

- 13.00 Mittagessen
- 14.00 Theorie: **Glänzen von Dragees**
Sascha Rinne
- 15.00 Praxis/Gruppenarbeit:
⇒ **Weichdragees**
⇒ **Hartdragees**
⇒ **Schokoladendragees**
(dazwischen Kaffeepause)
- 17.30 Ende des vierten Tages / Abendessen

Freitag, 19. Oktober 2012

- 08.30 Theorie: **Perlglanzeffekte auf Dragees**
Melanie Breidung
- 09.00 Praxis:
Glänzen der hergestellten Dragees
(dazwischen Kaffeepause)
- 12.00 Abschlussdiskussion
- 12.30 Ende des Praktikums / Mittagessen

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

-Änderungen vorbehalten-

- Termin:** Montag, 15.10.2012, 14.00 Uhr
bis Freitag, 19.10.2012, 12.30 Uhr
- Ort:** Zentralfachschule der Deutschen
Süßwarenwirtschaft e.V.
De-Leuw-Str. 3-9
42653 Solingen - Deutschland
- Anmeldung:** ZDS Seminar-Service
Telefon 02 12 / 59 61-32
Telefax 02 12 / 59 61-33
Email: s.steinmetz@zds-solingen.de
- Gebühr:** Mitglieder Verein ZDS € 1.460,--
Nicht-Mitglieder € 1.950,--
- Seminar-Nr.:** **PNZ-32**

Allgemeine Geschäftsbedingungen

Anmeldungen: Bei unseren Veranstaltungen ist teilweise die Zahl der Teilnehmer begrenzt. Wir erbiten 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 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. 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!



EINFÜHRUNG

Herstellungs-Technologie DRAGEES

15. - 19. Oktober 2012

**ZDS-Praktikum
PNZ-32**

**Kursprache:
Deutsch**

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

Einführung in die Herstellungstechnologie von Dragees

Welchen Inhalt hat das Praktikum?

In diesem Praktikum wird auf die Herstellungstechnologie von Hart-, Weich- und Schokoladendragierung eingegangen. Ein Teil des Praktikums beschäftigt sich mit der Herstellung zuckerfreier Dragees. Insbesondere werden Referate über das natürliche Färben sowie das Glänzen von Dragees angeboten. Während des einwöchigen Kurses werden die theoretisch gewonnenen Kenntnisse praktisch in unserer Drageeabteilung umgesetzt. In Diskussionen können sich die Teilnehmer mit den Referenten über konkrete Aufgabenstellungen und Anforderungen austauschen. Der Kurs bietet einen breiten Überblick über Rezepte und Herstellungsverfahren von Hart-, Weich-, Schokoladen- und zuckerfreien Dragees in Theorie mit anschließender praktischer Gruppenarbeit bzw. Demonstrationen. Lernziel ist, dass die TeilnehmerInnen am Ende des Praktikums in der Lage sind, die wichtigsten der behandelten Drageetypen selbstständig herzustellen.

Wer sollte den Kurs besuchen?

Dieses Praktikum ist ein Grundlagenkurs für Teilnehmer, die erst über geringe Erfahrungen in der Drageeherstellung verfügen. Durch praktische Mitarbeit beim Herstellungsprozess können die TeilnehmerInnen die Technologie des Dragierens anhand einer exemplarischen Produktpalette aus der Gruppe der Hart-, Weich- und Schokoladendragees von Grund auf kennenlernen und durch anwendende Übungen erlernen. Zielgruppen sind vorwiegend alle Fachkräfte, Produktentwickler und auch Einsteiger in die Materie sowie Mitarbeiter der Zulieferindustrie.

Kursleiter: Nils Schönemann, ZDS

PROGRAMM

Montag, 15. Oktober 2012

- 14.00 **Begrüßung**
- 14.10 Theorie: **Technologie der Herstellung von Hart-, Weich- und Schokoladendragees**
- 15.15 Kaffeepause
- 15.30 Theorie: **Stabilisierung der Einlagen**
- 16.30 Praxis: **Andecken der Einlagen**
- 17.30 Ende des ersten Tages / Abendessen

Dienstag, 16. Oktober 2012

- 09.00 Theorie: **Luftfeuchtigkeit beim Dragieren**
- 10.00 Theorie: **Färben von Dragees**
- 11.00 Kaffeepause
- 11.15 Theorie: **Dragieren in automatischen Anlagen**
- 11.45 Kaffeepause
- 12.00 Demonstration: **Praktische Vorführung an einer automatischen Anlage**
- 13.00 Mittagessen
- 14.00 Praxis/Gruppenarbeit:
 - ⇒ **Weichdragees**
 - ⇒ **Hartdragees**
 - ⇒ **Schokoladendragees**
 - (dazwischen Kaffeepause)
- 17.30 Ende des zweiten Tages / Abendessen

Mittwoch, 17. Oktober 2012

- 08.30 Theorie: **Automatisches Dragieren**
- 09.15 Theorie: **Aromen in Dragees**
- 10.00 Kaffeepause
- 10.15 Theorie: **Zuckerfreie Dragees mit Isomalt**
- 11.00 Theorie: **Dragieren im Beltcoater und Polieren von Schokoladen - dragees**
- 11.40 Kaffeepause
- 12.00 Demonstration: **Beltcoater**
- 13.00 Mittagessen
- 14.00 Demonstration: **Zuckerfreie Dragees mit Isomalt Kaugummikissen**
- 15.00 Praxis/Gruppenarbeit:
 - ⇒ **Weichdragees**
 - ⇒ **Hartdragees**
 - ⇒ **Schokoladendragees**
 - (dazwischen Kaffeepause)
- 17.30 Ende des dritten Tages / Abendessen

Donnerstag, 18. Oktober 2012

- 08.30 Praxis/Gruppenarbeit:
 - ⇒ **Weichdragees**
 - ⇒ **Hartdragees**
 - ⇒ **Schokoladendragees**
 - (dazwischen Kaffeepause)

ANMELDEFORMULAR

Anmeldung zum Praktikum: PNZ-32

Herstellungstechnologie Dragees

15. - 19. Oktober 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 Ende: /

Kreditkarten-Nr. :

ANMELDEFORMULAR

Anmeldung zum Praktikum: PNZ-32

Herstellungstechnologie Dragees

15. - 19. Oktober 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 Ende: /

Kreditkarten-Nr. :

ANMELDEFORMULAR

Anmeldung zum Praktikum: PNZ-32

Herstellungstechnologie Dragees

15. - 19. Oktober 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 Ende: /

Kreditkarten-Nr. :