



Zertifikats-Studiengang

Produktionsmanager im Bäckerhandwerk

Eine moderne Bäckereiproduktion erfordert fähige Führungskräfte. Menschen, die umfangreiche Fachkenntnisse mit technischen und rechtlichen Grundlagen sowie mit Softskills im Bereich der Motivation und Führung verbinden. Dieser bewährte Zertifikats-Studiengang bildet Top-Führungskräfte weiter und dient der „zweiten Reihe“ als Qualifikation für höhere Aufgaben.



Zielgruppe	Produktions-Führungskräfte in gewachsenen Betrieben.
Inhalte	Aktuelle Marktsituation: Chancen, Risiken und Möglichkeiten / EDV-gestütztes Steuern mit Kennzahlen / Möglichkeiten und Grenzen der Kältetechnik / Sauerteig-Technologie / Fachwissen Brot, Brötchen und Snacks / Einsatzmöglichkeiten von Betriebstechnik, Marktübersicht / Update: Spielregeln im Bereich Hygiene / Professionelle Brotprüfung als Instrument der Qualitätssicherung / Was tun bei Qualitätsmängeln? / QM-Systeme nach DIN und IFS / rechtliche Grundlagen für Führungskräfte, u.a. mit Lebensmittelrecht und Arbeitsrecht / Kommunikationstraining / Team-Motivation / Weniger Stress dank Zeitmanagement / Impulse für die tägliche Arbeit und Austausch unter den Kollegen
Referenten:	Prof. Dr. Ing. Klaus Lösche Prof. Dr. Michael Brümmer Dipl.-Betriebswirtin Susanne Goerke, Trainerin für Zeitmanagement Rolf Kränzlein, Unternehmensberater Dipl. Psych. Iris Ohlig, Trainerin Human Resources Expertenteam der Bundesakademie Weinheim
Termine	Modul 1: 06.-08.02.2012 Modul 2: 05.-07.03.2012 Modul 3: 26.-28.03.2012 Modul 4: 23.-25.04.2012 inkl. Abschlussprüfung Alle Module beginnen montags um 10:00 Uhr und enden mittwochs um 16:30 Uhr.
Studiengebühr	Die Gebühr für den Gesamt-Studiengang (alle 4 Module) beträgt 1.690 €, inkl. Pausenverpflegung, Unterlagen und Prüfungsgebühr. Eine Unterkunft im Gästehaus der Akademie (Einzelzimmer inkl. Frühstück und Abendvesper) ist zum Sonderpreis von nur 150 € je Modul buchbar.
Ihr Nutzen	Eine grundsätzliche Rundum-Qualifikation für Führungsaufgaben in der Produktion gewachsener Betriebe

Themenfelder und Termine des Zertifikats-Studiengangs
Produktionsmanager im Bäckerhandwerk

Änderungen vorbehalten

Themenfeld 1: Marktsituation, Chancen und Risiken für Backwaren

Begrüßung und Einführung in den Studiengang / Aktuelle Marktdaten zu Entwicklungen der Branche / Was erwartet der Kunde von morgen? / Welche Trends gilt es zu erkennen und zu nutzen?

Themenfeld 2: Qualitätsmanagement

Qualitätsmanagement – System nach DIN EN ISO 9001:2008 / International Food Standard (IFS Food) - Unterschiedliche Systeme, deren Möglichkeiten und betriebswirtschaftlicher Nutzen

Themenfeld 3: Zeitmanagement

Wie komme ich mit meiner Zeit besser aus? / Selbstorganisation: Zielplanung, Realisation und Kontrolle / Erkennen von Stressoren und Störern / Arbeitsabläufe automatisieren und optimieren / Zeit für das Wesentliche schaffen / Umsetzungstipps zur Leistungssteigerung

Themenfeld 4: Backtechnologie

a) zeitgemäßer Einsatz von Kälte

Grundlagen Kältetechnologie / Anforderungen an Rohstoffe für Gärsteuerungsverfahren (Mehle, Backmittel) / Gärsteuerung: Ein Weg zur Premium-Qualität / Übersicht Gärsteuerungsverfahren / Microtec: Innovatives Verfahren für Premium-Qualität und Energieeinsparung / Tiefgefrieren von Teig und Gebäck / Kältetechnik: Anlagen, Kältebedarf, Kältemittel / Innovative Kühlverfahren im Überblick: Saugkühlung, adiabatische Kühlung, Vakuum-Enthalpie u.a.m.

