



Lehrgang

BAE 1/18 und BAE 2/18

(2 Wochen Unterweisung)

**Zeitgemäße Verfahren zur Herstellung Backwaren-
snacks sowie roggen- und weizenhaltigen Backwaren**

**Zeitgemäße Verfahren zur Herstellung von feinen
Backwaren aus Teigen und Massen sowie kleinen
Gerichten und Speisen**

- Hefefeingebäck und Flechtgebilde
- Weizenbrote, Toastbrot, Baguette, Ciabatta, Fladenbrot, Brotsticks, etc.
- Sortiment an Brötchen und Spezialbrötchen
- Roggen- und Weizenmischbrote
- Verschiedene Brotaufstriche
- Herstellen und Kochen von Konfitüren
- Blätter- und Plunderteige
- Berliner, Apfelberliner, Spritzringe
- Anschlagen von Massen
- Herstellen von Mürbeteigen
- Verschiedene Sahnetorten
- Desserts
- Eisherstellung
- Laugengebäcke
- Snacks für unterschiedliche Anlässe

Notwendige Arbeitsmittel, die mitzubringen sind:

Arbeitskleidung, Schreibmaterial, Sicherheitsschloss,
alle Berichtshefte, Handtuch, Seife



Lehrgang

BAE 3/18

(1 Woche Unterweisung)

Zeitgemäße Verfahren zur Herstellung von Vollkorn-, Schrot- und Spezialbrot/Kleingebäcken sowie Feinen Backwaren aus Teigen

- Spezialbrote, Vollkornbrote und Schrotbrot
- Spezialbrötchen
- Glutenfreie Brote
- Stollen, Brioche, Gugelhupf, Panettone
- Lebkuchen, Honigkuchen, Printen
- Feine Backwaren aus Teigen
- Dauertorten
- Weihnachtsgebäck

Notwendige Arbeitsmittel, die mitzubringen sind:

Arbeitskleidung, Schreibmaterial, Sicherheitsschloss, alle Berichtshefte, Handtuch, Seife



Lehrgang

BAE 4/18

(1 Woche Unterweisung)

Kundenorientierung und Qualitätssicherung

- Kleine Gerichte wie Quiche, Suppen, Aufläufe, belegte Brote
- Nährwertberechnung
- Röst-, Makronen- und schweren Massen
- Verschiedene Kuchen
- Buttercremetorten
- Sahnedessert
- Hygieneanforderungen, Lagerung von Rohstoffen und Produkte
- Nachhaltiger Umgang mit Rohstoffen

Notwendige Arbeitsmittel, die mitzubringen sind:

Arbeitskleidung, Schreibmaterial, Sicherheitsschloss, alle Berichtshefte, Handtuch, Seife