

WIR BACKEN DAS



Angebot in der schulischen Ausbildung 2021/2022

Kostenloser Workshops für unsere Auszubildenden

Die genauen Inhalte der angebotenen Module richten sich nach den Bedürfnissen der Teilnehmer. Sie dienen als gemeinsame, kostenlose Arbeitsplattform zur Gestaltung unseres Handwerks. Wir freuen uns auf eine rege Teilnahme und bitten um Anmeldung per E-Mail unter bernd.balgo@boerde-berufskolleg.de oder telefonisch unter 02921/9639-0.

Ihre Abteilung Backgewerbe des
Börde-Berufskollegs

1. Modul
Dienstag, 02.11.2021
11.15-15.30 Uhr

- Herstellung von gebackenen Torten
- Herstellen von Sahnetorten
- Herstellen von Sahnecremetorten
- Herstellen von Buttercremetorten

in der
Backstube (R 208)
des Börde-Berufskollegs

2. Modul
Dienstag, 11.01.2022
11.15-15.30 Uhr

- Herstellung von Tortendekorationen aus Hippenmasse
- Herstellung von Tortendekoration aus Zigarettenmasse, Kuvertüre-Ornamente, Brandmassedekor
- Formen von Marzipanfiguren

in der
Backstube (R 208)
des Börde-Berufskollegs

3. Modul
Dienstag, 15.03.2022
11.15-15.30 Uhr

Blätterteiggebäcke:

- Herstellungsmethoden: tourieren, aufarbeiten und backen

in der
Backstube (R 208)
des Börde-Berufskollegs

4. Modul
Dienstag, 10.05.2022
11.15-15.30 Uhr

Herstellung von Snackgebäcken:

- pikante Torten
- gebackene Snacks aus verschiedenen Teigen zu verschiedenen Anlässen

in der
Backstube (R 208)
des Börde-Berufskollegs