

 Artisan<sup>®</sup>

DAS MAGAZIN FÜR HANDWERKSKUNST UND SLOW BAKING

# ARTISAN SEMINAR

BEGINN am  
Mittwoch,  
**13. November**  
um 10 Uhr,  
ENDE am  
Donnerstag,  
**14. November**  
um 16 Uhr.

13. + 14.  
NOVEMBER  
2019

REFERENT:  
„TOM THE  
BAKER“

**KORN&CUISINE**

Erste Deutsche Bäckerfachschule  
Zur Bäckerfachschule 5  
57462 Olpe/Biggesee

Jetzt anmelden unter: [www.artisan-magazin.de](http://www.artisan-magazin.de)

Erste Deutsche  
Bäckerfachschule Olpe



# Französische Backkunst, Korn & Cuisine

Die Boulangerie Francaise traditionnelle, die traditionelle französische Bäckerei, bietet im Brot- und Feingebäcksegment viele Alleinstellungsmerkmale. Die authentisch in Handarbeit gefertigten Backwaren überzeugen mit ihrem exquisiten Geschmack und machen auch optisch einiges her. Im Seminar stehen traditionelle französische Baguettes und Landbrote, aber auch Vollkorn- und Roggenbrote auf dem Programm. Ein besonderes Highlight sind original französische Buttercroissants aus einer Pariser Bäckerei, die als „Meilleur Ouvrier de France“, als bester Handwerker Frankreichs ausgezeichnet wurde. Bei allen Gebäcken ist die Hefezugabe minimal, um lange Teigführungen gewährleisten zu können. Auch die Unterschiede zwischen deutschem und französischem Mehl werden erläutert.

Für einen Vergleich werden alle Produkte parallel mit beiden Mehlen gebacken. Für die nötige Vorverquellung sorgen Weizensauerteige, Pouliche, Vorteige und Autolyseteige.

**10 %  
Rabatt**  
für  
Abonnenten

Der zweite Schwerpunkt unter dem Titel „Korn & Cuisine“ befasst sich mit dem Wachstumssegment Bäckergastronomie. Ein Vorbild sind hier unter anderem die Wildbakers, denen 2018 der begehrte Gastropreis „Gastrostern“ verliehen wurde. Im Seminar zeigt „Tom the Baker“ wie auf Basis der „guten und ehrlichen“ Küche anspruchsvolle Gastronomie auf Gebäckbasis täglich in der Bäckerei rationell und qualitativ hochwertig umgesetzt werden können. Korn & Cuisine steht dabei für Spaß an der Kulinarik. Dass Backen sexy ist und unheimlich intensive Emotionen weckt, steht ohnehin fest. In Kombination mit hochwertigen Lebensmitteln wird es das perfekte Genusserebnis für die Kunden. Eine saubere Wertschöpfungskette vom gebackenen bis hin zum fertigen Gericht ist jedoch unumgänglich. Daher werden alle Backwaren detailliert besprochen, mit passenden Dips, Saucen oder Cremes ergänzt und dann in perfekter Vollendung auf den Tisch gebracht.

**JETZT  
ANMELDEN**

TELEFON: 0541 580 544 60  
ODER  
[WWW.ARTISAN-MAGAZIN.DE](http://WWW.ARTISAN-MAGAZIN.DE)



## ZU DEN THEMENFELDERN ZÄHLEN UNTER ANDEREM

Französische Brotspezialitäten, wie Baguette tradition, das Steinmühlenbrot „Tourte de Meule“, das kräftige Mischbrot „Painalpine“ oder das „Pain de Champagne“ als dekorativer 6-Kilogramm-Laib.

Topprodukte im Feingebäckbereich sind Buttercroissants nach Rezeptur einer Pariser Premiumbäckerei, Butterbrioche oder auch Kamut-Vollkorn-Buttertartelettes mit Kardamombirnen und Mohnfüllung.

Der direkte Vergleich der französischen Gebäcke, jeweils hergestellt mit deutschem und französischem Mehl, und eine sensorische Bewertung zusammen mit den Teilnehmern.

Bagels, die nicht nur in den USA ein sehr gefragtes Gebäck sind, lassen sich vielfältig variieren. „Tom the baker“ zeigt besonders innovative Bagel-Ideen, die man nicht in jeder Bäckerei bekommt.

Hochwertige amerikanische Toastvariationen, denn auf fast jedem Frühstückstisch ist der Toast zu finden. Den Markt muss das Handwerk dabei aber nicht der Industrie überlassen.

Schon seit vielen Jahren erfreuen sich mediterrane Kleingebäckvarianten auch in Deutschland großer Beliebtheit, deshalb dürfen sie in diesem Seminar natürlich ebenfalls nicht fehlen.

Aus den verschiedenen Basisgebäcken entstehen dann durch Upscaling vegane, vegetarische und fischige oder fleischige High-End-Produkte.

