

# XXL



# Durchstarter-Seminar

für **TOP-Absolventen** der Zwischenprüfung

**25. Mai** 09:00 Uhr bis **27. Mai 2010** 16:30 Uhr

## Für Bäckerlehrlinge

- Herstellung verschiedener Spezialbrote auf der Basis von Weizenvorteig- u. Sauerteigführung
- europäische Kleingebäcke
- Zweikesselmassen
- Sahnedesserts
- Kremtorten
- Laboranalysen
- Backen mit dem Holzofen



## **Zielgruppe:**

TOP-Absolventen der Zwischenprüfung zur Belohnung der erbrachten Leistungen

**Ihre Investition:** 280,00 €\*

## Für Verkaufsauszubildende

- praktische Übungen zur Warenkunde
- Marketing
- Verkaufstraining
- EDV-Einsatz in Bäckereien
- Dekoration
- Kosmetik für Fachverkäuferinnen

**Referenten:** Das bewährte TEAM der Bäckerfachschule Olpe



# Bei uns stehen Sie im Mittelpunkt!



## **Erste Deutsche Bäckerfachschule**

Zur Bäckerschule 5, 57462 Olpe/Biggesee

Tel. 02761 - 6 35 07, Fax 02761 - 6 36 53

email: [akademie@baeckerfachschule.de](mailto:akademie@baeckerfachschule.de), Homepage: [www.baeckerfachschule.de](http://www.baeckerfachschule.de)



Ich möchte am "XXL-Durchstarter"-Seminar vom 25. - 27.05.10 teilnehmen:

Bäckerei: \_\_\_\_\_ Teilnehmer: \_\_\_\_\_

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

Tel.-Nr. \_\_\_\_\_ email: \_\_\_\_\_

\* inkl. Seminarunterlagen, Vollpension, Übernachtung & Abendprogramm