

Bäckereitechnologe ADB

Bäckereitechnologin ADB



Eine moderne Bäckereiproduktion erfordert bäckereitechnologisches Fachwissen auf dem aller-neuesten 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
Dr. Mario Jekle, TU München
Bernhard Jaßmeier, Sauerteig-Experte
Thomas Lepold, Experte für Fermentation
Dirk- Siegfried Hübner (M.A.), Energie Berater
Expertenteam der Bundesakademie Weinheim

Termine: **Modul 1:** Dienstag 9.03. bis Donnerstag 11.03.2021
Modul 2: Dienstag 20.04. bis Donnerstag 22.04.2021
Modul 3: Dienstag 08.06. bis Donnerstag 10.06.2021
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 1.970 € inkl. Unterlagen und Verpflegung tagsüber. Eine Unterkunft im Gästehaus der Akademie (Einzelzimmer inkl. Frühstück und Abendvesper) ist für 192 € je Modul buchbar.

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

„Tolles Seminar, Sehr tief, eben Technologie! Super Team! Gerne wieder!“
Sven Giesemann, Bäckerei Hensel, 32130 Enger



Themenfelder

Bäckereitechnologe 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 / Lamiertechnologie (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 **09.03.2021 bis 10.06.2021** 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 **09.03.2021 bis 10.06.2021** – wie auf den vorderen Seiten ausgelobt - an.

Teilnehmer: _____

Geburtstag: _____

Straße: _____

PLZ / Ort: _____

Telefon: _____

Mail: _____

abweichender Rechnungsempfänger:

Name: _____

Straße: _____

PLZ / Ort: _____

Telefon: _____

Mail: _____

Die Gebühr für den Gesamt-Studiengang (alle 3 Module) beträgt 1.970 € inkl. Unterlagen und Verpflegung tagsüber.

Bei gleichzeitiger Anmeldung von zwei oder mehreren Personen aus einem Betrieb reduziert sich die Kursgebühr um 10 %. Bitte ankreuzen, wenn weitere Teilnehmer anbei

Zudem buche ich eine Unterkunft im Gästehaus der Akademie zum Sonderpreis von 192 € 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>

Wir bitten Sie, zu diesem Seminar Berufskleidung mitzubringen!