



... much more than learning!



Zentralfachschule der Deutschen Süßwarenwirtschaft e.V.



Bereidingstechnologie van chocolade en cacaoprodukten



04. – 08.04.2011

ZDS Cursus PNO-11

- in het Nederlands -

Doel:

Geïnformeerd worden over de stand van technologie, wettelijke en hygiënische aspecten van cacao boon tot chocolade en van toepassing van cacao en chocolade in levensmiddelen.

Bestemd voor:

- medewerkers uit alle sectoren van de cacao- en chocoladeindustrie
- medewerkers van toeleveranciers aan de cacao en chocoladeindustrie
- medewerkers uit de industrie die cacao en chocolade in levensmiddelen verwerken.

Inleiders / Organisatie / Sprekers

H.J. Kamphuis

Cargill Cocoa & Chocolate

D. Houweling

Cargill Cocoa & Chocolate

N. Wagner

ZDS

E. Bilaey

Belcolade NV

P. Bontenbal

Dutch Cocoa B.V.

M. Engelen

Van Delft Biscuits B.V.

L. Harkes

Havero Hoogwegt B.V.

E. Ijspeert

VBZ / NL

Y. Koese

Loders Crokiaan B.V.

H. Meijers

Master Foods Veghel BV

W. Roorda

ADM Cocoa BV

J. Stoots

Dutch Cocoa B.V.

Algemene opmerking:

- Witte jas en hoofddeksel meenemen voor de praktische werkzaamheden.
- Tijdens de cursus ontvangen de deelnemers het cursusboek.
- Het aantal deelnemers is beperkt tot een maximum van 20.



PROGRAMMA

Maandag, 04.04.2011

- 12.30 **Mogelijkheid voor lunch**
- 14.00 **Opening**
- 14.15 **1. Cacaobonen: teelt, oogst en kwaliteit**
D. Houweling
- 15.30 Koffie/theepauze
- 15.45 **2. Handel in cacaobonen**
J. Stoots
- 16.45 **3. Het cacaoproces van boon tot poeder en boter**
W. Roorda
- 18.00 Einde 1e dag - Avondeten

Dinsdag, 05.04.2011

- 09.00 **Demonstratie en Practicum**
- branden en malen
- keuring van cacaobonen
- smaak van cacaomassa
N. Wagner / / D. Houweling
- 10.30 Koffie/theepauze
- 12.00 Discussie
- 13.00 Lunch
- 14.00 **4. Microbiologische aspecten van cacaoverwerking, HACCP**
H. Kamphuis
- 14.45 **Demonstratie**
- toepassingen van cacaopoeder
D. Houweling
- 15.45 Koffie/theepauze
- 16.15 **5. Chocoladebereiding, mengen, walsen en concheren**
P. Bontenbal
- 17.30 **Demonstratie**
Bereiding chocolade (mengen, walsen en droogconcheren)
N. Wagner
- 18.30 Einde 2e dag - Avondeten

Woensdag, 06.04.2011

- 09.00 **Demonstratie**
Van droog naar vloeibaar concheren
N. Wagner
- 09.15 **6. Wetgeving, richtlijnen en convenanten**
E. Ijspeert
- 10.00 Koffie/theepauze
- 10.30 **7. Tempereren en kristalliseren van chocolade**
M. Engelen
- 11.15 **8. Viscositeit van chocolade**
H. Meijers
- 12.00 Discussie
- 12.30 Lunch
- 14.00 **9. Toepassingen en aspecten van chocolade voor coaten en couvreren**
E. Bilaey
- 15.00 Koffie/theepauze
- 15.30 **Practicum**
- tempereren
- vormen van repen
- holfiguren en couvreren
- hulzen
N. Wagner
- 18.30 Einde 3e dag - Avondeten

Donderdag, 07.04.2011

- 09.00 **10. Vetten voor vullingen in o.a. bonbons**
Y. Koese
- 09.45 **11. Cacaobotervervangers**
Y. Koese
- 10.30 Koffie/theepauze
- 11.00 **Practicum**
- bereiding van gevulde chocolade en bonbons
(vullen en sluiten)
N. Wagner
- 12.30 Lunch

's middags **Excursie naar Stollwerck-Museum, Keulen**

's avonds Gezamenlijk diner buiten ZDS (eigen rekening)

