



Zentralfachschule der Deutschen Süßwarenwirtschaft e. V.



Ein ZDS-Seminar in Zusammenarbeit mit dem
SG Sweets Global Network e.V., München

Fachseminar für Auszubildende des Süßwarenfachhandels

20. - 24. April 2009

Beginn:
Montag, 20.04.2009, 11.00 Uhr

Ende:
Freitag, 24.04.2009, ca. 14.00 Uhr

Seminarinhalt:

Das Seminar bietet den TeilnehmerInnen die Möglichkeit, sich einen breiten Überblick über Süßwaren- und die Produktgruppe Wein zu verschaffen, um gegenüber Handelskunden und Verbrauchern als fachkundige Berater auftreten zu können.

In Einleitungsvorträgen wird die Geschichte der Süßwaren und das Thema Lebensmittelrecht behandelt. Die Teilnehmer werden vertraut gemacht mit den wichtigsten Begriffen des lebensmittelrechtlichen Klassifizierungssystems der Süßwaren, deren Geschichte und Entwicklung sowie über den Markt und die aktuelle Branchensituation informiert, auch vor Ort im Lebensmitteleinzelhandel.

In detaillierten Darstellungen werden die wichtigsten Warengruppen wie Schokoladenprodukte, Gummi- und Geleeartikel, Pralinen, Feine Backwaren und Hart- und Weichkaramellen vorgestellt. Alle Produktgruppen werden, zum Teil von den Teilnehmer(n)/innen unter Anleitung selbst, hergestellt, und die Abläufe und Besonderheiten des Produktionsprozesses werden detailliert erläutert. Die Produktion eines Süßwarenherstellers wird besichtigt.

Das Programm wird abgerundet durch die Themen Wein und einen Fachteil Marketing.

Wer sollte den Kurs besuchen?

Das Seminar wendet sich an die Auszubildenden des Süßwarenfachhandels.

Referenten:

Bernd Kossack	Fachlehrer Zuckerwaren, ZDS
Aleksander Madej	Fachlehrer Konfekt, ZDS
Normann Wagner	Fachlehrer Schokolade, ZDS
Martin Stiene	Fachlehrer Backwaren, ZDS
Nils Schünemann	Assistenz Fachlehrer, ZDS
Dr. Carola Suwelack	Lehrerin, ZDS
Marie Dubitsky	SG Sweets Global Network e.V., München
Kornelia Schimohr	Schulungsleitung, Hussel GmbH, Hagen
Willi G. Schlamp	Reh Kendermann GmbH Weinkellerei, Bingen am Rhein
Wolfgang Raczek	Hans Riegelein & Sohn GmbH & Co.KG, Cadolzburg

Montag, 20.04.09

11.00	Begrüßung	Andreas Bertram
11.05	Einführung	Marie Dubitsky
11.10	Rückverfolgbarkeit	Marie Dubitsky
12.00	Imbiss in der Kantine der ZDS	
12.30	Abfahrt zum Hussel-Lager in Bochum	
13.30	Besuch: Hussel-Lager in Bochum	Kornelia Schimohr
15.30	Fahrt zum Ruhrpark	
16.00	Besuch: Hussel im Ruhrpark	Kornelia Schimohr
18.00	Abendessen im Ruhrpark Bochum auf Einladung des SG Sweets Global Network e.V.	
19.00	Rückfahrt nach Solingen	

Dienstag, 21.04.09

9.00	Die Geschichte und Entwicklung der Süßwaren von den Inkas bis zur Neuzeit	Normann Wagner
10.00	Präsentation der Produktpalette Schokoladenartikel - Produktbeispiele vom aktuellen Süßwarenmarkt - mögliche Rückschlüsse von Verpackung, Deklaration und Produkterscheinung auf die Qualität - Überblick über eingesetzte Rohstoffe und Herstellungstechnologien	Normann Wagner
10.30	Kaffeepause	
10.45	Diabetiker- und kalorienreduzierte Schokoladenwaren - Verbrauchertrends (aktuelle) - Möglichkeiten und Grenzen für entsprechende Produkte mit Diskussion	Normann Wagner
11.15	Sachgerechter Umgang mit Schokoladenwaren - richtiges Lagern - Mindesthaltbarkeitsfragen	Normann Wagner
11.45	Lebensmittelrecht: allgemeiner Überblick, Lebensmittelkennzeichnung, amtliche Lebensmittelüberwachung	Dr. Carola Suwelack
12.45	Mittagessen in der ZDS-Kantine	

