

ANMELDEFORMULAR

Anmeldung zum Praktikum: PNK-12

Herstellung von Pralinen

21. - 23. Februar 2012

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

Position

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: /

.....

Kreditkarten-Nummer

Termin: Dienstag, 21.02.2012, 10.00 Uhr bis

Donnerstag, 23.02.2012, 13.15 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 € 1.060,-
Nicht-Mitglieder € 1.410,-

Seminar-Nr.: PNK-12

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.



... hier beginnt der Erfolg!



Herstellung von Pralinen

21. - 23. Februar 2012

ZDS-Praktikum
PNK-12

Kursprache:
Deutsch

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

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.

Kursleitung

Bernd Kossack, ZDS Fachlehrer

Referenten

Dirk Clauß, Nordzucker AG

Eberhard Hilker, Chocotech GmbH

Oliver Kordbarlag, Sollich KG

Bernd Kossack, ZDS

Aleksander Madej, Bühler Bindler GmbH

Andréa Pernot-Barry, ZDS

Ulrike Waber, Zentis GmbH & Co. KG

Programm - Änderungen vorbehalten -

Dienstag, 21.02.2012

10.00	Begrüßung / Einführung
10.05	Pralinenarten im Überblick <i>B. Kossack</i>
10.45	Theorie: Herstellung von gegossenen Pralinen mittels: <ul style="list-style-type: none">◆ Hohlkörperanlage◆ One-Shot-Technologie◆ Schleudertechnik <i>B. Kossack</i>
11.30	Kaffeepause
11.50	Theorie: Füllungen im Überblick <i>A. Pernot-Barry</i>
12.30	Theorie: Industrielle Herstellung von Krokant <i>E. Hilker</i>
13.00	Mittagessen
14.00	Theorie: Marzipan Definition Marktdaten Industrielle Herstellung <i>U. Waber</i>
15.00	Kaffeepause
15.30	Praxis: Herstellung von Marzipan Herstellung von Krokant
18.00	Ende des ersten Tages / Abendessen

Mittwoch, 22.02.2012

09.00	Theorie: Moderne Überziehtechnologie <i>O. Kordbarlag</i>
-------	---

09.40	Theorie: Industrielles Ausformen von Pralinenmassen <i>O. Kordbarlag</i>
10.20	Theorie: Herstellung von Nougatmassen <i>B. Kossack</i>
11.00	Kaffeepause
11.20	Praxis: Herstellung von Nougat und Nougatpralinen
13.00	Mittagessen
14.00	Theorie: Herstellung von Fondant <i>D. Clauß</i>
14.45	Praxis: Herstellung von Fondant und Fondantpralinen
17.20	Theorie: Herstellung von Likörpralinen <i>A. Pernot-Barry</i>
18.00	Ende des 2. Tages / Abendessen

Donnerstag, 23.02.2012

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

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