

So erreichen Sie uns:



Hohe Str. 17
45711 Datteln
Telefon: 02363 / 4789 905
E-Mail: info@konditorei-pfeffer.de
Internet: www.konditorei-pfeffer.de/seminare-workshops



Seminare Frühjahr 2022



**Patisserieschule
Günther Pfeffer**

Übersicht der Themen



Backkurs:

**Brot Sauerteig - Hefeteig - Croissant
- Blätterteig – Plunderteig
... auch für die Patisserie**



Speiseeis in Spitzenqualität



Patisserie – Törtchen – Desserts

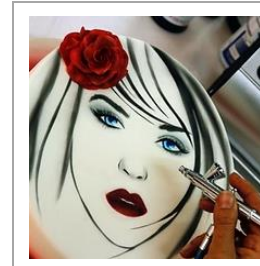


Schokolade - Chocolatier



Zuckerkurs Stufe A, Beginner oder mit ersten Erfahrungen

Zuckerkurs Stufe B, mit Erfahrung



Airbrush



Teegebäck - Macaron



Pralinen

Backkurs: Brot Sauerteig - Hefeteig - Croissant - Blätterteig - Plunderteig ... auch für die Patisserie

3-tägiger Kurs in Datteln

Der Kurs richtet sich an Patissiers sowie Konditoren, Köche, Azubis, Hobbybäcker und Liebhaber der Backkunst

07. 03. - 09.03.2022

02. 05. - 04.05.2022

Referent: Günther Pfeffer

Mind: 5 Teilnehmer

Max: 8 Teilnehmer

Beschreibung Programm

Verarbeitung von Teigen

- verschiedene Teigführungen
- verschiedene Triebmittel
- verschiedene Brote aus einem Grundteig
- verschiedene Brötchen aus einem Grundteig

Herstellung von Croissant oder Plunder

- Tourieren der Teige
- Herstellung von Füllungen herzhaft oder fruchtig

Verarbeitungstechniken

Ein Kurs mit praktischer Mitarbeit



Speiseeis in Spitzenqualität

3-tägiger Kurs in Datteln

Der Kurs richtet sich an Patissiers sowie Konditoren, Köche, Azubis, und Liebhaber des eisigen Vergnügens

14. 03. - 16.03.2022

25. 04. - 27.04.2022

20. 06. - 22.06.2022

Referent: Günther Pfeffer

Mind: 5 Teilnehmer

Max: 9 Teilnehmer

Beschreibung Programm

Rezepturen für

- Sorbets
- Fruchteis
- Milchspeiseeis

unter Verwendung natürlicher Rohstoffe

gesetzliche Bestimmungen und Vorschriften

Eispflege und Hygiene

Herstellung von Soßen, Variegato, Dekore, Knuspereinlagen

Gestaltung von Eisdesserts, Eisbecher, Eisgetränke

Präsentation / Verkauf / Marketing

Ein Kurs mit praktischer Mitarbeit.



Pâtisserie - Törtchen - Desserts

3-tägiger Kurs in Datteln

Der Kurs richtet sich an Pâtissiers sowie Konditoren, Köche, Azubis und Liebhaber der Backkunst

21. 03. - 23.03.2022

09. 05. - 11.05.2022

Referent: Günther Pfeffer

Mind: 5 Teilnehmer

Max: 15 Teilnehmer

Beschreibung Programm

Torten - kleine Törtchen - Desserts

- unterschiedliche Cremes und Füllungen
- unterschiedliche Teige und Massen
- Einlagen und Dekore
- Überzüge z.B. Mirror Glace & Gestaltung
- Präsentation von Desserts für die Pâtisserie (Glas, Teller...)

Ein Kurs mit praktischer Mitarbeit.



Schokolade - Chocolatier

3-tägiger Kurs in Datteln

Der Kurs richtet sich an Pâtissiers sowie Konditoren, Köche, Azubis und Liebhaber der Schokoladenkunst

28. 03. - 30.03.2022

16. 05. - 18.05.2022

Referent: Günther Pfeffer

Mind: 5 Teilnehmer

Max: 15 Teilnehmer

Beschreibung Programm

Verarbeiten von Kuvertüre

- Impfen
- Tablieren
- Temperaturstufen

von der Kuvertüre

- Tafelschokolade
- Dekore
- Gießen von Figuren / Formen

Modellierschokolade

- Sprühschokolade zB für Törtchen

Ein Kurs mit praktischer Mitarbeit. Jeder Teilnehmer kann eine Auswahl an selbst gegossenen Tafelschokoladen

Ornamente selbstverständlich mit nach Hause nehmen.



Zuckerkurs

Zuckerziehen - Zuckerblasen - Zuckergießen
Stufe A Beginner oder mit ersten Erfahrungen

3-tägiger Kurs in Datteln

Der Kurs richtet sich an Pâtissiers sowie Konditoren, Köche,
Azubis und Liebhaber

11. 04. - 13.04.2022

30. 05. - 01.06.2022

Referent: Günther Pfeffer

Mind: 5 Teilnehmer

Max: 12 Teilnehmer

Beschreibung Programm

Zucker Verarbeitung

- Isomalt
- klassisch (Haushaltszucker)
- Temperatur
- Färben
- Herstellung von Krokant

Techniken

- ziehen, gießen, blasen, formen, biegen

Herstellung

- kleine Figuren
- Kugeln
- Schleifen
- Formstücke gießen

Ein Kurs mit praktischer Mitarbeit. Jeder Teilnehmer kann seine selbst gefertigte Zuckerskulptur selbstverständlich mit nach Hause nehmen.