- 13.45 **Sensorik bei Schokoladenwaren** Normann Wagner
 - wichtige Kriterien für den guten Schokoladengeschmack
 - Verkostung diverser Schokoladenqualitäten
- 14.15 **Schokoladenmasse praktisch herstellen** Normann Wagner
 - die TeilnehmerInnen stellen ihre eigene Schokoladenmasse
 sowie Schokoladenprodukte her
 (mit Kaffeepause ca. 15.45 – 16.00)
- 17.50 Ende des zweiten Tages
- 18.00 Abendessen in der ZDS-Kantine

Mittwoch, 22.04.09

- 9.00 **Präsentation der Produktpalette
Gummi- und Geleeartikel** Aleksander Madej
 - Produktbeispiele vom aktuellen Süßwarenmarkt
 - Mögliche Rückschlüsse von Verpackung,
 Deklaration und Produkterscheinung auf die Qualität
 - Überblick über eingesetzte Rohstoffe und
 Herstellungstechnologien
- 10.00 Kaffeepause
- 10.15 **Gummibärchen praktisch herstellen** Aleksander Madej
 - die TeilnehmerInnen stellen verschiedene
 Gummi- und Geleewaren selbst her
- 12.45 Mittagessen in der ZDS-Kantine
- 13.45 **Präsentation der Produktpalette Pralinen** Aleksander Madej
 - Produktbeispiele vom aktuellen Süßwarenmarkt
 - Mögliche Rückschlüsse von Verpackung
 Deklaration und Produkterscheinung auf die Qualität
 - Überblick über eingesetzte Rohstoffe und
 Herstellungstechnologien
- 15.00 Kaffeepause
- 15.20 **Sachgerechter Umgang mit oben
genannten Produktgruppen** Aleksander Madej
 - richtiges Lagern
 - Mindesthaltbarkeitsfragen
 Teilnehmer stellen verschiedene Pralinen selbst her
- 17.50 Ende des dritten Tages
- 18.00 Abendessen in der ZDS-Kantine

Donnerstag, 23.04.09

- 9.00 **Präsentation der Produktpalette
Hart- und Weichkaramellen** Bernd Kossack
- Produktbeispiele vom aktuellen Süßwarenmarkt
 - Mögliche Rückschlüsse von Verpackung, Deklaration und Produkterscheinung auf die Qualität
 - Überblick über eingesetzte Rohstoffe und Herstellungstechnologien
- 10.15 Kaffeepause
- 10.30 **Produktion von Hart- und Weichkaramellen** Bernd Kossack
- 12.45 Mittagessen in der ZDS-Kantine
- 13.45 **Präsentation einer ausgesuchten Produktpalette
„Feine Backwaren“** Martin Stiene
- Produktbeispiele vom aktuellen Süßwarenmarkt
 - Mögliche Rückschlüsse von Verpackung, Deklaration und Produkterscheinung auf die Qualität
 - Überblick über eingesetzte Rohstoffe und Herstellungstechnologien
- Sensorischer Vergleich diverser feiner Backwaren**
Sach- und fachgerechtes Lagern
- 15.45 Kaffeepause
- 16.00 **Warengruppe Wein (und Weinverkostung)** Willi G. Schlamp
- 17.00 Ende des vierten Tages
- 18.00 Abendessen

Freitag, 24.04.09

- 8.30 **Chancen und Risiken im Saisonmarkt –
die Rolle des Produktmanagements** Wolfgang Raczek
- 10.10 Kaffeepause
- 10.30 **Praktische Herstellung feiner Backwaren** Martin Stiene
- 12.30 Abschlussgespräch mit Imbiss in der Kantine der ZDS
- 13.00 Ende des Lehrgangs

- Änderungen vorbehalten -

Seminarort: ZDS Zentralfachschule der Deutschen Süßwarenwirtschaft e.V.
De-Leuw-Straße 3-9
42653 Solingen
Tel.: 0212-5961-0 Fax: 0212-5961-61
E-Mail: info@zds-solingen.de

Seminarkennung: FAS-19

Anmerkungen:

1. Bitte einen weißen Kittel mitbringen.
2. Es besteht für alle Teilnehmer/innen **Präsenzpflicht** für die gesamte Dauer des Lehrgangs.
3. Ein Bericht über die während des Lehrgangs behandelten Themen ist zu erstellen und dem Berichtsheft in den einzelnen Ausbildungshäusern beizufügen. Es wird ausdrücklich darauf hingewiesen, dass das Berichtsheft Bestandteil der IHK-Prüfung ist.

