



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

Fachseminar für Auszubildende des Süßwarenfachhandels

26. - 28. März 2012

ZDS Praktikum FAS-12

- Kurssprache: Deutsch -

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

Beginn:

Montag, 26.03.2012, 11.00 Uhr

Ende:

Mittwoch, 28.03.2012, ca. 18.00 Uhr

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:

Sebastian Bongertmann	Fachlehrer Zuckerwaren, ZDS
Bernd Kossack	Fachlehrer Konfekt, ZDS
Wolfgang Raczek	Hans Riegelein & Sohn GmbH & Co. KG
Martin Stiene	Fachlehrer Backwaren, ZDS
Dr. Carola Suwelack	Lehrerin, ZDS
Normann Wagner	Fachlehrer Schokolade, ZDS

PROGRAMM

Montag, 26.03.2012

11.00	Begrüßung	
11.15	Die Geschichte und Entwicklung der Süßwaren von den Inkas bis zur Neuzeit	Normann Wagner
12.00	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
12.15	Lebensmittelrecht: allgemeiner Überblick, Lebensmittelkennzeichnung, amtliche Lebensmittelüberwachung	Dr. C. Suwelack
13.00	Mittagessen in der ZDS-Kantine	
14.00	Präsentation der Produktpalette Schokoladenartikel (Fortsetzung)	Normann Wagner
14.15	Sachgerechter Umgang mit	Normann Wagner

Schokoladenwaren

- richtiges Lagern
- Mindesthaltbarkeitsfragen

14.45 Kaffeepause

15.00 **Sensorik bei Schokoladenwaren**

- wichtige Kriterien für den guten Schokoladengeschmack
- Verkostung diverser Schokoladenqualitäten

Normann Wagner

15.30 **Schokoladenmasse praktisch herstellen**

- die TeilnehmerInnen stellen ihre eigene Schokoladenmasse sowie Schokoladenprodukte her (mit Kaffeepause)

Normann Wagner

18.00 Ende des ersten Tages / Abendessen in der ZDS-Kantine

Dienstag, 27.03.2012

09.00 **Präsentation der Produktpalette Pralinen**

- Produktbeispiele vom aktuellen Süßwarenmarkt
- Mögliche Rückschlüsse von Verpackung Deklaration und Produkterscheinung auf die Qualität
- Überblick über eingesetzte Rohstoffe und Herstellungstechnologien

Bernd Kossack

10.15 **Sachgerechter Umgang mit oben genannten Produktgruppen**

- richtiges Lagern
- Mindesthaltbarkeitsfragen
- Teilnehmer stellen verschiedene Pralinen selbst her

Bernd Kossack

10.45 Kaffeepause

11.00 **Präsentation der Produktpalette Gummi- und Geleeartikel**

- Produktbeispiele vom aktuellen Süßwarenmarkt
- Mögliche Rückschlüsse von Verpackung, Deklaration und Produkterscheinung auf die Qualität
- Überblick über eingesetzte Rohstoffe und Herstellungstechnologien

Bernd Kossack

12.00 **Gummibärchen praktisch herstellen**

- die TeilnehmerInnen stellen verschiedene Gummi- und Geleewaren selbst her

Bernd Kossack

13.00 Mittagessen in der ZDS-Kantine

14.00 **Gummibärchen praktisch herstellen (Fortsetzung)**

Bernd Kossack

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, 28.03.2012

- 09.00 **Präsentation der Produktpalette
Hart- und Weichkaramellen** Sebastian Bongertmann
- 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** Sebastian Bongertmann
- 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

- 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-12

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: **€ 585,-**

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 € 42,00 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 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:

Wochen vor <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-12

Fachseminar für Auszubildende des Süßwarenfachhandels

26. - 28. März 2012

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

FAX: 0212 - 59 61-33

am 26.03.12: volljährig minderjährig

Vor- und Zuname

(bitte ankreuzen)

Firma

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.: