



**ANMELDEFORMULAR**  
Anmeldung zum Praktikum: **PNC-20**

**Einführungspraktikum Schokolade**

**14.-16. Juni 2010**

ZDS Zentralfachschule der  
Deutschen Süßwarenwirtschaft e.V.  
De-Leuw-Str. 3-9  
42653 Solingen  
**Tel.: 0212 – 59 61-32**  
**Fax: 0212 – 59 61-33**

\_\_\_\_\_  
Vor- und Zuname, Titel

\_\_\_\_\_  
Firmenanschrift

\_\_\_\_\_  
Tel.

\_\_\_\_\_  
Fax

\_\_\_\_\_  
E-Mail

\_\_\_\_\_  
Bestell- Nr. (falls seitens Ihrer Buchhaltung erforderlich)

**Hotelreservierung erwünscht:**

vom: \_\_\_\_\_ bis: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
Datum / Unterschrift

Bei Zahlungen der Seminargebühr mit Kreditkarte bitte ausfüllen:

VISA       EURO-/MASTERCARD       DINERS CLUB

gültig bis Ende: .....

.....  
Kreditkarten-Nr.

**Termin:** Montag, 14.06.2010, 10.00 Uhr  
bis Mittwoch, 16.06.2010, 12.00 Uhr

**Ort:** Zentralfachschule der Deutschen  
Süßwarenwirtschaft e.V.  
De-Leuw-Str. 3-9, 42653 Solingen

**Anmeldung:** ZDS Seminar-Service  
Telefon 0212 / 59 61-32  
Telefax 0212 / 59 61-33  
E-Mail: [s.steinmetz@zds-solingen.de](mailto:s.steinmetz@zds-solingen.de)

**Gebühr:** Mitglieder Verein ZDS € 1.015,-  
Nicht-Mitglieder € 1.350,-

**Seminar-Nr.:** **PNC-20**

**Allgemeine Geschäftsbedingungen**

**Anmeldungen:** 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.

**Teilnahmebedingungen:** 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 Veranstaltungsbeginn. Meldet eine Firma zwei oder mehr Teilnehmer zu einer Veranstaltung an, so wird ab dem 2. Teilnehmer ein Nachlass von 5% auf die Teilnahmegebühr gewährt.

**Anreise/Übernachtung:** Eine Anreisebeschreibung werden wir Ihnen mit der Anmeldebestätigung zusenden. Eventuell anfallende Kosten für Übernachtung sind in der Teilnahmegebühr nicht enthalten. Auf Wunsch sind wir bei der Reservierung von Hotelzimmern gerne behilflich.

**Durchführung:** Die ZDS behält sich den Wechsel von Referenten und/oder Verschiebungen bzw. Änderungen im Veranstaltungsablauf vor. Die Teilnehmerzahl ist begrenzt. Bei Überbuchung bemüht sich die ZDS um schnelle Mitteilung eines Wiederholungstermins. Bei nicht ausreichender Teilnehmerzahl behält sich die ZDS vor, die Veranstaltung abzusagen oder zu verlegen. Bei Demonstrationen außerhalb der ZDS kann der Veranstalter nicht für die Teilnahme von Mitbewerbern garantieren. Soweit Zusammenfassungen der Referate verteilt werden, sind diese in der Sprache abgefasst, in der die jeweiligen Referate gehalten werden.

**Abmeldung:** Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir bei Rücktritt bis zu zwei Wochen vor Veranstaltungsbeginn 10%, bis zu einer Woche vor Veranstaltungsbeginn 50%, innerhalb einer Woche vor Veranstaltungsbeginn 100% als Bearbeitungsgebühr berechnen. Selbstverständlich wird ohne zusätzliche Kosten ein Ersatzteilnehmer akzeptiert.

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

**Haftung:** Muss eine Veranstaltung aus Gründen ausfallen, welche die ZDS zu vertreten hat, so werden lediglich bereits bezahlte Teilnahmegebühren 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.



Zentralfachschule der Deutschen Süßwarenwirtschaft e.V.



