aktuelle Trends, wie vegane Gebäcke und hochwertige Schokoladenartikel aus der eigenen Backstube, stehen dabei ebenso auf dem Programm, wie Tipps, wie man das Sortiment schmal hält und trotzdem mehr Vielfalt in die Theke bringt. Dazu gibt es jede Menge hilfreiche Tipps des Expertenteams der Akademie Deutsches Bäckerhandwerk Weinheim.





Die Inhalte

- Erstklassige Massen in Top-Qualität ohne Verwendung von Convenience Produkten.
- Eigene Füllungen in Artisanqualität, einfach, rationell und flexibel einsetzbar.
- Traditionelle Rezepturen modern interpretiert und rationell hergestellt.
- Alternativen zum Sahnestand, weg von Fertigfonds, hin zu „Unique Rezepten“.
- Französische Trends aus der Feinbäckerei für mehr Chic und Luxus in der Theke.
- Rationelle und personalschonende Anwendungsmöglichkeiten von Kremkochern.
- Kunst und Vielfalt des Laminierens von Plunder für kreative Handwerker.
- „Artisanvegan“ – auch ohne tierische Produkte darf es gerne lecker sein.
- Eye-Catcher Schokoladenriegel, in Top-Qualität aus rein natürlichen Zutaten.
- Brutal saisonal – mit kleinen Finessen eine saisonale Vielfalt ins Sortiment bringen, ohne dieses unnötig aufzublasen.

Beginn: 26.04.2023, um 10 Uhr

Ende: 27.04.2023, um 16 Uhr
oder

Beginn: 10.10.2023, um 9 Uhr

Ende: 11.10.2023, um 16 Uhr

JETZT ANMELDEN: Hotline +49 (0)541-58 05 44-60

- JA, ich nehme am Artisan Seminar vom **26.-27. April 2023** (jeweils 10.00 bis 16.00 Uhr) mit _____ Person(en) teil.
oder
- JA, ich nehme am Artisan Seminar vom **10.-11. Oktober 2023** (jeweils 10.00 bis 16.00 Uhr) mit _____ Person(en) teil.
- JA, ich bin Abonnent der Zeitschrift _____ aus der INGER Verlagsgesellschaft mbH oder der Convention Verlagsgesellschaft mbH und komme deshalb in den Genuss des Vorzugspreises von 625,50 Euro zzgl. MwSt. p. P. Meine Abo-Nummer lautet _____.
- Nein, ich bin noch kein Abonnent und bezahle deshalb den regulären Teilnehmerpreis in Höhe von 695 Euro zzgl. MwSt. p. P.
- JA, hiermit willige ich in die Erfassung und Verwendung meiner Daten und Datenweitergabe im Zuge der Vertragserfüllung ein. Die Erhebung und Nutzung der Daten erfolgt streng nach den Vorgaben des Bundesdatenschutzgesetzes (BDSG) und des Telemediengesetzes (TMG).
- JA, ich nehme am gemeinsamen Abendessen zum Selbstkostenpreis teil.

Zimmerreservierung:

Sie können Zimmer im Gästehaus der Akademie Weinheim zu Sonderpreisen aus dem Abruflkontingent „Artisan Seminar“ buchen. Bitte buchen Sie direkt beim Hotel unter dem Namen des Abruflkontingents „Artisan Seminar“ zum Preis von 102 Euro (Einzelzimmer mit Frühstück).
Telefon: +49 (0)6201 107-0 · Fax: +49 (0)6201 18 25 79, E-Mail: info@akademie-weinheim.de

Für alle Seminare gelten unsere AGB „Seminare & Veranstaltungen“, die Sie auf der Internetseite www.conventionverlag.de finden. Dort finden Sie auch die Stornierungsbedingungen.

Der Verlag weist ausdrücklich darauf hin, dass während der gesamten Veranstaltung Bild- und/oder Tonaufnahmen aufgezeichnet werden. Der Teilnehmer erteilt mit seiner Anmeldung dem Verlag die Erlaubnis, die Aufnahmen in verlagseigenen Publikationen sowie öffentlichen Netzwerken zur Berichterstattung und zu Werbezwecken zu nutzen. Ich habe jederzeit das Recht, meine Einwilligung gegenüber dem Verlag zu widerrufen. Anmeldungen gelten erst nach Bestätigung durch den Verlag.

1. Teilnehmer

2. Teilnehmer

3. Teilnehmer

Firma/Name/Vorname

Straße

PLZ/Ort

Telefon/Fax

E-Mail

Datum/Unterschrift

**Vorzugspreis
für Abonnenten:**

625,50 Euro

zzgl. MwSt. p. P.



**Regulärer
Teilnehmerpreis:**

695 Euro

zzgl. MwSt. p. P.

weitere Rabatte:

5% ab 2 Teilnehmern



Oder hier
online
anmelden

Termin und Ort:

Beginn: 26.04.2023, um 9 Uhr

Ende: 27.04.2023, um 16 Uhr

oder

Beginn: 10.10.2023, um 10 Uhr

Ende: 11.10.2023, um 16 Uhr

Akademie Deutsches Bäckerhandwerk
Weinheim e.V.

Im Waldschloss - Gorbheimer Talstr. 23
69469 Weinheim

Kontakt:

Organisation:

Henning Tau

+49 (0)541 58 05 44-70
tau@baeckerwelt.de

Programm:

Stefan Schütter

+49 (0)234 91 52 71-71
schuetter@baeckerwelt.de