

## WORKSHOP KONDITOREI

### KREATIVE TORTENDEKORATIONEN



Dieses Seminar richtet sich an **alle Konditor-Azubis ab 2. Lehrjahr sowie -Gesellen und -Meister**, die Spaß am Erproben neuer Materialien und Techniken haben und auf der Suche nach neuen Dekorationsideen sind.

Nach einer kurzen theoretischen Einführung in die neuesten Tortentrends haben Sie im praktischen Teil die Gelegenheit verschiedene Materialien wie elastische Spitzendekore, Werkzeuge wie Prägematten und Silikonformen und Techniken auszuprobieren, mit denen Sie in der modernen Konditorei innovative und rationelle Festtagstorten herstellen können.

Auch das Eindecken von mehretagigen Schautorten wird demonstriert.

Eine ausführliche Materialkunde zu beispielsweise Rollfondant, Modellerschokolade oder elastischer Spitze gehört selbstverständlich dazu.

Der Seminarleiter bringt Ihnen viele Muster und Beispiele mit, die Teilnehmer können individuell auswählen, welcher Stil zu ihrem Betrieb passt.

Referent	Jens Oprzondek, Jacobi Decor
Veranstaltungsort	Backstudio BÄKO Weser-Ems-Mitte eG Holler Landstraße 250 - 256, 26135 Oldenburg
Termin	Dienstag, 21.März 2023
Uhrzeit	09 <sup>00</sup> – 16 <sup>00</sup> Uhr
Gebühr für Mitglieder	160,00 € zzgl. Mwst. (Inkl. Seminarunterlagen und Verpflegung)
Gebühr für Nichtmitglieder	175,00 € zzgl. Mwst. (Inkl. Seminarunterlagen und Verpflegung)
Teilnehmerzahl	Maximal 12 Teilnehmer

**Für Auszubildende besteht die Möglichkeit einer Förderung über die BÄKO Weser-Ems Stiftung.  
Bitte sprechen Sie uns bei der Anmeldung Ihres/Ihrer Auszubildenden darauf an!**