



## 2. Zertifikats-Studiengang **Bäcker-Gastronomie**

Die Bedeutung von gastronomisch geprägten Produkten für die handwerkliche Bäckerei ist unbestritten. Während der Absatz klassischer Backwaren wie z.B. Brot durch zunehmenden Wettbewerb unter Druck gerät, wächst der Gastro-Anteil im Sortiment rasant - unabhängig von Betriebsgröße und Lage! Mehr als 2,5 Milliarden Euro pro Jahr werden in diesem Bereich bereits im Handwerk umgesetzt, mit stark steigender Tendenz.

Um im Bereich der Bäcker-Gastronomie erfolgreich zu sein, wird Know-How benötigt, welches nur langsam in die Ausbildungspläne Einzug findet. Oft erfolgt ein „Learning by doing“ und eine Weiterentwicklung durch Lernen aus eigenen Fehlern. Mit dem Zertifikats-Studiengang Bäcker-Gastronomie bietet die Akademie Deutsches Bäckerhandwerk Weinheim (Bundesakademie aller Bäcker-verbände) erstmals eine qualifizierte Fortbildung an, welches alle Bereiche der Bäcker-Gastronomie in kompakter Form vermittelt, vom Frühstücksgeschäft über die notwendige Kaffee-Kompetenz und gastronomisches Frontbaking bis zu Erfolgskonzepten für die Abendstunden. Hierzu ist die Akademie nach umfangreicher Modernisierung bestens ausgestattet, u.a. mit einem Frontbaking-Trainingsbereich, zwei verschiedenen Holzofensystemen, einem Kaffee-Trainingsbereich mit Kaffeemühlen sowie verschiedenen Maschinentypen, eigenem Restaurant und vielen weiteren Möglichkeiten.

**Zielgruppe** Unternehmer/innen und Mitarbeiter/innen aus Verkauf und Produktion, welche die Grundlagen der Bäcker-Gastronomie erlernen oder vertiefen möchten. Außerdem Fach- u. Berufsschullehrer, als Fortbildung in entsprechenden Themenfeldern.

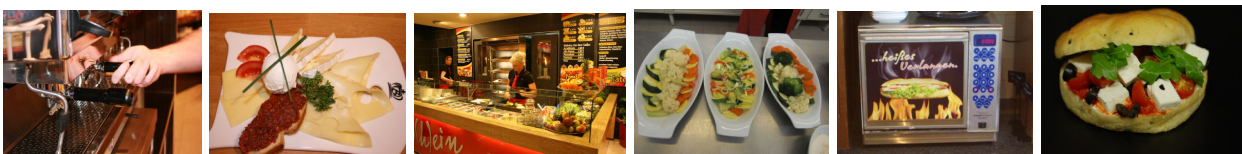
**Inhalte u. Referenten** siehe Folgeseiten

**Termine** Die Fortbildung findet in 4 Modulen statt. Module beginnen immer am Mittwoch um 13 Uhr und enden am Freitag um ca. 16.30 Uhr. Termine:

1. Modul: 29. September bis 1. Oktober 2010
2. Modul: 27. bis 29. Oktober 2010
3. Modul: 17. bis 19. November 2010
4. Modul: 8. bis 10. Dezember 2010 inkl. Abschlussprüfung

**Gebühr** Die Gebühr für den Gesamt-Studiengang beträgt 1.620 €, inkl. Unterrichtsmaterialien, Mittagessen, Pausenverpflegung, Unterlagen und Prüfungsgebühr. Eine Unterkunft im Gästehaus der Akademie ist zum Sonderpreis von 140 € je Modul buchbar: Einzelzimmer inkl. Frühstück und Abendvesper.

**Ihr Nutzen** Geballte Gastro-Kompetenz durch eine ebenso breite wie intensive Fortbildung, somit die Möglichkeit, mit bestehenden Kunden echten Mehrumsatz zu generieren und neue Kunden zu gewinnen.





