

Fachseminare

2020



Seminar Artisano

Artisano

In unserem Brot-Seminar lernen Sie, wie Sie durch Beigabe unserer Getreidemasse Artisano die Haltbarkeit Ihrer Brote auf natürliche Weise verlängern und durch den vielseitigen Einsatz Ihre hauseigenen Rezepte ideal ergänzen. Unsere Chefbäcker und Anwendungsberater zeigen Ihnen, wie Artisano reibungslos in alle Produktionsabläufe integriert wird und wie aus den unterschiedlichen Getreidesorten leckere Brote, Brötchen, Baguettes, Zöpfe oder Gipfeli entstehen.

Mittwoch, 17. Juni 2020





Einstiegsseminar Dessertkreationen

Sie üben aktiv die Anwendungsmöglichkeiten von Agrano-Produkten und erleben die rationelle Herstellung von diversen Desserts (geeignet für grosse Stückzahlen). Unsere Fachberater zeigen Ihnen, wie Sie Desserts attraktiv präsentieren und einfach und gelingsicher herstellen.

Donnerstag, 27. Februar 2020
Freitag, 28. August 2020



Folgeseminar Dessertkreationen

Im Folgekurs an das Seminar «Dessertkreationen» zeigen Ihnen unsere Profis weitere anspruchsvolle Tipps und Tricks für Könner. Als bereits versierte Anwender der Agrano-Produkte lernen sie noch raffiniertere Dessertvariationen für Fortgeschrittene kennen. Der Kurs ist geeignet für die Berufsfachleute Bäcker, Konditoren und Köche oder für Teilnehmer, die bereits ein Gastroseminar besucht haben.

Donnerstag, 5. November 2020



Seminar Dekorkreationen



Erfahren Sie in unserem Dekorkurs, wie Sie mit Kreativität, Engagement und den richtigen Dekoren sich und Ihren Kunden das Leben verschönern. Profitieren Sie von zahlreichen neuen Ideen und lernen Sie, wie mit nur wenigen Handgriffen Ihre süssen Versuchungen raffiniert verziert werden: klassisch mit Streudekor oder den unterschiedlichsten Formen, wie Blumen, Herzen oder Dekorfiguren aus Marzipan, Zucker oder Schokolade. In Zusammenarbeit mit Günthart Dekor.

Dienstag, 8. September 2020



Seminar Weihnachtszauber

In unserem Weihnachts-Workshop erhalten Sie Inspirationen und neue Ideen für die Herstellung von festlichen, einfachen und gelingsicheren Dessertkreationen. Es erwarten Sie zahlreiche Tipps und Tricks von Profis für Profis rund um süsse Weihnachtsträume. Ein Schwerpunkt wird auf die Herstellung von Weihnachtsgebäck gelegt.

Donnerstag, 1. Oktober 2020

Von Profis für Profis gestaltet, wird in jedem Kurs aufgezeigt, wie Sie mit Ihrer Fertigkeit und unseren Produkten Tag für Tag süsse Erfolge feiern können. Agrano-Fachseminare für Gastronomen sind dafür gemacht, Ihrem Können das Sahnehäubchen aufzusetzen.

Ort, Dauer und Kosten

Seminardauer: 1 Tag (9.00 bis 16.00 Uhr)
Seminarkosten: CHF 120.–
pro Seminar und Teilnehmer, inklusive Kursunterlagen, Getränke und Mittagessen

Veranstaltungsort:
Agrano AG, Ringstrasse 19, 4123 Allschwil

Anmeldung

Per E-Mail: seminar@agrano.ch
oder telefonisch unter: 061 487 72 34

Anmeldeschluss: jeweils 14 Tage vor dem Kurs

Schnell anmelden lohnt sich, die Platzzahl ist begrenzt!