



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

26. - 28. April 2010

Beginn:
Montag, 26.04.2010, 11.00 Uhr

Ende:
Mittwoch, 28.04.2010, ca. 18.00Uhr

Seminarinhalt:

Das Seminar bietet den TeilnehmerInnen die Möglichkeit, sich einen breiten Überblick über Süßwaren 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.

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
Robert Kloeser	SG Sweets Global Network e.V., München
Wolfgang Raczek	Hans Riegelein & Sohn GmbH & Co.KG, Cadolzburg

Montag, 26.04.10

- 11.00 Begrüßung und Vorstellung des
SG Sweets Global Network e.V. Robert Kloeser
- 11.15 **Die Geschichte und Entwicklung der Süßwaren
von den Inkas bis zur Neuzeit** Normann Wagner
- 12.00 **Präsentation der Produktpalette
Schokoladenartikel** Normann Wagner
- Produktbeispiele vom aktuellen Süßwarenmarkt
- mögliche Rückschlüsse von Verpackung,
Deklaration und Produkterscheinung auf die Qualität
- Überblick über eingesetzte Rohstoffe und
Herstellungstechnologien
- 12.30 Mittagessen in der ZDS-Kantine
- 13.30 **Sachgerechter Umgang mit
Schokoladenwaren** Normann Wagner
- richtiges Lagern
- Mindesthaltbarkeitsfragen
- 14.00 **Lebensmittelrecht:** Dr. Carola Suwelack
allgemeiner Überblick, Lebensmittelkennzeichnung,
amtliche Lebensmittelüberwachung
- 15.00 Kaffeepause
- 15.15 **Sensorik bei Schokoladenwaren** Normann Wagner
- wichtige Kriterien für den guten Schokoladengeschmack
- Verkostung diverser Schokoladenqualitäten
- 15.45 **Schokoladenmasse praktisch herstellen** Normann Wagner
- die TeilnehmerInnen stellen ihre eigene Schokoladenmasse
sowie Schokoladenprodukte her
(mit Kaffeepause)
- 18.15 Ende des ersten Tages / Abendessen in der ZDS-Kantine

Dienstag, 27.04.10

- 09.00 **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
- 10.15 **Sachgerechter Umgang mit oben
genannten Produktgruppen** Aleksander Madej
- richtiges Lagern
- Mindesthaltbarkeitsfragen
Teilnehmer stellen verschiedene Pralinen selbst her

- 10.45 Kaffeepause
- 11.00 **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
- 12.00 **Gummibärchen praktisch herstellen** Aleksander Madej
 - die TeilnehmerInnen stellen verschiedene
 Gummi- und Geleewaren selbst her
- 13.00 Mittagessen in der ZDS-Kantine
- 14.00 **Gummibärchen praktisch herstellen (fortsetzung)** Aleksander Madej
- 16.00 Kaffeepause
- 16.30 **Chancen und Risiken im Saisonmarkt –
die Rolle des Produktmanagements** Wolfgang Raczek
- 18.00 Abendessen in der ZDS-Kantine / Ende des zweiten Tages

Mittwoch, 28.04.10

- 09.00 **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 **Praktische Herstellung von Hart- und Weichkaramellen** Bernd Kossack
- 12.30 Mittagessen
- 13.30 **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
- 15.00 **Praktische Herstellung feiner Backwaren** Martin Stiene
- 18.00 Abendessen / Ende des Lehrgangs

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-10

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:

€ 560,-

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

Meldet eine Firma zwei oder mehrere Teilnehmer an, so wird ab dem 2. 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: s.steinmetz@zds-solingen.de

Bei unseren Veranstaltungen ist teilweise die Zahl der Teilnehmer begrenzt. Wir bitten 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-10

Fachseminar für Auszubildende des Süßwarenfachhandels

26. - 28. April 2010

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

FAX: 0212 - 59 61-33

Vor- und Zuname

am 26.04.10: 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.