Themenfelder des Zertifikats-Studiengangs

## **Bäcker-Gastronomie**

(Änderungen vorbehalten)

### **Modul 1**

Mittwoch 29.09.2010, 13:00 - 16:30 Uhr

#### **Themenfeld 1: Hygiene und Deklaration in der Bäcker-Gastronomie**

Hygiene-Spielregeln und die Anforderungen der Deklaration sind Grundlagen, die jede im Bereich der Bäcker-Gastronomie beschäftigte Person kennen muss. Welche Zusatzstoffe muss ich wie auszeichnen? Darf ich Teig und Milchprodukte in einer Kühlzelle zusammen lagern? Muss ich Rückstellproben nehmen? Sind die Temperaturen in der Kühltheke zu dokumentieren? Hier erfahren Sie alles Wichtige nebst guten Tipps für eine praxisgerechte Umsetzung.

*Referent: Bernd Cüppers, Dipl.-Ing., Akademie Weinheim*

Donnerstag 30.09.2010, 8:30 - 16:30 Uhr

#### **Themenfeld 2: Frontbaking und Tageszeitenbäckerei**

Hier erlernen Sie in kompakter Form, wie Sie Ihren Ladenofen über einen typischen Bäckertag verteilt „leben“ können. Dazwischen vermitteln die Referenten die Grundlagen des Frontbaking und demonstrieren, wie wichtig die Kommunikation zwischen der Person im Frontbakingbereich und dem Kunden ist. Außerdem erhalten Sie viele Rezeptideen zur sofortigen Umsetzung im Betrieb

*Referenten: Robert Schorp und Günter Franz, Akademie Weinheim*

Freitag 1.10.2010, 8:30 - 12:00 Uhr

#### **Themenfeld 3: Salat-Konzepte und Ideen**

In Zeiten einer stärkeren Besinnung auf die gesunde Ernährung gewinnt die Bäckerei Kunden, die mehr verlangen als Käsebrötchen und Kaffee. Mit Salat sind Sie auf der Gewinnerseite. Wir stellen Ihnen Salatkonzepte vor und vermitteln viel Wissen, von den Rohstoffen über das Dressing bis zum Marketing.

*Referent: Ingo Belling, Hotelfachwirt, Akademie Weinheim*

Freitag 1.10.2010, 13:00 - 16:30 Uhr

#### **Themenfeld 4: Desserts aus der Bäckerei**

Neben Standard-Blechkuchen und Torten sind in Bäckereien zunehmend Desserts gefragt, vom Joghurt über Müsli und Apfelstrudel bis zum Kuchen im Becher. Hier nehmen Sie viele Ideen und auch Rezepte mit in Ihren Betrieb.

*Referenten: Robert Schorp und Günter Franz, Akademie Weinheim*

### **Modul 2**

Mittwoch 27.10.2010, 13:00 - 16:30 Uhr

#### **Themenfeld 5: Technikeinsatz und Ablauforganisation**

Hier erhalten Sie eine Marktübersicht über die verschiedenen Geräte im Gastrobereich, vom Merrychef über den Paco-Jet bis zu verschiedenen Ofensystemen. Zudem vermitteln wir Ihnen die Grundlagen einer perfekten Ablauforganisation mit Checklisten und Vorschlägen für Belegepläne.

*Referent: Robert Schorp, Akademie Weinheim*

Donnerstag 28.10.2010, 8:30 - 12:00 Uhr

#### **Themenfeld 6: Nudelkonzepte für das Bäckerhandwerk**

Führende Bäckereien setzen zunehmend Nudelkonzepte in Ihren Filialen um. Hier erhalten Sie eine Marktübersicht in Bildern und erlernen die Grundlagen der Nudelherstellung, von den Rohstoffen über verschiedene Nudelarten bis hin zu Saucen. Mit vielen Ideen und Rezepten!