TEILNAHMEBEDINGUNGEN

Die **Teilnahmegebühr** beträgt:

€ 545,-

Darin eingeschlossen sind Mittag- und Abendessen, Pausengetränke sowie Fahrtkosten zu Besichtigungen. Die Kosten für Übernachtung und Frühstück sind nicht im Preis inbegriffen.

Meldet eine Firma zwei oder mehrere Teilnehmer an, so wird je Teilnehmer **ein Nachlass von 5 %** auf die Teilnahmegebühr gewährt.

Die **Unterbringung** ist vorgesehen in Doppelzimmern in den Jugendwohnheimen der ZDS zum Preis von € 58,00 pro Tag/Person, inkl. Frühstück.

Anmeldungen

Seminar + Übernachtung :

Seminarservice

Telefon 02 12 / 59 61 32

Telefax 02 12 / 59 61 33

E-Mail: schmidt@zds-solingen.de

Bei unseren Veranstaltungen ist teilweise die Zahl der Teilnehmer begrenzt. Wir erbitten daher Ihre schriftliche Anmeldung möglichst frühzeitig. Die Anmeldung ist verbindlich, sobald sie schriftlich bestätigt wird.

Eine Anreisebeschreibung werden wir Ihnen mit der Anmeldebestätigung zusenden.

Die Teilnahmegebühr wird mit Erhalt der Rechnung ohne jeden Abzug fällig. Sie ist für die ZDS spesenfrei zu überweisen. Sie haben auch die Möglichkeit, mit Kreditkarte zu bezahlen (Visa / Euro-/Mastercard / Diners Club). Teilnahme nur möglich nach Eingang der **Zahlung bis drei Wochen** vor Veranstaltungsbeginn.

Bei einer **Stornierung** der Teilnahme an der Veranstaltung wird folgende Bearbeitungsgebühr berechnet:

<u>Wochen vor</u> <u>Veranstaltungsbeginn</u>	<u>% der Teilnahmegebühr</u>
bis zwei Wochen	10 %
bis eine Woche	50 %
innerhalb einer Woche	100 %

Selbstverständlich wird ohne zusätzliche Kosten ein Ersatzteilnehmer akzeptiert.

Der Veranstalter behält sich Themen- sowie Referenten-Änderungen vor.

Muss seitens des Veranstalters aus organisatorischen oder sonstigen Gründen die Veranstaltung abgesagt werden, wird die Teilnahmegebühr in voller Höhe erstattet. Weitergehende Ansprüche sind ausgeschlossen.

Datenschutz: Im Hinblick auf die Bestimmungen des Bundesdatenschutzgesetzes weisen wir darauf hin, dass die Anschriften unserer Interessenten und unserer Teilnehmer gespeichert werden, um ihnen Programme und Veranstaltungsinformationen der ZDS zusenden zu können.

ANMELDEFORMULAR

Anmeldung zum Seminar:

FAS-19

Fachseminar für Auszubildende des Süßwarenfachhandels
20. - 24. April 2009

ZDS Zentralfachschule der
 Deutschen Süßwarenwirtschaft e.V.
 De-Leuw-Str. 3-9
 42653 Solingen

FAX: 0212 - 59 61-33

Vor- und Zuname

am 20.04.09: volljährig minderjährig
 (bitte ankreuzen)

Firmenanschrift

E-Mail

Telefon

Fax

Zimmerreservierung erwünscht:

vom: _____

bis: _____

Datum / Unterschrift

Bei Zahlungen der Seminargebühr mit Kreditkarte bitte ausfüllen:

VISA EURO-/MASTERCARD DINERS CLUB

gültig bis: ____/____/____

.....
 Kreditkarten-Nr.