

Weiterbildungslehrgang  
**TECHNISCHER  
BÄCKER 2019**

Für Unternehmen

- › *des Backgewerbes*
- › *der Zulieferindustrie und*
- › *des Bäckereimaschinenbaus.*



## WEITERBILDUNGSLEHRGANG

### Technischer Bäcker

 IGV GmbH

 Begrenzte Teilnehmerzahl: 16

 Prüfung und Teilnahmezertifikat nach jedem Modul

 1.350 € zzgl. MwSt. je Teilnehmer (1 MODUL)

2.500 € zzgl. MwSt. je Teilnehmer (MODUL 1+2)

*(INKL. AUSFÜHRLICHER SEMINARUNTERLAGEN UND MITTAGS- UND PAUSENVERSORGUNG)  
(RABATT VON 10 % BEI TEILNAHME VON MINDESTENS 3 MITARBEITERN DES GLEICHEN  
UNTERNEHMENS AN BEIDEN MODULEN)*

Der modular aufgebaute Lehrgang vermittelt ganzheitlich die technologische Prozessabfolge, beginnend mit den Anforderungen an die zu verarbeitenden Rohstoffe bis zur Auswertung der Gebäckqualität mit Fehlerbetrachtung.

Zu den Kernkompetenzen des IGV gehören die Auswahl und Vorbereitung der Rohstoffe, die Fermentation, die Teig- und Massebe- und -aufarbeitung, das Kühlen und Gefrieren sowie der


Backprozess, so dass diese Fachthemen auch im Mittelpunkt der nachfolgend aufgeführten Lehrgänge stehen.

Ausgehend von den Erfahrungen der Teilnehmer werden Möglichkeiten zur Optimierung der Herstellungsprozesse aufgezeigt und dabei auch neueste Ergebnisse aus der Forschung und Entwicklung einbezogen. Theorie und Praxis wechseln einander ab.

Modul 1 beschäftigt sich mit der Herstellung von Broten und Kleingebäcken auf der Basis von Weizenmahlprodukten.

## **Modul 1 - Brot und Kleingebäck aus Weizen**

 **11.–15.2.2019**

 **8.30–16.30 UHR**

### **Themen**


- Mahlprodukte und Mehlanalytik
- Anwendung von Backmitteln
- Vorteig- und Sauerteigführungen
- Teigbereitung und Teigaufarbeitung
- Gärzeitsteuerung
- Backprozess
- Sensorik



In Modul 2 wird vorrangig die Herstellung von Roggen-, Roggenmisch- und Spezialbroten behandelt.

## **Modul 2 - Brot und Spezialbrot aus Roggen**

 **18.–22.2.2019**

 **8.30–16.30 UHR**

### **Themen**

- Mahlprodukte und Mehlanalytik
- Sauerteigführungen
- Quell-, Brüh- und Kochstücke
- Anwendung von Back- und Frischhaltemitteln
- Teigbereitung und Teigaufarbeitung
- Spezialbrotherstellung
- IGV-Roggenverfahren
- Backprozess
- Sensorik



# Anmeldung Technischer Bäcker 2019

## Teilnehmer

Vorname, Name

Straße, Hausnummer

PLZ, Ort

E-Mail

## Vertragspartner\*

\*wenn Teilnehmer nicht gleich Vertragspartner, z. B. Unternehmen

Name

Straße, Hausnummer

PLZ, Ort

E-Mail

Telefon

Fax

Datum, Unterschrift

## Bitte ankreuzen

**Modul 1** (11.02.–15.02.19)  *Hotel*

**Modul 2** (18.02.–22.02.19)  *Hotel*

*Hotelbuchung, Anreise am Vortag*

*So–Fr*

*Hotelbuchung, Anreise direkt am Lehrgangstag*

*Mo–Fr*

### Senden Sie Ihre Anmeldung an

IGV GmbH  
Arthur-Scheunert-Allee 40-41  
14558 Nuthetal

**Fax** +49 33200 89-191

olaf.bauermann@igv-gmbh.de

## VERANSTALTER

IGV Institut für Getreideverarbeitung GmbH  
Arthur-Scheunert-Allee 40-41  
14558 Nuthetal

Lehrgangsleiter Olaf Bauermann  
Tel. 033200 89-172  
Fax 033200 89-191  
olaf.bauermann@igv-gmbh.de

## LEHRGANGSORT

Bildungszentrum für Bäcker und Konditoren  
in der IGV GmbH  
Arthur-Scheunert-Allee 40-41  
14558 Nuthetal

[www.backbild.de](http://www.backbild.de)  
[www.igv-gmbh.de](http://www.igv-gmbh.de)

Die dargestellten Informationen entsprechen dem Zeitpunkt der Drucklegung. Druckfehler, Irrtümer und Änderungen vorbehalten.

Stand – Juli 2018