Vrijdag, 08.04.2011

- 09.00 **12. Analyse en specificatie van cacaoproducten**
D. Houweling
- 09.45 **13. Melkproducten voor chocolade**
L. Harkes
- 10.30 Koffie/theepauze
- 11.00 **Beoordeling van de eigengemaakte chocolade en bonbons**
N. Wagner e.a.
- 11.30 **Evaluatie en slotdiscussie**
Invullen van enquête
- 12.30 Lunch
Einde van de cursus

- Programmawijzigingen voorbehouden -

| | |
|--|--|
| Datum / locatie | maandag, 04.04.2011 vrijdag, 08.04.2011 ZDS Zentralfachschule der Deutschen Süßwarenwirtschaft e.V. De-Leuw-Straße 3-9 D-42653 Solingen-Gräfrath – Duitsland |
| Aanmelding & Hotelreservering | ZDS - Seminar-Service Tel. +49 / 212 / 59 61-32 Fax +49 / 212 / 59 61-33 http://www.zds-solingen.de E-mail: s.steinmetz@zds-solingen.de De kosten van overnachting dragen de deelnemers zelf. |
| Kosten | deelnemers van leden van de vereniging ZDS € 1.520,- deelnemers van niet-leden van de vereniging ZDS € 1.990,- |
| Seminar-Nr. | PNO-11 |

Lunches, diners, koffie/thee etc. zijn bij de prijs inbegrepen (niet het diner op 07 april).
De kosten van overnachting dragen de deelnemers zelf.
Het ZDS heeft voldoende kamers gereserveerd voor alle deelnemers.

Bij de aanmelding s.v.p. opgeven of ZDS een kamer voor u moet boeken.

AANMELDING / PNO-11
Bereidingstechnologie van chocolade en cacao producten

FAX: + 49 - 212 - 59 61 33

Achternaam _____

Voornaam _____

Bedrijf _____

Positie in het bedrijf _____

Adres _____

Tel. _____

Fax _____

E-mail _____

Hotel Reservation verplicht van: _____ tot: _____

Bij betaling met credit card s.v.p. het volgende invullen:

VISA Euro-/MasterCard Diners Club

Kaartnr: _____ Geldig t/m: _____

Handtekening

Datum

Deelnamevoorwaarden

Aanmelding: Wij verzoeken u zich zo vroeg mogelijk schriftelijk bij de ZDS aan te melden. De aanmelding is bindend zondra de ZDS deze schriftelijk bevestigt.

Deelnemerskosten: De deelnemerskosten moeten na ontvangst van de rekening volledig worden betaald. Het bedrag moet voor de ZDS vrij van kosten worden overgemaakt. Wij vragen u pas na ontvangst van de rekening te betalen.

Er bestaat de mogelijkheid per credit card te betalen (Zie aanmeldingsformulier). Deelname is alleen mogelijk na betaling van het totale cursusgeld. Meldt een bedrijf twee of meer deelnemers aan een evenement, het wordt betaald uit de 2. Deelnemer een korting van 5% op de vergoeding.

Heenreis: Samen met de aanmeldingsbevestiging sturen wij u een beschrijving van de route voor de heenreis.

Organisatie: Het aantal deelnemers is beperkt. Voor het geval de cursus volgeboekt is, zal ZDS proberen de bijeenkomst zo spoedig mogelijk te herhalen. Bij een onvoldoende aantal deelnemers behoudt ZDS zich het recht voor de bijeenkomst te annuleren of te verplaatsen. Bij demonstraties buiten de ZDS kan de organisator de deelname van deelnemers van concurrerende firma's niet garanderen.

Afmelding: Wij vragen er uw begrip voor, dat wij bij afmelding door u tot twee weken voor het begin van de cursus 10%, tot een week voor het begin van de cursus 50% en binnen een week voor het begin van de cursus 100% van het cursusgeld als organisatiekosten in rekening zullen brengen. Zou de cursus door de organisatie om organisatorische of andere redenen worden afgelast, dan wordt het cursusgeld volledig aan u gerestitueerd.

Aansprakelijkheid: Kan een cursus om voor ZDS te verantwoorden redenen niet plaats vinden, dan worden alleen de reeds betaalde deelnemerskosten gerestitueerd. Verdergaande aanspraken zijn uitgesloten.

Bescherming persoonlijke gegevens: In het kader van de bepalingen van de Federale Wet op de Bescherming van Persoonlijke Gegevens wijzen wij er op dat de adressen van onze belangstellenden en onze cursusdeelnemers worden opgeslagen om deze programma's en informatie over de door ZDS georganiseerde evenementen toe te kunnen sturen.