

# Bäckereitechnologe ADB

## Bäckereitechnologin ADB



Eine moderne Bäckereiproduktion erfordert bäckereitechnologisches Fachwissen auf dem allerneuesten Stand. Hierzu vermitteln wir in der Fortbildung zum Bäckereitechnologen ADB wissenschaftliche Basiskenntnisse zu den Prozessen im Teig sowie aktuellste Erkenntnisse aus der Forschung. Eine optimale Auffrischung und Erweiterung des bäckereitechnologischen Fachwissens für jeden Bäckermeister mit Verantwortung.

**Zielgruppe:** Produktionsleiter, Schichtleiter und Produktentwickler sowie die „2. Reihe“, welche intensives bäckereitechnologisches Fachwissen auf aktuellstem wissenschaftlichen Stand erlernen möchten. Ein Meisterbrief, eine adäquate Qualifikation oder eine entsprechend lange Berufserfahrung ist Voraussetzung zur Teilnahme.

**Inhalte:** siehe Themenfelder der Fortbildung auf den Folgeseiten

**Referenten:** Prof. Dr.-Ing. Klaus Lösche  
M.Sc. Christoph Paczkowski, TU München  
Bernhard Jaßmeier, Ernst Böcker GmbH & Co. KG  
Expertenteam der Bundesakademie Weinheim  
und weitere

**Termine:** **Modul 1:** Dienstag 05.02. bis Donnerstag 07.02.2019  
**Modul 2:** Dienstag 12.03. bis Donnerstag 14.03.2019  
**Modul 3:** Montag 15.04. bis Mittwoch 17.04.2019

Die Module beginnen am 1. Tag um 10 Uhr und enden am 3. Tag um ca. 16.30 Uhr, so dass auch eine weitere An- und Abreise möglich ist.

**Ihr Investition:** Die Gebühr für den Gesamt-Studiengang (alle 3 Module) beträgt 1.790 € inkl. Unterlagen und Verpflegung tagsüber. Eine Unterkunft im Gästehaus der Akademie (Einzelzimmer inkl. Frühstück und Abendvesper) ist für 165 € je Modul buchbar.

**Ihr Nutzen:** Aktuelles bäckertechnologisches Fachwissen auf höchstem Niveau und damit das Werkzeug, die Produktqualität und Prozesse nachhaltig zu verbessern.



## Themenfelder

### Bäckereitechnologie ADB / Bäckereitechnologin ADB

#### **Themenfeld 1: Ingrediens in der Bäckerei**

Arten und Anwendungsmöglichkeiten ausgewählter Rohstoffe / funktionelle Eigenschaften von Proteinen, Kohlenhydrate, Cellulosen, Verdickungsmittel (Hydrokolloide), Fette und Öle, Emulgatoren, Enzyme, Salz, Säuren / Farbstoffe und Aromastoffe

#### **Themenfeld 2: Basisreaktionen in der Bäckereitechnologie**

Bedeutung und Reaktivität von Wasser / enzymatische und nicht –enzymatische Reaktionen / Reaktionsaromen und Brotaroma / Emulsionen, z.B. selbstemulgierende Systeme auf Mehlbasis / Interaktionen / Stärkeverkleisterung / Einfluss von Zucker, Salz und pH-Wert / Gelatine –Substitute / Stabilisierung von Früchten (TK-stabil, backstabil)

#### **Themenfeld 3: Biotechnologie in der Bäckerei**

Gärung / Hefen und Milchsäurebakterien / Sauerteige / Vorteige / Enzymreaktionen / Neueste Entwicklungen im Bereich Fermentation, Frischhaltung und Aroma

#### **Themenfeld 4: Funktionalität der Hauptkomponenten bei Weizen- und Roggenmehlen in Bezug auf die Backfähigkeit**

Moderne und neuartige Sichtweisen / Funktionalität von Mehlen / Vertiefungen zum Verständnis der Teig-und Gebäckentstehung / Anwendungsbeispiele

#### **Themenfeld 5: Charakterisierung von Getreidemahlerzeugnissen**

Einführung in die wichtigsten analytischen Untersuchungsmethoden von Mahlerzeugnissen, Teigen und Backwaren / Was für eine Aussagekraft haben diese Methoden heute noch

#### **Themenfeld 6: Energiemanagement**

Gesetzliche Rahmenbedingungen / Energiemanagementsystem / ISO 50001 / DIN 16247 / Energieleitfaden / Möglichkeiten der Energieeinsparung beim Backen, Kühlen und Spülen

#### **Themenfeld 7: Qualitätsmanagement**

International Food Standard / ISO 22000:210 / Aufbau von QM-Systemen in handwerklichen Bäckereien / Beschreibung des QM-Systems durch die QM-Dokumente / Der Weg zur Zertifizierung

#### **Themenfeld 8: Einführung in die Lebensmittelverfahrenstechnik**

Maschinen und Gerätetechnik / Messtechnik / Prozessplanung, Prozessanalyse und Prozessoptimierung / Backprozess (Stofftransformationen, Wärmetransport, Wärmeübertragungen, Wirkungsgrade, Backkurven energetische Betrachtungen) / Neue Entwicklungen im Bereich der Ofensysteme /

#### **Themenfeld 9: Kneten / Knetverfahren / Aufarbeitung**

Diskontinuierliche und kontinuierliche Kneten / neuartige Knetsysteme / neuartige Möglichkeiten der Teigaufarbeitung / Laminiertechnologie (Plunder, Blätterteig etc.)

#### **Themenfeld 10: Kälteanwendung**

Teigkühlung / Gärung und Gärsteuerungsverfahren / Voraussetzungen zur Herstellung von Premium-Backwaren / Wie generiert man Rösche / Gefrieren von Teig und Gebäck / Kühlen von Backwaren / Klimatechnik im Backbetrieb

#### **Themenfeld 11: Besonderheiten: „Glutenfreie“-Backwaren**

Basis-Informationen zur Zöliakie / Phänomen Weizensensitivität / Rohstoffe und ihre Eigenschaften zur Herstellung von glutenfreien Backwaren / Herstellung von Brot- und Kleingebäck sowie verschiedenen Feine Backwaren / Verkostung

Sie haben sich entschieden, den Studiengang **Bäckereitechnologe/-technologin ADB** der Akademie Weinheim **vom 05.02.2019 bis 17.04.2019** 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. Studiengang in 3 Modulen,  
vom 05.02.2019 bis 17.04.2019 – wie auf den vorderen Seiten ausgelobt - an.

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

Geburtstag: \_\_\_\_\_

Straße: \_\_\_\_\_

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

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

e-Mail: \_\_\_\_\_

Die Gebühr für den Gesamt-Studiengang (alle 3 Module) beträgt 1.790 € inkl. aller Unterlagen und Verpflegung tagsüber (Mittagessen, Pausengetränke, Kaffee & Kuchen).

Bei Teilnahme von zwei oder mehr Personen aus einem Betrieb reduziert sich die Kursgebühr jeweils um 10 %. Von der Kursgebühr sind nach Bestätigung der Anmeldung 300 Euro zu begleichen, Restzahlung bis zum Kursbeginn.

Übernachtung: Zudem buche ich hiermit eine Unterkunft im Gästehaus der Akademie zum Sonderpreis von 165 € 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: \_\_\_\_\_

**Wir bitten Sie, zu diesem Seminar Berufskleidung mitzubringen!**