**Einführungspraktikum**

**Schokolade**

**14. - 16. Juni 2010**

**ZDS-Praktikum  
PNC-20**

**Kurssprache:  
Deutsch**

# Einführungspraktikum Schokolade

## Welchen Inhalt hat das Seminar?

Das Einführungspraktikum Schokolade beschäftigt sich mit den Herstellungstechnologien von Schokolade und daraus hergestellten Produkten in Theorie und Praxis. Einflüsse von Rohstoffen auf die Schokoladenqualität, Weiterverarbeitungsmöglichkeiten und Qualitätsaspekte werden hierbei erläutert. Im Anschluss an die theoretischen Vorträge werden die gewonnenen Erkenntnisse durch praktische Demonstrationen anschaulich dargestellt.

## Was ist das Seminarziel?

Schwerpunkt dieses Praktikums ist, die Theorie durch hautnahe Praxis besser zu verstehen sowie Herstellungsproblematiken und Qualitätseinflüsse innerhalb der Demonstrationen zu erkennen und zu lösen.

## Wer sollte den Kurs besuchen?

Zielgruppen dieses Kurses sind Einsteiger in die Materie, Mitarbeiter der Produktion von kakao- und schokoladenverarbeitenden Betrieben und Mitarbeiter der Qualitätssicherung zur Vertiefung des vorhandenen Wissens.

☞ **Bitte für die Praxis geeignete Arbeitskleidung mitbringen.**

**Kursleitung:**  
Normann Wagner, ZDS

weitere Referenten aus der Industrie

## PROGRAMM

### Montag, 14. Juni 2010

- 10.00 Begrüßung
- 10.10 Vorstellung des Programmablaufs
- 10.15 **Einfluss von Kakaomasse auf die Schokoladenqualität**
  - ✦ Herstellungstechnologie von Kakaomasse
  - ✦ mögliche Qualitätseinflüsse
- 11.30 Kaffeepause
- 11.45 **Einfluss von Kakaobutter auf die Schokoladenqualität**
  - ✦ Herstellungstechnologie von Kakaobutter
  - ✦ mögliche Qualitätseinflüsse
- 13.00 Mittagessen
- 14.00 **Einfluss von Milchbestandteilen auf die Schokoladenqualität**
  - ✦ Produktion von Trockenmilcherzeugnissen
  - ✦ Qualitätsaspekte von verschiedenen Trockenmilcherzeugnissen
  - ✦ Einfluss von Trockenmilcherzeugnissen In der Schokoladenfertigung

### 14.45 Einsatz von Emulgatoren in Schokolade

- 15.30 Kaffeepause
- 16.00 **Praktische Demonstrationen**
  - ✦ Herstellung von Schokolade
- 18.00 Ende des ersten Tages / Abendessen

### Dienstag, 15. Juni 2010

- 9.00 **Überblick zur Herstellungstechnologie von Schokolade**
  - ✦ Konventionelle Verfahren
  - ✦ Alternative Verfahren
- 10.00 **Vorkristallisation und Vorkristallisationssysteme**
  - ✦ Kriterien der Vorkristallisation
  - ✦ Überblick über eingesetzte Systeme

- 10.45 **Praktische Demonstration**
  - ✦ Verflüssigung der Schokolade vom Vortag
- 11.00 Kaffeepause
- 11.15 **Industrielle Weiterverarbeitung von Schokolade**
  - ✦ Herstellungstechniken von gefüllten Schokoladen und Saisonartikeln
- 12.15 **Qualitätsaspekte bei der Weiterverarbeitung von Schokolade**
- 13.00 Mittagessen
- 14.00 **Praxis**
  - ✦ Handtemperieren von Schokolade
  - ✦ Maschinelles Temperieren mit Temperiergradmessung
  - ✦ Überziehen von Einlagen
  - ✦ Fehlermöglichkeiten beim Temperieren
  - ✦ Herstellung von Hohlkörpern
- 16.00 Kaffeepause
- 16.30 Fortsetzung der Praxis
- 17.30 Besprechung und Diskussion der Resultate
- 18.00 Ende des zweiten Tages / Abendessen

### Mittwoch, 16. Juni 2010

- 9.00 **Rechtliche Aspekte für die Herstellung von Schokolade**
- 9.35 **Möglichkeiten zur Herstellung zuckerfreier und zuckerreduzierter Schokolade**
- 10.15 Kaffeepause
- 10.45 **Qualitätsaspekte bei Füllungs fetten und Kakaobutteralternativen**
- 11.30 Abschlussdiskussion
- 12.00 Ende des Praktikums / Mittagessen

- Änderungen vorbehalten -