

Stärker aus der Corona-Zeit kommen: Weiterbildungs-Impulse aus Weinheim



**Kleinere Seminargruppen,
Mindestabstand und mehr:
Ihre Sicherheit steht bei uns
an erster Stelle.**

**Ansteckend ist hier
nur unser Lächeln!**



Geprüfte/r Verkaufsleiter/in HWK



Die Vollzeit-Ausbildung zum/zur Verkaufsleiter/in ist die umfangreichste ihrer Art und gilt als „Meister-Ausbildung“ für den Verkauf, mit HWK-Abschluss

24. August – 17. Dezember 2020,
inkl. aller Prüfungen

Alle Infos unter
www.akademie-weinheim.de,
auch zu Fördermitteln.

Wir beraten Sie gerne!
Tel.: 06201-1070, E-Mail:
info@akademie-weinheim.de

Neue Impulse für Frühstück und Bäckersnacks



Corona hat den Markt verändert, doch Frühstück und Snacks kommen zurück. Hier holen Sie sich frische Impulse. Der Schwerpunkt liegt dabei auf Teller-Frühstücken (Buffets sind vielfach ja noch verboten) und auf Snacks to go.

Dienstag, 14. Juli 2020

270 € Seminargebühr inkl. Unterlagen und Verpflegung

Kremkocher erfolgreich nutzen



Immer mehr Betriebe nutzen einen Kremkocher, um den Conveniencegrad aktiv zu senken und dabei Qualität und Rendite zu erhöhen. Dieses Seminar verschafft einen Überblick über die Möglichkeiten und vermittelt zahlreiche Rezepte.

2-Tagesseminar:
2. – 3. September 2020

470 € Seminargebühr inkl. Unterlagen und Verpflegung

Erfolg mit Premiumstollen

Foto aus der Zeit vor Corona. Diesmal mit kleiner Gruppe und Mindestabstand



Rechtzeitig vor der Stollensaison 2020 holen Sie sich hier viele Tipps, Rezepte und Ideen, um Ihr Stollengeschäft weiter zu beleben. Wer die Tipps aus dem Seminar konsequent umsetzt, wird seinen Stollenumsatz 2020 deutlich steigern, versprochen!

2-Tagesseminar:
30. September – 1. Oktober 2020

470 € Seminargebühr inkl. Unterlagen und Verpflegung

Die Welt der Käsekuchen – Cheesecake & mehr



Gerade in Zeiten nach Corona ist ein leckeres Stück Käsekuchen der kleine, bezahlbare Luxus. Wir zeigen die besten Rezepte, wie immer ohne Convenience. Mit vielen Praxistipps für eine rationelle Herstellung und Rezept-Varianten, welche die junge Generation besonders ansprechen.

2-Tagesseminar:
13. – 14. Oktober 2020

470 € Seminargebühr
inkl. Unterlagen und Verpflegung

Brot ohne Backhefe mit Weizensauer und Co.



Beim Weizensauerteig wird mit Milchsäurebakterien statt Hefe gearbeitet. Die langen Fermentationszeiten erzeugen zudem besondere Aromen und eine lange Frischhaltung. Hier erhalten Sie viel Know-how zu Livieto Madre und Co.

2-Tagesseminar:
1. – 2. September 2020

470 € Seminargebühr
inkl. Unterlagen und Verpflegung

Richtig kommunizieren, auch wenn's mal brennt

Foto aus der Zeit vor Corona. Diesmal mit kleiner Gruppe und Mindestabstand



Corona erhöht den Druck auf das Team und fördert Konflikte. Wir zeigen, wie Sie richtig kommunizieren, um Konflikte in positive Energie zu verwandeln. Zwei spannende Tage, die Ihnen und Ihrem Team den Alltag erleichtern.

2-Tagesseminar:
7. – 8. Oktober 2020

460 € Seminargebühr
inkl. Unterlagen und Verpflegung

Wir sind auch online für Sie da: schon über 2.500 Gäste bei unseren Live-Trainings (Webinare)!

Milde Fermentations-Technologie



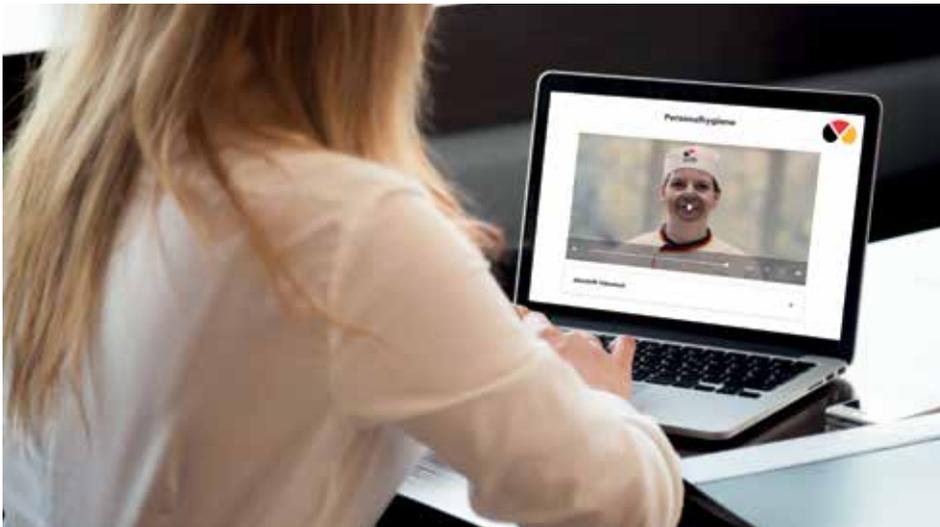
Foto: Adobe Stock

Kräftig saures Brot wird von den Kunden immer weniger geschätzt. Im Gegensatz zu früheren Roggensorten muss der moderne Roggen auch kaum noch gesäuert werden. Stattdessen geht es heute um ein mildes Aroma und viel Geschmack. Dieses Seminar vermittelt das dazu nötige Know-how.