*Referent: Ingo Belling, Hotelfachwirt, Akademie Weinheim*

Donnerstag 28.10.2010, 13:00 – 16:30 Uhr

#### **Themenfeld 7: Waffeln, Crêpes und süße Snacks**

Im Nachmittagsgeschäft gibt es in vielen Bäckereien reichlich Potentiale, die es zu erobern gilt. Neben Kuchen und Desserts sind es vor allem kleine, im Laden zelebrierte Leckereien, mit denen Sie Kunden begeistern. Sie erhalten in diesem Themenfeld viele Gebäckideen, die in der Kalkulation günstig, qualitativ spitze und auch einfach in der Herstellung sind.

*Referenten: Günter Franz und Robert Schorp, Akademie Weinheim*

Freitag 29.10.2010, 8:30 - 12:00 Uhr

#### **Themenfeld 8: Frühstückskompetenz, von à la carte bis Buffet**

Während nur noch jedes 5. Brot in einer handwerkliche Bäckereien verkauft wird, haben Bäckereien bei Frühstück außer Haus bereits einen Marktanteil von 55 %. Hier erfahren Sie, wie Sie diesem boomenden Markt für sich noch besser nutzen können.

*Referenten: Thomas Pohl und Günter Franz, Akademie Weinheim*



Freitag 29.10.2010, 13:00 - 16:30 Uhr

**Themenfeld 9: Gastronomische Holzofenbäckerei**

Holzbacköfen vermitteln Emotion und Ursprünglichkeit. Dies wird von Kunden hoch geschätzt! Pizza, Flammkuchen und mehr können schnell und einfach mit dem Holzbackofen gezaubert werden – auch im Laden. Dazu müssen die Grundlagen der Holzofenbäckerei erlernt werden, von den Holzarten bis zu Techniken der Befeuerung. Die Akademie Weinheim verfügt über einen klassisch befeuerten Holzofen sowie über einen automatischen Holzbackofen mit Pelletsbeheizung, so dass Sie hier die maximale Bandbreite kennen und nutzen lernen.

*Referenten: Bernd Cüppers und Thomas Pohl, Akademie Weinheim*

**Modul 3**

Mittwoch 17.11.2010, 13:00 – 16:30 Uhr

**Themenfeld 10: Marktübersicht Tageszeitenbäckerei, Kalkulation**

Hier lernen Sie die Player im Bereich der Schnellgastronomie kennen und erfahren, wie sich der Markt entwickelt. Sie sehen viele Konzepte und Fotos von Erfolgsbeispielen. Und Sie erlernen, warum genau diese Konzepte so erfolgreich sind. Auch das sensible Feld Kalkulation im Snackbereich wird vermittelt.

*Referent: Bernd Kütscher, Direktor der Akademie Weinheim*

Donnerstag 18.11.2010, 8:00 - 13:00 Uhr

**Exkursion zu erfolgreichen Bäcker-Gastrokonzepten**

Mit dem Bus besuchen Sie ebenso spannende wie erfolgreiche Konzepte der Bäcker-Gastronomie. Selbstverständlich findet das Mittagessen dabei vor Ort statt. Begleitung durch einen Fachlehrer der Akademie.

Donnerstag 18.11.2010, 13:00 - 16:30 Uhr

**Themenfeld 11: Belegte Snacks und Fingerfood**

Mit belegten Brötchen hat alles angefangen. Doch ein Brötchen mit Remoulade, Käse und Salatblatt begeistert keine Kunden und hebt Ihren Betrieb nicht mehr vor der Konkurrenz ab. Der Trend geht zu Edel-Snacks, Bäcker-Burgern, Soft-Baguettes, mediterranen Fladen und Snacks auf Brotbasis. Auch Fingerfood wird immer wichtiger.

*Referenten: Thomas Pohl und Günter Franz, Akademie Weinheim*

Freitag 19.11.2010, 8:30 – 12:00 Uhr

**Themenfeld 12: Kaffee-Kompetenz**

Kaffee kochen ist „Geld drucken“. Daher macht Bäcker-Gastronomie in der Kalkulation vor allem dann Spaß, wenn ein Kaffee mit verkauft wird. Wir zeigen Ihnen die Grundlagen des Kaffee-Geschäfts, vom Rohstoff über verschiedene Maschinentypen bis zu Ihrem Einstieg in „Latte Art“ (Kunst mit Milchschaum).

