



Jahresthemenkurs Bäckerei-Konditorei 2018

«Genuss & Geschmack» 4.0

Bäckerei: Die Geschmacksnoten in unseren Broten

Die Vielfalt an Aromen und Geschmacksnoten in unseren Broten ist enorm. Können wir diese als Fachfrau und Fachmann erkennen und formulieren? Nebst der Qualität ist die Beschreibung des Brotgeschmacks ein entscheidendes Verkaufsargument. Der Kunde von heute erwartet ein Erlebnis, und nicht nur ein Produkt um den Hunger zu stillen. Er will dazu eine Geschichte hören – sei es über die Zubereitung oder über den Brotgenuss.

Mit einem selbst gezogenen Sauerteig können Sie eine eigene Story erzählen. Ein Sauerteig kann nicht kopiert werden: je nach Zutaten, Zubereitung und Einsatz entstehen unnachahmbare, einzigartige Brote, deren Aromen nur Sie beschreiben können. Überzeugen und verführen Sie Ihre Kunden mit Genussbeschreibungen, die Ihre Produkte emotionaler darstellen.

Im Sektionskurs 2018 vertiefen und erweitern wir unser Wissen über:

- Sensorik;
- Sauerteig selber ziehen und vielfältig einsetzen;
- Sauerteigvergleich – was ist auf dem Markt vorhanden.

Konditorei: Unterschiedliche Geschmäcker – individueller Genuss

Die Geschmäcker sind bekanntlich verschieden. Der Kunde von heute ist anspruchsvoller und erwartet etwas Besonderes: ein Produkt, das besser auf seine individuellen Bedürfnisse zugeschnitten ist und ihm somit besser schmeckt. Er will positiv überrascht werden und er möchte in eine andere Welt entführt werden.

Die Verbindung von Genuss und Geschmack im Bereich Fast Food, Frühstück und Ausser-Haus-Verpflegung ist deshalb das Schwerpunktthema der Konditoreiabteilung. Wir geben Ihnen inspirierende Tipps und Anleitungen, wie Sie die Produkte individualisierbar machen können. Wir zeigen Ihnen Ideen und Konzepte, wie Sie diese attraktiven Abwechslungen in Ihrem süssen oder salzigen Angebot ergänzen und wie Sie sich damit differenzieren können. Lassen Sie sich von diesem Tag inspirieren. Wir freuen uns auf Sie.

DURCHFÜHRUNGSDATEN

Dienstag	23.01.2018	Mittwoch	14.02.2018
Donnerstag	25.01.2018	Donnerstag	15.02.2018
Montag	29.01.2018	Donnerstag	22.02.2018
Dienstag	30.01.2018	Montag	12.03.2018
Mittwoch	31.01.2018	Dienstag	13.03.2018
Donnerstag	01.02.2018	Mittwoch	14.03.2018
Montag	12.02.2018	Donnerstag	15.03.2018
Dienstag	13.02.2018	Donnerstag	05.04.2018

REFERENTEN

Bäckerei- und Konditorei-Team der Richemont Fachschule

KOSTEN

CHF 195.– inkl. Verpflegung und Kursunterlagen

AUSKUNFT

Richemont Schulsekretariat, info@richemont.cc

ANMELDUNGEN

Wenn Sie den Kurs nicht mit Ihrem Kantonalverband besuchen können, wählen Sie bitte aus den aufgeführten Daten aus und melden Sie sich online an.