

LEHRGANGSANMELDUNG

Senden an: IGV-Postanschrift oder
Fax-Nr.: 033200/89191 oder
Email: o_bauermann@igv-gmbh.de

TECHNISCHER BÄCKER 2012

Modul 1 27.02.2012 – 02.03.2012 Hotel *

Modul 2 19.03.2012 – 23.03.2012 Hotel *

Modul 3 18.06.2012 – 22.06.2012 Hotel *

Hotel So - Fr
Pension Mark Brandenburg
in Potsdam, Zimmer/ÜN: 50,- € Hotel Mo - Fr

Kästchen bitte ankreuzen

TEILNEHMER

Name: _____

Vorname: _____

Anschrift: _____

VERTRAGSPARTNER *

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

Name: _____

Anschrift: _____

Tel. / Fax: _____

Unterschrift: _____

ORGANISATORISCHES

VERANSTALTER

IGV Institut für Getreideverarbeitung GmbH
Arthur-Scheunert-Allee 40/41
14558 Nuthetal, OT Bergholz-Rehbrücke
Lehrgangleiter Olaf Bauermann
Tel.: 033200 / 89-172
Fax: 033200 / 89-191
Mail: o_bauermann@igv-gmbh.de

KOSTEN

Teilnahmegebühr: 1.100,00 € zzgl. MwSt. / je Modul
Bestandteil der Gebühren sind ausführliche Seminar-
unterlagen sowie die Mittags- und Pausenversorgung
Buchung aller 3 Module: 2.970,00 € zzgl. MwSt.
Bei mehreren Teilnehmern eines Unternehmens erhält
jeder Teilnehmer bei Buchung aller 3 Module zusätzlich
weitere 5 % Rabatt.

LEHRGANGSORT

Technologie- und Bildungszentrum für Bäcker und
Konditoren Bergholz-Rehbrücke in der
IGV Institut für Getreideverarbeitung GmbH
Arthur-Scheunert-Allee 40/41
14558 Nuthetal, OT Bergholz-Rehbrücke
www.backbild.de / www.igv-gmbh.de



WEITERBILDUNGSLEHRGANG TECHNISCHER BÄCKER

für Führungskräfte
in Bäckereiunternehmen

2012



VORWORT

Der Titel des Lehrgangs „Technischer Bäcker“ drückt aus, was in den 3 Modulen im Mittelpunkt der Unterweisung steht: Moderne Technik und verschiedene Technologien zur Herstellung von Backwaren.



Der Lehrgang vermittelt ganzheitlich die technologische Prozessabfolge, beginnend mit der Analyse der zu verarbeitenden Rohstoffe bis zur Auswertung der Gebäckqualität mit Fehlerbetrachtung.

Zu den Kernkompetenzen des IGV gehören die Teigbereitung, die Fermentation, das Kühlen und Gefrieren und der Backprozess, so dass diese Fachthemen auch im Mittelpunkt der Unterweisungen stehen.



Der Lehrgang wird seit 2002 erfolgreich in Zusammenarbeit mit Herrn Prof. Walter Freund von der Universität Hannover durchgeführt. Bisherige Teilnehmer kamen aus Bäckereien unterschiedlicher Betriebsgröße, aus dem Bäckereimaschinenbau und auch aus der Zulieferindustrie. Die Teilnehmer stammten überwiegend aus Deutschland, aber auch aus Österreich, der Schweiz, Schweden und Israel.

Ausgehend von den Erfahrungen der Teilnehmer werden Möglichkeiten zur Optimierung der Herstellungsprozesse aufgezeigt und dabei auch neueste Ergebnisse aus der Forschung und Entwicklung vorgestellt.



Der Lehrgang ist in 3 Module unterteilt, die schwerpunktmäßig auf die Themen Weizengebäck, Roggengebäck und Feine Backwaren ausgerichtet sind. Theorie und Praxis wechseln einander ab.

MODUL 1 BROT UND KLEINGEBÄCK AUS WEIZEN

27.02.2012 – 02.03.2012, jeweils 08.00 – 17.00 Uhr

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

Inhaltliche Schwerpunkte

- Mahlprodukte und Mehlanalytik
- Anwendung von Backmitteln
- Vorteig- und Sauerteigführungen
- Teigbereitung und –aufarbeitung
- Gärsteuerung / Vakuumkühlung
- Backprozess



MODUL 2 BROT UND KLEINGEBÄCK AUS ROGGEN

19.03.2012 – 23.03.2012, jeweils 08.00 – 17.00 Uhr

In diesem Modul wird vorrangig die Herstellung von Roggen-, Roggenmisch- und Spezialbroten sowie roggengemischten Kleingebäcken behandelt.

Inhaltliche Schwerpunkte

- Mahlprodukte und Mehlanalytik
- Quell-; Brüh- und Kochstücke
- Vorteig- und Sauerteigführungen
- Anwendung von Back- und Frischhaltemitteln
- Teigbereitung und –aufarbeitung
- Gärsteuerung
- Spezialbrotherstellung
- Backprozess



MODUL 3 FEINE BACKWAREN

18.06.2012 – 22.06.2012, jeweils 08.00 – 17.00 Uhr

Dieses Modul ist unterteilt in Gebäcke aus Massen mit und ohne Aufschlag sowie in Gebäcke aus Teigen mit und ohne Backhefe.

Inhaltliche Schwerpunkte

- Feinteige mit Hefe
- Feinteige ohne Hefe
- Tourierte Teige
- Siedegebäcke
- Massen mit Aufschlag
- Massen ohne Aufschlag
- Masseherstellung und -verarbeitung



LEHRGANGSABSCHLUSS

Leistungstest am Ende jedes Moduls
Teilnahmezertifikat für jedes Lehrgangsmodule