Airbrush

Grundkurs 1-tägiger Kurs in Datteln

Der Kurs richtet sich an Pâtissiers sowie Konditoren, Köche,
Azubis, Hobbybäcker und Liebhaber

20.04.2022

27.06.2022

Referent: Günther Pfeffer

Mind: 5 Teilnehmer

Max: 5 Teilnehmer

Beschreibung Programm

Welches ist das richtige für mich?

- die Handhabung
- Auswahl der Farben
- Arbeiten mit Schablonen
- Farblehre
- freihändiges Arbeiten

Ein Kurs mit praktischer Mitarbeit.



Preis:

1-Tages-Kurs 130,00 €

Azubis 105,00 € Es muss ein Nachweis vorliegen

Unsere Fachkurse sind Mehrwertsteuer befreit

Pralinen

3-tägiger Kurs in Datteln

Der Kurs richtet sich an Patissiers sowie Konditoren, Köche, Azubis und Liebhaber

04. 04. - 06.04.2022

23. 05. - 25.05.2022

Referent: Günther Pfeffer

Mind: 5 Teilnehmer

Max: 15 Teilnehmer

Beschreibung Programm

Sorten

- Formpralinen
- Schnittpralinen
- Likörpralinen ohne Kruste
- Blätterkrokant
- Marzipan

Herstellung von Füllungen

- Canache
- Fruchtfüllung
- Knusperfüllung

Verarbeitung

- schminken
- gießen

Arbeiten mit Transfer- oder Musterfolie

Gießen von Formpralinen

Ein Aktivkurs praktischer Mitarbeit. Jeder Teilnehmer kann eine Auswahl an Pralinen, Kunstwerke mit nach Hause nehmen.



Marzipan modellieren

3-tägiger Kurs in Datteln

Der Kurs richtet sich an Patissiers sowie Konditoren, Köche, Azubis, und Liebhaber

Termine werden bekannt gegeben

Referent: Günther Pfeffer

Mind: 5 Teilnehmer

Max: 15 Teilnehmer

Beschreibung Programm

Herstellung von Marzipan

Modellieren von Tieren, Früchten & Figuren je nach Saison

Schminken von Hand & mit Airbrush

Ein Kurs mit praktischer Mitarbeit.



Teegebäck - Macarons

Zuckerziehen - Zuckerblasen - Zuckergießen
Stufe A Beginner oder mit ersten Erfahrungen

3-tägiger Kurs in Datteln

Der Kurs richtet sich an Pâtissiers sowie Konditoren, Köche,
Azubis, Hobbybäcker und Liebhaber der Backkunst

22. 08. – 24.08.2022

Referent: Günther Pfeffer
Mind: 5 Teilnehmer
Max: 9 Teilnehmer

Beschreibung Programm

Herstellung von verschiedenen Teegebäcksorten und
verschiedenen Macarons

- verschiedene Füllungen
- verschiedene Rezepturen für Teegebäck
unterschiedlichster Sorten

Ein Kurs mit praktischer Mitarbeit.



Zuckerkurs Stufe B

Zuckerziehen - Zuckerblasen - Zuckergießen
Stufe B mit Erfahrung



3-tägiger Kurs in Datteln

Der Kurs richtet sich an Pâtissiers sowie Konditoren, Köche,
Azubis und Liebhaber

Termin wird bekannt gegeben

Referent: Günther Pfeffer
Mind: 5 Teilnehmer
Max: 12 Teilnehmer

Beschreibung Programm

- anspruchsvolle Figuren und Techniken incl. Airbrush
- Herstellung von Gelatinezucker, Felsenzucker
- Herstellung eines großen Schaustückes (nach Thema)

Ein Kurs mit praktischer Mitarbeit. Jeder Teilnehmer kann seine
selbst gefertigte Zuckerskulptur selbstverständlich mit nach
Hause nehmen.



Preise:

3-Tages-Kurs 390,00 €

Azubis 310,00 € Es muss ein Nachweis vorliegen

Unsere Fachkurse sind Mehrwertsteuer befreit

Kurszeiten:

Tagesseminare

1. Tag 09:00 - 17:00 Uhr

2. Tag 08:00 - 16:00 Uhr

3. Tag 08:00 - 15:30 Uhr

Abend- und Kurzseminare täglich 4 Unterrichtseinheiten

Am Ende jeden Kurses bestätigen wir Ihnen die Teilnahme mit einem Zertifikat

Praktische Mitarbeit



Schwierigkeitsstufe



Für Kaffee, Tee, Getränke und Gebäck ist gesorgt. Optional kann Frühstück hinzu gebucht werden.

Sollte wider erwartend zum gebuchten Termin zu wenig Anmeldungen vorliegen oder aus anderen unvorhergesehenen Gründen, können Kurse verschoben oder abgesagt werden und ein neuer Termin wird mit Ihnen ausgesucht. Wir bitten um Ihr Verständnis.

Unsere AGB's sind unter <http://www.konditorei-pfeffer.de/seminare/> einzusehen.

Aktuelle Rabatte bei Kursen / Lehrgängen /Lernende wie Azubis Schüler finden sie in den AGB's unter <http://www.konditorei-pfeffer.de/seminare/>