Last but not least zeigt Tom, wie man seinen Kunden all diese wunderbaren Gebäcke und Gerichte am attraktivsten präsentiert. Das Auge isst schließlich mit!

BEGINN am  
Mittwoch,  
**13. November**  
um 10 Uhr;  
ENDE am  
Donnerstag,  
**14. November**  
um 16 Uhr.



# JETZT ANMELDEN: Hotline 0541-580 544-60

**550 Euro\*** zzgl. MwSt.

**495 Euro\*** zzgl. MwSt.

**weitere Rabatte:**

**Teilnehmerpreis p.P.  
regulär**

**Teilnehmerpreis p.P.  
für Abonnenten**

**5% ab 2 Teilnehmern**

**10 %  
Rabatt  
für  
Abonnenten**

## ZIMMERRESERVIERUNG

### Erste Deutsche Bäckerfachschule

Zur Bäckerfachschule 5  
57462 Olpe/Biggesee  
Telefon: 02761 63507  
Telefax: 02761 63653  
E-Mail: info@baeckerfachschule.de  
Internet: www.baeckerfachschule.de

### Püttmanns Dorffhotel

Isfried-Ohm-Str. 27  
57462 Olpe  
Telefon: 02761 61104  
Telefax: 02761 942432  
E-Mail: info@puettmanns-dorffhotel.de  
www.puettmanns-dorffhotel.de

## TERMIN & ORT

13. + 14. November 2019

Erste Deutsche Bäckerfachschule  
Zur Bäckerfachschule 5  
57462 Olpe/Biggesee

Telefon: 02761 63507  
Telefax: 02761 63653  
E-Mail: info@baeckerfachschule.de  
Internet: www.baeckerfachschule.de

Erste Deutsche  
Bäckerfachschule Olpe



## KONTAKT

### Organisation:

Herr Tau

Telefon: 0541 58054470  
E-Mail: tau@conventionverlag.de

### Programm:

Herr Schütter

Telefon: 0234 91527171  
E-Mail: schuetter@conventionverlag.de

**Jetzt anmelden auf [www.artisan-magazin.de](http://www.artisan-magazin.de) oder per Fax an: 0541 58054499**

JA, ich nehme an dem **ARTISAN SEMINAR** am 13. + 14. November 2019 an der Ersten Deutschen Bäckerfachschule in Olpe (10.00 Uhr bis 16.00 Uhr), mit \_\_\_\_\_ Personen teil. (Rabatte: ab 2 Teilnehmern 5%) Preis: 550 Euro zzgl. 19% MwSt. inkl. Mittagessen & Pausenverpflegung. **Für Abonnenten gilt der Vorzugspreis von 495 Euro** zzgl. 19% MwSt.

JA, hiermit willige ich in die Erfassung und Verwendung meiner Daten und Datenweitergabe im Zuge der Vertragserfüllung ein. Die Erhebung und Nutzung Ihrer Daten erfolgt streng nach den Vorgaben des Bundesdatenschutzgesetzes (BDSG) und des Telemediengesetzes (TMG).

JA, ich bin Abonnent einer Zeitschrift des Inger- oder Conventionverlags und erhalte daher einen Rabatt von 10%. Meine Abonummer lautet \_\_\_\_\_. Ich bin Abonnent von \_\_\_\_\_

Für alle Seminare gelten unsere AGB „Seminare & Veranstaltungen“, die Sie auf der Internetseite [www.conventionverlag.de](http://www.conventionverlag.de) finden. Dort finden Sie auch die Stornierungsbedingungen.

Der Verlag weist ausdrücklich darauf hin, dass während der gesamten Veranstaltung Bild- und/oder Tonaufnahmen aufgezeichnet werden. Der Teilnehmer erteilt mit seiner Anmeldung dem Verlag die Erlaubnis, die Aufnahmen in verlagseigenen Publikationen sowie öffentlichen Netzwerken zur Berichterstattung und zu Werbezwecken zu nutzen. Ich habe jederzeit das Recht, meine Einwilligung gegenüber dem Verlag zu widerrufen.

*Im Falle der Verhinderung eines Teilnehmers sind Sie berechtigt, jederzeit einen Ersatzteilnehmer zu stellen. Durch die Anmeldung eines Ersatzteilnehmers entstehen keinerlei Kosten. Eine Stornierung der Teilnahme an einer Veranstaltung ist bis 6 Wochen vor dem Veranstaltungstermin kostenfrei möglich. Bei Stornierung weniger als 6 Wochen vor dem Tag des Veranstaltungsbegins werden 50% der Teilnahmegebühren fällig. Bei Nichterscheinen oder Stornierung am Veranstaltungstag wird der gesamte Teilnahmebetrag fällig.*

1. Teilnehmer

2. Teilnehmer

3. Teilnehmer

Firma/Name/Vorname

Straße

PLZ/Ort

Telefon/Fax

E-Mail

Datum/Unterschrift