



**Fortbildungsseminar für
Getreide – Technologie**
für Fachkräfte aus
Mühle und Bäckerei

**09. – 13. Mai 2022
in Detmold**



Montag, 09. Mai 2022

09³⁰ Uhr **Begrüßung und Vorstellung der Teilnehmer**

Rohstoffe

09⁴⁵ – 10⁴⁵ Uhr Herstellung von Getreide- und Mahlerzeugnissen

10⁴⁵ – 12¹⁵ Uhr Sensorische Beurteilung von Getreide- und Mahlerzeugnissen

12¹⁵ – 13⁰⁰ Uhr Mittagspause

13⁰⁰ – 14³⁰ Uhr Beurteilung von Getreide- und Getreidemahlerzeugnissen (Analytik, Rheologie, Backversuche)

14³⁰ – 14⁴⁵ Uhr Pause

14⁴⁵ – 16⁴⁵ Uhr **Praktikum** Qualitätsuntersuchungen bei Getreide- und Getreidemahlerzeugnissen

Dienstag, 10. Mai 2022

Rohstoffe und Rezepturen

08⁰⁰ – 09⁰⁰ Uhr Grundlagen und technologische Erkenntnisse der Vorstufen

09⁰⁰ - 10⁰⁰ Uhr Leitsätze der Spezialbrotherstellung

10⁰⁰ – 10¹⁵ Uhr Pause

10¹⁵ – 11¹⁵ Uhr Rezepturbestandteile (Backzutaten / Backmittel)

Herstellung von Brot und Kleingebäcken

11¹⁵ – 12⁴⁵ Uhr Moderne Knetsysteme in der Industrie

12⁴⁵ – 13³⁰ Uhr Mittagspause

13³⁰ – 15⁰⁰ Uhr **Praktikum** Vorteige

15⁰⁰ – 16³⁰ Uhr Grundlagen der Weizen- und Roggenbackfähigkeit

Mittwoch, 11. Mai 2022

Sauerteige

08⁰⁰ - 09⁴⁵ Uhr Grundlagen von Sauerteigen

09⁴⁵ - 10³⁰ Uhr Sauerteigherstellung und Sauerteigführungen in der Praxis

10³⁰ – 10⁴⁵ Uhr Pause

10⁴⁵ – 12⁰⁰ Uhr Einführung in die Sensorik von Backwaren

12⁰⁰ – 12⁴⁵ Uhr **Mittagspause**

12⁴⁵ – 14¹⁵ Uhr **Praktikum**
Gemeinsame Bewertung von Backwaren und Prüfschema

14¹⁵ – 14³⁰ Uhr **Pause**

14³⁰ - 16⁰⁰ Uhr **Praktikum**
Roggenbrotherstellung mit Quellstufen, Säuerungsarten,
Sauerteigen

Donnerstag, 12. Mai 2022

Herstellung von Brot und Kleingebäcken

08⁰⁰ - 09³⁰ Uhr Rezepturgestaltung bei roggenhaltigen Brot- und Kleingebäcken

09³⁰ - 10⁰⁰ Uhr **Pause**

10⁰⁰ - 11⁰⁰ Uhr Besonderheiten beim Kneten, Gären und Backen

11⁰⁰ - 12⁰⁰ Uhr Rezepturgestaltung bei weizenhaltigen Brot- und Kleingebäcken

12⁰⁰ – 12³⁰ Uhr Besonderheiten beim Kneten, Gären und Backen

12³⁰ – 13⁰⁰ Uhr **Mittagspause**

ab 13⁰⁰ Uhr Besichtigung eines Lebensmittelbetriebes

Freitag, 13. Mai 2022

08⁰⁰ – 10³⁰ Uhr Bäckerkälte leicht gemacht –
Praxisbeispiele aus Großbäckereien

10³⁰ – 10⁴⁵ Uhr **Pause**

10⁴⁵ – 12¹⁵ Uhr **Praktikum**
Weizenbrot- und Kleingebäckherstellung

12¹⁵ Uhr Ende des Seminars

Rahmenprogramm

Dienstag, 10. Mai 2022

18⁰⁰ Uhr **Gemütliches Beisammensein**
in Strates Brauhaus in der Detmolder Fußgängerzone
(Lange Straße 35, 32756 Detmold)

Donnerstag, 12. Mai 2022

ab 13⁰⁰ Uhr **Besichtigung** eines Lebensmittelbetriebes

Ziel des Seminars

Die Teilnehmer sollen nach Abschluss des Seminars einen umfassenden Einblick in den Themenbereich „rund um Getreide, Mehl und Brot“ erhalten haben.