*Referentin: Mandy Grimme und Susanne Belling, Akademie Weinheim*

Freitag 19.11.2010, 13:00 - 16:30 Uhr

**Themenfeld 13: Abläufe im Café und Servicequalität**

Wieviel Service ist nötig und welcher bezahlbar? Selbstbedienung oder Bedienung am Platz? Wie bringe ich Kunden zum Abräumen des Schmutzgeschirrs? Was bringt ein Kinder-Spielbereich und wie ist dieser ohne Aufwand handhabbar? Wie gestalte ich die Abläufe von der Ausgabe bis zum Abräumen? Was bringt ein Pager-System?

*Referentin: Susanne Belling, Hotelfachwirtin, Akademie Weinheim*

**Modul 4**

Mittwoch 8.12.2010, 13:00 – 16:30 Uhr und Donnerstag 09.12.2010, 8:30 – 9:30 Uhr

**Abschlussprüfung**

Mit einer praktischen und einer schriftlichen Prüfung stellen wir den Erfolg der Fortbildung sicher. Zum Erhalt des Zertifikats muss eine Durchschnittsnote von 3,4 oder besser erreicht werden.

Donnerstag 09.12.2010, 10:00 Uhr bis Freitag 10.12.2010, um 12:00 Uhr

**Themenfeld 14: Kundenkommunikation und Aktionen**

Von einem Profi aus der Praxis erhalten Sie zahlreiche Ideen, wie Sie Ihren Gastrobereich gegenüber Kunden richtig darstellen und wie Sie den Umsatz mit Aktionen kräftig pushen. Viele Impulse und Ideen zum Abschluss einer umfangreichen Fortbildung.

*Referent: Ansgar Krawinkel, Bäckerei-Unternehmer*

Freitag 10.12.2010, 13:00 – 14:30 Uhr

**Abschluss mit Zertifikatsübergabe**

Bei einem Glas Sekt oder Orangensaft lassen Sie die umfangreiche Fortbildung Revue passieren. Nach der feierlichen Übergabe der Zertifikate verabschieden Sie sich von den übrigen Teilnehmern, in deren Kreis Sie im Laufe der Kurszeit gewiss Freundschaften geschlossen haben.

Sie haben sich entschieden, den Zertifikats-Studiengang **Bäcker-Gastronomie** der Akademie Weinheim zu belegen? Eine gute Wahl. Bitte füllen Sie dieses Formular aus und senden Sie dieses bald zurück (Post oder Fax). Bei Überbuchung gilt der Zeitpunkt des Eingangs der Anmeldung.

## Anmeldung

Hiermit melde ich mich zum o.g. Zertifikats-Studiengang in 4 Modulen, vom 29. September bis 10. Dezember – wie auf den vorderen Seiten ausgelobt - an.

Name: \_\_\_\_\_

Straße: \_\_\_\_\_

PLZ / Ort: \_\_\_\_\_

Telefon: \_\_\_\_\_

Die Gebühr für den Gesamt-Studiengang beträgt 1.620 €, inkl. Unterrichtsmaterialien, Mittagessen, Pausenverpflegung, Unterlagen und Prüfungsgebühr. Bei Teilnahme von zwei oder mehr Personen aus einem Betrieb reduziert sich die Kursgebühr um 10 %. Von der Kursgebühr sind nach Bestätigung der Anmeldung 250 Euro zu begleichen, Restzahlung bis zum Kursbeginn.

Zudem buche ich eine Unterkunft im Gästehaus der Akademie zum Sonderpreis von 140 € je Modul: Einzelzimmer inkl. Frühstück und Abendvesper. (*Falls nicht gewünscht, bitte diesen Absatz streichen*)

Es gelten die AGB der Akademie Weinheim, die im Internet einsehbar sind:  
<http://www.akademie-weinheim.de/kontakt/agb.html>

Datum/Unterschrift: \_\_\_\_\_