

RONDO

Dough-how since 1948.



99 Euro
pro Person
zzgl. MwSt.

Seminar Big Bread

Großbrote über Tag hergestellt
und Langzeit geführt.

RONDO Seminar Big Bread



Inhalte des Praxis-Seminars

- Brot – langzeitgeführt und halb gebacken
- Herstellung von drei Brotsorten während des Seminars
- Theoretisches Wissen über Big Bread Führungsarten
- Hinweise zu Rohstoffen und Verarbeitung
- Rezepte und Vorgehensweisen der Brotsorten werden ausgehändigt und können so direkt angewendet werden
- Alle Rezepte werden in den jeweiligen Stadien vorgestellt
- Zwei erfahrende Bäckermeister vermitteln praxisgerecht ihre Erfahrungen mit dem Thema Big Bread
- Aufarbeitung der Produkte mit moderner Brotlinie und Backen in praxisgerechter Ofentechnik

Ort:	Beteiligte Personen/Firmen:	Wann:
Zur Bäckerschule 5 57462 Olpe-Biggeseesee	RONDO GmbH & Co. KG Erste Deutsche Bäckerfachschule Olpe Felix Engel (Bäckerei Engel GmbH & Co. KG) Rainer Knorr (Ratsbäckerei Latzel)	Mittwoch, 25.09.2024 10:00 bis 15:00 Uhr

Verbindliche Anmeldung:

Nur per Mail: seminar@brotaufarbeitung.de oder unter Link: www.brotaufarbeitung.de/seminaranmeldung

Preis für Praxis-Seminar:

99 Euro pro Person (zweite Person 79 Euro – nur bei gleicher Betriebszugehörigkeit) zzgl. MwSt.

Fragen zum Seminar:

+49 172 2716381 (Mo-Fr 9-15 Uhr)

Die Anzahl der Teilnehmer ist begrenzt. Anmeldungen werden in Anmelde Reihenfolge berücksichtigt.
Bei Absage Stornogebühr 50 % bis 14 Tage vor Seminartermin, danach 100 % bei späterer Absage oder Nichterscheinen.

Das Seminar wird durchgeführt von der RONDO GmbH & Co. KG