Zielgruppe

Das Seminar richtet sich an Einsteiger und erfahrene Mitarbeiter/innen in der Brot- und Getreidebranche, die ihre Grundlagenkenntnisse auffrischen möchten.

Teilnahmebedingungen

Die Teilnehmerzahl wird auf **maximal 15 Personen** begrenzt. Die **Mindestbeteiligung** liegt bei 10 Teilnehmern. Die Teilnehmergebühr beträgt 1.990,00 € pro Person.

In der Seminargebühr sind der Begrüßungsabend, die Besichtigung, die Tagungsunterlagen, ein Mittagsimbiss und Pausengetränke enthalten.

Mitglieder der Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung e. V. erhalten einen **Rabatt von 20%**. **Bei mehreren Anmeldungen** aus demselben Unternehmen reduziert sich die Teilnehmergebühr für die weiteren angemeldeten Teilnehmer um **weitere 10 %**. Bei Rücktritt eines Teilnehmers bis zu zwei Wochen vor Lehrgangsbeginn wird eine Bearbeitungsgebühr von 100,00 € erhoben. Bei späterer Stornierung der Anmeldung wird die gesamte Teilnehmergebühr berechnet. Die Entsendung eines Vertreters ist möglich. Der Veranstalter behält sich Änderungen im Programm vor, die die Lehrgangsinhalte nicht beeinträchtigen.

Lernumgebung

Roemer-Haus der AGF e.V., Schützenberg 10, 32756 Detmold

Digitale Unterstützung

Während des Seminars steht Ihnen in unserem Haus ein freies W-LAN zur Verfügung.

Bei Fragen oder Probleme helfen wir Ihnen an der Anmeldung gerne weiter.

Sie benötigen **Strom** für Ihr **Handy** oder **Tablet**? Gerne leihen wir Ihnen an der Anmeldung **Power Charger** aus.

Datenschutz

Der/die Teilnehmer/in erklärt sich bei Anmeldung mit der Speicherung seiner/ihrer personenbezogenen Daten für Zwecke der Seminar- bzw. Lehrgangs- und Prüfungsabwicklung einverstanden.

Hotelreservierungen

Gerne nehmen wir Ihre **Zimmerreservierungen** unter **05231 61664-0** oder **info@agf-detmold.de** entgegen.

Eine **Reservierungsbestätigung** wird Ihnen dann **direkt** vom **Hotel** zugeschickt:

Kategorie 85 € bis 105 €

Hotel Detmolder Hof, Lange Straße 19, 32756 Detmold,
Tel.: 05231 980990, E-Mail: info@detmolder-hof.de

Elisabeth Hotel, Elisabethstraße 5-7, 32756 Detmold,
Tel.: 05231 948820, E-Mail: info@elisabethhotel-detmold.de

Hotel Lippischer Hof, Willi-Brandt-Platz 1, 32756 Detmold,
Tel.: 05231 936-0, E-Mail: info@lippischerhof-detmold.de

Hotel H & S Residenz, Paulinenstraße 19, 32756 Detmold,
Tel.: 05231 937-0, E-Mail: info.detmold@hs-hotels.de

Wertschätzer Hotel, Krumme Straße 36, 32756 Detmold,
Tel.: 05231 9106136, E-Mail: info@wrtschtr.de

Kategorie 55 € bis 70 €

Altstadt Hotel, Exterstraße 5, 32756 Detmold,
Tel. 05231-96205-0, E-Mail: info@altstadthotel-detmold.de

Wir sorgen dafür, dass Getreide in aller Munde bleibt



Qualitätsuntersuchungen für die Getreidewirtschaft

Getreide- und Mehlanalytik



Backversuche



Weitere Informationen unter www.digefa.de