



Zertifikats-Studiengang **Bäcker-Gastronomie**

Während der Absatz klassischer Backwaren wie z.B. Brot durch zunehmenden Wettbewerb unter Druck gerät, wächst der Gastro-Anteil im Sortiment rasant - unabhängig von der Betriebsgröße und Lage! Leider steht das nötige Know-How bis heute nicht ausreichend in den Berufsausbildungsplänen. Oft erfolgt ein „Learning by doing“ und eine Weiterentwicklung durch Lernen aus eigenen Fehlern. Mit diesem Studiengang bietet die Bundesakademie Weinheim eine bestens bewährte, qualifizierte Fortbildung an, welches alle Bereiche der Bäcker-Gastronomie in kompakter Form vermittelt. Die Ausstattung der Akademie bietet hierzu beste Rahmenbedingungen.

Zielgruppe: Die Fortbildung ist für Einsteiger im Bereich Bäcker-Gastronomie ebenso geeignet wie für Betriebe mit ersten Erfahrungen. Außerdem für Fach- u. Berufsschullehrer, als Fortbildung in entsprechenden Themenfeldern.

Inhalte: siehe Folgeseiten

Referenten: Harald Krebs, Snack-Experte
Expertenteam der Bundesakademie Weinheim

Termine: Die Fortbildung findet in 4 Modulen statt:

1. Modul: 12.03.-14.03.2012
2. Modul: 23.04.-25.04.2012
3. Modul: 04.06.-06.06.2012
4. Modul: 25.06.-27.06.2012

Alle Module beginnen montags um 13:00 Uhr und enden mittwochs um ca. 16:30 Uhr.

**Studien-
gebühr:** Die Gebühr für den Gesamt-Studiengang beträgt 1.690 €, inkl. Unterrichtsmaterialien, Mittagessen, Pausenverpflegung, Unterlagen und Prüfungsgebühr. Eine Unterkunft im Gästehaus der Akademie ist zum Sonderpreis von 150 € je Modul buchbar: Einzelzimmer inkl. Frühstück und Abendvesper.

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

Themenfelder des Zertifikats-Studiengang

Bäcker-Gastronomie

vom 12. März 2012 bis 27. Juni 2012

(Änderungen vorbehalten)

Themenfeld 1: 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.

Themenfeld 2: Frontbaking, Backkunst über den Tag zelebriert mit Einführung in die gastronomische Holzofenbäckerei

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. Weiterhin wird Ihnen der Umgang mit Holzbacköfen (klassisch befeuert und mit Pelletsbefeuert) vermittelt, von den Holzarten bis zu Techniken der Befeuertung und dem Backen von Holzofengebäcken. Außerdem erhalten Sie viele Rezeptideen zur sofortigen Umsetzung im Betrieb.

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.

Themenfeld 4: Kalkulation und Erläuterung der Projektarbeit

Was müssen Sie bei der Kalkulation im Snackbereich beachten? Welche Basics müssen Sie kennen? Eine Einführung in ein sehr sensibles Thema. Außerdem werden die Anforderungen an die Projektarbeit besprochen und an Beispielen verdeutlicht.

Themenfeld 5: Abläufe im Café und Servicequalität

Wie viel Service ist nötig und welcher bezahlbar? Selbstbedienung oder Bedienung am Platz? Wie bringe ich Kunden zum Abräumen des Schmutzgeschirrs? Wie gestalte ich die Abläufe von der Ausgabe bis zum Abräumen? Wie motiviere ich zu gutem Service?

Themenfeld 6: Frühstückskompetenz, von á la Carte bis Buffet

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

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.

Themenfeld 8: Nudelkonzepte für das Bäckerhandwerk

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

Themenfeld 9: Lebensmittelrechtliche Kennzeichnung und Hygiene 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.

Themenfeld 10: 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.

Themenfeld 11: Technikeinsatz und Ablauforganisation

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

Themenfeld 12: Desserts aus der Bäckerei

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

Themenfeld 13: 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.

Exkursion zu erfolgreichen Bäcker-Gastrokonzepten

Mit dem Bus besuchen Sie ebenso spannende wie erfolgreiche Konzepte der Bäcker-Gastronomie. Begleitung durch einen Experten der Akademie.

Abschlussprüfung

Im Rahmen dieses Studiengangs werden Prüfungen zur Lernzielkontrolle durchgeführt: Eine schriftliche Zwischenprüfung (trägt 25% zur Endnote bei), eine Projektarbeit (50%) und eine mündliche Abschlussprüfung (25%). Zum Erhalt des ADB-Zertifikats muss eine Durchschnittsnote von 3,4 oder besser erreicht werden, was dank guter Vorbereitung durch die Akademie in aller Regel gelingt.

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 12. März 2012 bis 27. Juni 2012 – wie auf den vorderen Seiten ausgelobt - an.

Name: _____

Straße: _____

PLZ / Ort: _____

Telefon: _____

Die Gebühr für den Gesamt-Studiengang beträgt 1.690 €, inkl. Unterrichtsmaterialien, Mittag-essen, 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 Euro zu begleichen, Restzahlung bis zum Kursbeginn.

Zudem buche ich eine Unterkunft im Gästehaus der Akademie 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: _____