



Prüfungsvorbereitung

Auszubildende zum/zur Bäcker/in



Führung



Produktion



Verkauf



Spezial

Bereiten Sie sich in einem 2-tägigen Fachseminar auf das Ziel vor, dem Sie seit Ausbildungsbeginn entgegensteuern: die Gesellenprüfung im Bäckerhandwerk. Lernen, üben und festigen Sie theoretische und praktische Fachkenntnisse und meistern Sie Ihre Gesellenprüfung sicher und selbstbewusst. Die Seminarinhalte sind:

- Flechtgebäcke, Laugengebäcke, Variation von Semmeln, Weizen- und Roggenbrote, Schaubrote selbst herstellen und verstehen
- Massen anschlagen, Torten einstreichen, einsetzen und ausgarnieren, Sahne und Krem verarbeiten, Blätter- und Plunderteige herstellen, überbackene Snacks zubereiten

TERMINE 25./26.05.2021, 10.00 – 16.00 Uhr

ZIELGRUPPE

Auszubildende 3. Lehrjahr vor der Abschlussprüfung, Auszubildende mit vorzeitiger Prüfungszulassung

REFERENTEN

Joseph Stromberger, Fachlehrer

KURSGEBÜHR

199,00 Euro inkl. Verpflegung und Seminarunterlagen

FIT FÜR DIE PRÜFUNG

Anmeldung

Bitte verwenden Sie für Ihre Anmeldung dieses Formular und senden es per Post an **Akademie des bayerischen Bäckerhandwerks Lochham, Josef-Schöfer-Str. 1, 82166 Gräfelfing**, per Fax an **089 / 244 14 57 99** oder per E-Mail an **lochham@baecker-bayern.de**.

Bei Interesse an den Kursen Bäckermeister, Verkaufsleiter und Verkaufstrainer wenden Sie sich bitte telefonisch (**089 / 244 14 57 15**) oder per E-Mail an die Akademie in Lochham.

Hiermit melde ich mich verbindlich für die folgende Fortbildung an der Akademie des bayerischen Bäckerhandwerks in Lochham an.

Seminardatum 25./26.05.2021

Kurzbeschreibung Prüfungsvorbereitung Auszubildende zum/zur Bäcker/in

Vorname

Nachname

Rechnungsadresse

E-Mail (Firma)

E-Mail (privat)

Telefonnummer
(für Rückfragen)

Die AGB mit den Stornobedingungen und der Widerrufsbelehrung habe ich gelesen und akzeptiert (bitte ankreuzen).

Datum/Unterschrift

Bitte füllen Sie das Formular vollständig und gut lesbar in Druckbuchstaben aus.