

## Anmeldung

(bitte per Post oder per Fax an uns senden)

Zum Lehrgang/Seminar/Modul

Termin von/bis

### Teilnehmer/Anschrift:

Name, Vorname

Geburtsdatum

Beruf/Titel:

Straße - Hausnummer

PLZ - Ort

Telefon/Fax

E-Mail

### Firma/Anschrift:

Firma

Straße - Hausnummer - PF

PLZ - Ort

Telefon/Fax

E-Mail

Es gelten die Teilnahmebedingungen gemäß [www.avt-ev.de](http://www.avt-ev.de)

### Zahlungsvereinbarung/Rechnung

an Teilnehmer:

an Firma:

Ort, Datum: \_\_\_\_\_

Unterschrift: \_\_\_\_\_

## So finden Sie uns:

Ausbildungsverbund Teltow e. V. -  
Bildungszentrum der IHK Potsdam

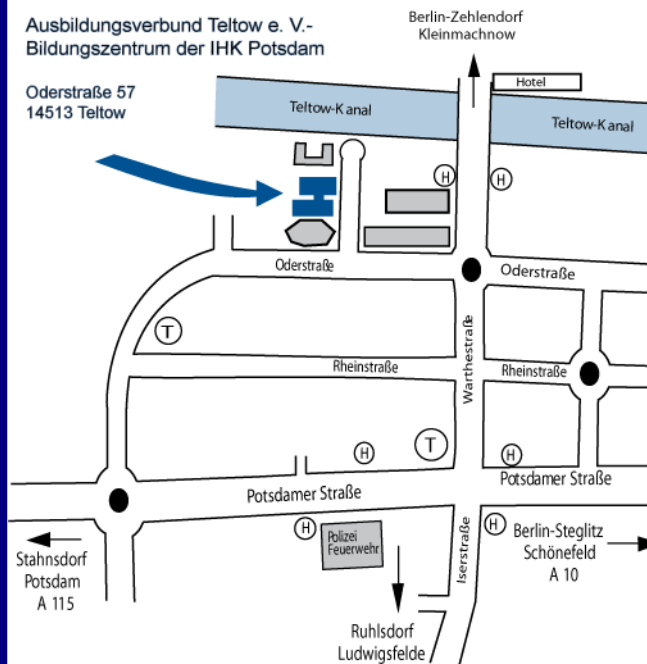
Oderstraße 57 in 14513 Teltow

Tel.: 03328 475120

Fax.: 03328 475119

Internet: <http://www.avt-ev.de>

E-Mail: [info@avt-ev.de](mailto:info@avt-ev.de)



Trägerzulassung nach AZAV liegt vor.



EUROPÄISCHE UNION  
Europäischer Sozialfonds



## HOGA Kompetenzzentrum

### Pâtisserie I Dessertkreationen



IHK. Die Weiterbildung

Investition in Ihre Zukunft

## Informationen zum Lehrgang

Sie werden mit ausgesuchten Rohstoffen klassische und moderne Speisen herstellen, anrichten und garnieren. Ihnen werden Kenntnisse und Fertigkeiten vermittelt die der guten Gastronomie unablässig sind. Dieses Praxisseminar versetzt die Teilnehmer/innen in die Lage, die gewonnenen Kenntnisse und Fähigkeiten einfach und praxisnah anzuwenden und gewinnbringend für Ihre Gäste und Ihr Unternehmen umzusetzen.

Unter fachkundiger Anleitung zeigen wir Ihnen Schritt für Schritt, wie Sie verschiedene und zugleich perfekte Speisen in der Patisserie zubereiten und anrichten.

### Zielgruppe

Für alle in der Gastronomie tätigen und Neugierigen sowie Hobbyköche auch sehr geeignet für Neueinsteiger in der Gastronomie.

### Ziele

Sie vertiefen Ihr Wissen und Ihre Fähigkeiten und Fertigkeiten rund um das Thema Patisserie.

Ihre Gäste werden von Ihren Kenntnissen und Fähigkeiten beeindruckt sein und es mit Wohlgefallen widerspiegeln.

### Ihr Nutzen!

Nutzen Sie diese Fortbildungschance, um zukünftig verantwortungsvolle Aufgaben zu bewältigen, sich attraktiver der Wirtschaft zu präsentieren und damit Aufstiegschancen zu sichern.

Vertrauen Sie auf uns, als starken Partner im Bereich der Weiterbildung.

### Ausbildungsort

Ausbildungsverbund Teltow e.V. –  
Bildungszentrum der IHK Potsdam  
Oderstraße 57  
14513 Teltow

## Inhalt

- Hygienebestimmungen  
(z.B. Verarbeiten von frischen Eiern)
- Gebäck, Süßspeisen
- Eierspeise
- Herstellungstechniken
- Dekorationen aus:
  - Zucker
  - Schokolade
  - Hippenmasse
- Rohstoffkunde und Begriffserklärung
- Herstellen und Zubereiten von verschiedenen Dessertkreationen
- Fruchtsaucen und Spiegel
- Eisherstellung



## Dauer

24 Unterrichtsstunden  
(3 x 8 Unterrichtsstunden)

## Termine

auf Anfrage

## Unterrichtszeiten

Mi: 08:00 – 15:05 Uhr

## Entgelt

320,00 € incl. Wareneinsatz und Verkostung

## Abschluss

IHK – Teilnahmebescheinigung

## Beratung zum Lehrgang

☎/📧 03328 475161/91 Frau Fege

E-Mail: [fege@avt-ev.de](mailto:fege@avt-ev.de)

## Anmeldung zum Lehrgang

### Weiterbildungsservicebüro:

☎/📧 03328 475131/18 [macht@avt-ev.de](mailto:macht@avt-ev.de)  
☎/📧 03328 475133/18 [ehring@avt-ev.de](mailto:ehring@avt-ev.de)

## Unterkunft

Unterbringungsmöglichkeiten können je nach Kapazität bereitgestellt werden.

☎ 03328 475135 [unterkunft@avt-ev.de](mailto:unterkunft@avt-ev.de)