2-Tagesseminar:
7. – 8. Oktober 2020

490 € Seminargebühr inkl.
Unterlagen und Verpflegung

Kostenlos: Online-Schulung Infektionsschutzgesetz



Jeder im Umgang mit Lebensmitteln muss alle zwei Jahre diese Schulung nachweisen. In unserer Online-Akademie ist dies für Sie und Ihr Team einfach, schnell (nur ca. 20 min) und **völlig kostenfrei**, mit Zertifikat.

Hier klicken:

www.baeckerwissen.de

Tipp: Geben Sie diesen Link einfach an Ihr Team weiter und lassen Sie sich das Zertifikat geben, für Ihre Dokumentation. 

Simplify your bakery



Foto: Fotolia, Blueesign

Der Betrieb einer Bäckerei-Filiale ist komplex: verschiedenste Produkte und Abläufe müssen sinnvoll kombiniert werden. Holen Sie sich hier an nur einem Seminartag viele Impulse, wie Sie Abläufe vereinfachen und ein reibungsloses Arbeiten im Verkauf ermöglichen können, gerade auch im Bereich Snack.

Donnerstag, 16. Juli 2020

260 € Seminargebühr inkl.
Unterlagen und Verpflegung

Filialmanager/in im Bäckerhandwerk



Die Qualität des Verkaufs entscheidet, wie viel Umsatz ein Kunde bringt. Dieser bewährte ADB Zertifikats-Studiengang vermittelt das notwendige Know-How im Bereich Verkaufsstrategie, Marketing, Recht, Fachkunde, Management, Kommunikation und Führung.

Fortbildung in 4 Modulen je 3 Tage, Start am 25. August 2020

2.490 € Seminargebühr inkl. Unterlagen und Verpflegung

Weiterbildung für Teigmacher (Zusatztermin)



Der erste, grundlegende Schritt zu hochwertigen Backwaren ist die Teigbereitung. In Teigen finden komplexe biochemische Prozesse statt. Nur wer wirklich versteht, was genau im Teig vorgeht und welche Maßnahmen auf das Teigmilieu reagieren, kann diesen Prozess positiv beeinflussen und täglich konstant reproduzieren.

2-Tagesseminar:
8. – 9. September 2020

470 € Seminargebühr inkl. Unterlagen und Verpflegung

Food-Fotografie Intensiv



Mit tollen Produktfotos erreichen Sie viel mehr als nur mit Worten. Hier erlernen und üben Sie die Techniken der Fotografie von Backwaren und Konditoreiwaren. Keine Vorkenntnisse erforderlich!

2-Tagesseminar:
21. – 22. September 2020

490 € Seminargebühr inkl. Unterlagen und Verpflegung

Meisterkurs und Kombikurs 2021

nur noch 2 Plätze frei!



Bäckermeister/in werden an der renommierten Bundesakademie des Deutschen Bäckerhandwerks!
Auch als Kombikurs mit dem Abschluss Betriebswirt/in HwO.

Start am 11. Januar 2021

Alle Infos unter www.akademie-weinheim.de, auch zu Fördermitteln.

Wir beraten Sie gerne!
Tel.: 06201-1070, E-Mail: info@akademie-weinheim.de

Schweizer Konditorei

Foto aus der Zeit vor Corona. Diesmal mit kleiner Gruppe und Mindestabstand



Die Schweizer Konditorei genießt den Ruf einer besonders hohen Qualität. In diesem Seminar erlernen Sie von unserem Konditormeister, der über 10 Jahre lang in vielen Teilen der Schweiz tätig war, besondere Konditorei-Spezialitäten aus dem Land der Eidgenossen.

2-Tagesseminar:
9. – 10. September 2020

460 € Seminargebühr inkl. Unterlagen und Verpflegung

Telefonische Beratung: 06201-1070. Anmeldung per E-Mail: info@akademie-weinheim.de

Anmeldeformular

Hiermit melde ich mich/uns für folgende Seminare verbindlich an:

Per Fax an: **06201 / 182579**

Namen der Seminare, Abkürzung genügt.

Name(n) des/der Teilnehmer und Rechnungsadresse, deutlicher Firmenstempel genügt.

Die Seminare finden an der Bundesakademie des Bäckerhandwerks in Weinheim statt. Senden Sie uns Ihre Anmeldung per Fax an 06201/182579, per Post: Bundesakademie Weinheim, Gorbheimer Talstraße 23, 69469 Weinheim oder per E-Mail an info@akademie-weinheim.de.

Die Teilnehmerzahl ist begrenzt. Die Buchungen sind verbindlich. Sie erhalten eine Anmeldebestätigung. Es gelten die AGB der Akademie Deutsches Bäckerhandwerk Weinheim, die Sie unter www.akademie-weinheim.de finden.