

Titel

Thema:	Herstellung von süßen und herzhaften Gebäckkleinteilen to go sowie veganer Gebäcke
Veranstaltungsnummer:	266400103

Inhalt/Beschreibung

Schwerpunkte/Rubrik:	Fachfortbildung
----------------------	-----------------

Allgemeine Informationen

Fächer / Berufsfelder:	- Ernährung und Hauswirtschaft/Ernährung/Back- und Süßwarenherstellung, Ernährung und Hauswirtschaft/Ernährung/Bäcker, Konditor, Fachverkäufer Backwaren, Ernährung und Hauswirtschaft/Ernährung/Fachverk. im Lebensmittelhandwerk SP Bäckerei und Konditorei, Ernährung und Hauswirtschaft/Ernährung/Hotel- und Restaurantfachmann, Koch, Ernährung und Hauswirtschaft/Ernährungslehre
Zielgruppen:	- Fachlehrer, Fachberater und Fachleiter
Schularten:	- Berufsbildende Schule
Veranstaltungsart:	Einzelveranstaltung
Gültigkeitsbereich:	länderübergreifend
Leitung:	Ria Göbner, Landesfachberaterin für Ernährung/Hauswirtschaft/Backwaren, SBBS für Gesundheit, Soziales und Sozialpädagogik Gera Dagmar Kunze, Thüringer Institut für Lehrerfortbildung, Lehrplanentwicklung und Medien
Dozenten:	Thomas Schmidt - Firma Dawn Foods - Niederlassung Darmstadt (Hauptsitz Michigan/USA), Riedstraße 6 Martin Limburg - Firma Dawn Foods - Niederlassung Darmstadt (Hauptsitz Michigan/USA), Riedstraße 6

Weitere Hinweise

Hinweis für Teilnehmer/innen:	Diese Veranstaltung findet entsprechend der Kooperationsvereinbarung der Landesinstitute der ostdeutschen Bundesländer und Berlin länderübergreifend statt. Für Teilnehmer anderer Bundesländer kann die Buchung einer Übernachtung/Verpflegung nicht durch Thüringen erfolgen. Eine Kostenübernahme (Reise- und Übernachtungskosten) ist nur nach vorheriger Anmeldung beim Lehrerfortbildungsinstitut des eigenen Bundeslandes möglich. Mit der Anmeldung zur Veranstaltung stimme ich der Übermittlung personenbezogener Daten (Name, Vorname, Mailadresse, Dienststelle) an das ausführende Landesinstitut und der dortigen Verarbeitung zum Zwecke der Veranstaltungsorganisation zu.
Zusatzinformationen:	Das Interesse an veganen Produkten hat in den letzten Jahren zugenommen und ist auch für Back- und Süßwaren zum "must-have" geworden. Die Teilnehmer erwerben Kenntnisse und Kompetenzen in der fachgerechten Herstellung verschiedener Gebäcke - süß und herzhaft - to go sowie vegan. Sie lernen Möglichkeiten der Fertigstellung sowie Abwandlungen der Rezepturen kennen unter

Berücksichtigung von Markttrends, z.B. gefrier- und auftaustabile Glasuren, Eistreich-Alternativen.

Ein wichtiger Aspekt für die Herstellung der Produkte ist die Berücksichtigung gewandelter Kundenansprüche, das Einhalten von Hygienevorschriften und die Lagerung sowie die Harmonie der einzelnen Rohstoff- und Zutatenkomponenten für qualitativ hochwertige Erzeugnisse. Die erworbenen Kenntnisse können im Lernfeldunterricht in den Ausbildungsberufen Bäcker, Konditoren, Fachverkäufer im Lebensmittelhandwerk, SP Bäckerei/Konditorei, gezielt eingesetzt werden.

Anbieter

Anbietername:	Thüringer Institut für Lehrerfortbildung, Lehrplanentwicklung und Medien (ThILLM)
Anbieteranschrift:	Heinrich-Heine-Allee 2-4, 99438 Bad Berka
E-Mail-Adresse:	info@thillm.de
Telefon:	036458/560

Termin

Termin:	06.11.2025 09:00 Uhr bis 07.11.2025 16:00 Uhr
Dauer:	16 Zeitstunden
Anmeldeschluss:	10.10.2025

Veranstaltungsort

Veranstaltungsort:	Berufsbildungszentrum (BBZ) der Handwerkskammer , Alacher Chaussee 10, 99092 Erfurt
--------------------	---