b) Sauerteig, Brotprüfung und Mängelbeseitigung-

Rohstoffanforderungen / Teigbereitung und –führung (Vorteige, Sauerteige und Quellstufen) mit Schwerpunkt: Aroma statt nur irgendeinen Geschmack / Qualitätsüberlegungen und Besprechungen von mitgebrachten Roggen- und Roggenmischbroten aus den Teilnehmerbetrieben / Hinweise zu möglichen Veränderungen

c) Bäckereipraktikum 1

Herstellung von Brot unter traditionellen und modernen Gesichtspunkten / Rohstoffanforderungen / Teigführungen / Herstellungs- und Backverfahren / Rezeptideen und Austausch

d) Bäckereipraktikum 2

Siedegebäcke und Massen ohne Convenience Produkte / Rationelle Herstellung eigener Füllungen / Rezepte / Anregungen und Austausch

e) Exkursion

Besuch einer modernen Bäckereiproduktion mit moderiertem Erfahrungsaustausch

Themenfeld 5: Aktuelle Betriebstechnik

Backtechnik und Backtechnologie: Überblick über moderne Bäckereitechnik von der Rohstofflagerung bis zum Backprozess: Silierung, Knettechnik, Sauerteiganlagen, Aufarbeitung, Kälte- und Ofentechnik / Informationen über Zusammenhänge zwischen eingesetzter Technik und Backwarenqualität.

Themenfeld 6: EU-Lebensmittelhygiene VO

Umsetzung der Lebensmittelhygiene / Sicherstellung einer optimalen Betriebshygiene / Betriebliche Maßnahmen und Kontrollen (BMK) bzw. HACCP / Umsetzungstipps aus der Praxis

Themenfeld 7: Arbeitsschutz

Berufsgenossenschaftliche Vorschriften / Unfallprävention / Wege- und Arbeitsunfälle/ Regel- und Branchenmodell



Themenfeld 8: Betriebswirtschaftliches steuern mit Kennzahlen

Produktionskennzahlen erstellen und bewerten / Nutzen und Gefahren von Kennzahlen / EDV-gestütztes Handling von Kennzahlen / Erfahrungsaustausch

Themenfeld 9: Lebensmittelrecht und LMIV

Aktuelle Informationen zum Lebensmittelrecht / Lebensmittelkennzeichnungs-VO / Wie muss Ware deklariert werden? / Kennzeichnungselemente einer Fertigpackung / Austausch und Praxistipps

Themenfeld 10: Personal Management

Spielregeln des Führens / Optimierung des eigenen Potentials (Sprache/Körpersprache) / Wie forme ich ein optimales Team? / Analyse des eigenen Führungsverhalten / Teamentwicklung: Forming – Storming – Norming – Performing

Themenfeld 11: Produktentwicklung und Marketing

Entwicklung einer Produktidee und praxismgerechte Umsetzung / Methoden und Medien für die Kommunikation

Prüfungen

Im Rahmen dieses Studiengangs werden Prüfungen zur Lernzielkontrolle durchgeführt: Eine schriftliche Zwischenprüfung (trägt 20% zur Endnote bei), eine Projektarbeit (20%), eine schriftliche Abschlussprüfung (40%) sowie eine mündlichen Prüfung (20%). Zum Erhalt des ADB-Zertifikats „Produktionsmanager/in im Bäckerhandwerk“ muss eine Durchschnittsnote von 3,4 oder besser erreicht werden, was dank guter Vorbereitung durch die Akademie in aller Regel gelingt.

Abschluss mit Zertifikatsübergabe

Mit 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 **Produktionsmanager im Bäckerhandwerk** 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 6. Februar bis 25. April 2012 – wie auf den vorderen Seiten ausgelobt - an.

Name: _____

Straße: _____

PLZ / Ort: _____

Telefon: _____

e-Mail: _____

Die Gebühr für den Gesamt-Studiengang beträgt 1.690 €, inkl. 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 300 € zu begleichen, Restzahlung bis zum Kursbeginn.

Zudem buche ich eine Unterkunft im Gästehaus der Akademie ist zum Sonderpreis von 150 € 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: _____