

ANMELDEFORMULAR

Anmeldung zum Praktikum: PNK-20

Herstellung von Pralinen

10. - 12. Mai 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

Firmenname

Firmenanschrift

Tel.

Fax

E-Mail

Bestell-Nr. (falls seitens Ihrer Buchhaltung erforderlich)

Hotelreservierung erwünscht:

vom: _____ bis: _____

Datum / Unterschrift

Bei Zahlung der Seminargebühr mit Kreditkarte bitte ausfüllen:

VISA EURO-/MASTERCARD DINERS CLUB

gültig bis Ende: /

.....
Kreditkarten-Nummer

Termin: Montag, 10.05.2010, 10.00 Uhr bis
Mittwoch, 12.05.2010, 13.30 Uhr

Ort: ZDS 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

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

Seminar-Nr.: PNK-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 vor 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. Evtl. 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.



Herstellung von Pralinen

10. - 12. Mai 2010

ZDS-Praktikum
PNK-20

Kursprache:
Deutsch

Herstellung von Pralinen

Welchen Inhalt hat das Praktikum?

„Herstellung von Pralinen“ ist ein Praktikum aus der Praxis für die Praxis. Es beschäftigt sich mit der Technologie zur Herstellung aller Arten von industriell hergestellten Pralinen. Als Ergänzung zum theoretischen Part, der auf die Grundlagen wie Rohstoffe, Herstellungstechnologie und Produktionsanlagen eingeht, werden die gewonnenen Kenntnisse praktisch umgesetzt.

In Diskussionen können sich die Teilnehmer mit den Referenten austauschen. Das Praktikum bietet einen breiten Überblick über Rezepte und Herstellverfahren.

Was ist das Ziel dieses Praktikums?

Schwerpunkte dieses Praktikums:

- die Theorie durch hautnahe Demonstrationen besser zu verstehen,
- Herstellungsprobleme und Qualitätseinflüsse zu erkennen und zu lösen.

Wer sollte dieses Praktikum besuchen?

Dieser Kurs wendet sich vorwiegend an Facharbeiter und Fachkräfte aus dem Bereich Produktentwicklung, Anwendungstechnologie, Einkauf, und Qualitätskontrolle.

↳ **Bitte geeignete Arbeitskleidung für die Praxis mitbringen!**

Kursleitung

Aleksander Madej, ZDS Fachlehrer

Referenten

Dirk Clauß, Nordzucker AG, Braunschweig

Dipl.-Wirt.-Ing. Oliver Kordbarlag,

Sollich KG, Bad Salzufen

Markus Lauer, SuCrest GmbH, Hochheim

Daniel Walgarth, Bühler Bindler GmbH, Bergneustadt

N.N., Winkler und Dünnebier

Süßwarenmaschinen GmbH, Rengsdorf

Programm

Montag, 10.05.2010

10.00	Begrüßung / Einführung
10.05	Pralinenarten im Überblick
10.45	Theorie: Herstellung von gegossenen Pralinen mittels: <ul style="list-style-type: none">◆ Hohlkörperanlage◆ One-Shot-Technologie◆ Schleudertechnik <i>N.N., Winkler und Dünnebier Süßwarenmaschinen GmbH</i>
11.30	Kaffeepause
11.50	Theorie: Füllungen im Überblick <ul style="list-style-type: none">◆ Wasserhaltige Füllungen◆ Fettmassen◆ Emulsionen <i>M. Lauer</i>
12.20	Theorie: Herstellung von Nougatmassen <i>A. Madej</i>
13.00	Mittagessen
14.00	Theorie: Moderne Überziehtechnologie <i>O. Kordbarlag</i>
14.40	Theorie: Industrielles Ausformen von Pralinenmassen <i>O. Kordbarlag</i>
15.40	Kaffeepause
16.00	Praxis: Temperieren von Schokolade, Herstellung von Nougat und Nougatpralinen
18.00	Ende des ersten Tages / Abendessen

Dienstag, 11.05.2010

09.00	Theorie: Herstellung von Fondant <i>D. Clauß</i>
09.30	Praxis: Herstellung von Fondant und Fondantpralinen
11.15	Kaffeepause
11.45	Praxis: Herstellung von Likörpralinen
13.00	Mittagessen
14.00	Theorie: Herstellung von Marzipan <i>A. Madej</i>
15.00	Kaffeepause
15.30	Praxis: Herstellung von Marzipan
18.00	Ende des 2. Tages / Abendessen

Mittwoch, 12.05.2010

09.00	Theorie: Kaltstempelverfahren <i>D. Walgarth</i>
09.30	Theorie: Pralinen und Fettreif <i>D. Walgarth</i>
10.00	Theorie: Herstellung von Trüffeln
10.30	Kaffeepause
10.45	Praxis: Herstellung von Trüffeln
12.30	Praxis: Überziehen der fertigen Produkte
13.00	Abschlussdiskussion
13.30	Ende des Seminars / Mittagessen

- Änderungen vorbehalten -