
WICHTIGE HINWEISE

Anmeldung

Bitte geben Sie bei Ihrer Anmeldung Veranstaltungsnummer, Thema, Vorname, Name, Dienststelle, Dienstanschrift, E-Mail-Adresse und Bundesland an. Ihre schriftliche Anmeldung richten Sie bitte an: Akademie für Öffentliches Gesundheitswesen, Veranstaltungsbüro, Kanzlerstraße 4, 40472 Düsseldorf oder Fax: (02 11) 3 10 96-34 oder E-Mail:

veranstaltungsbuero@akademie-oegw.de

Download des Anmeldeformulars:

www.akademie-oegw.de/service/anmeldeformular.html

Telefonische Vormerkungen können wir leider nicht annehmen.

Für telefonische Rückfragen stehen wir Ihnen gerne unter Telefon (02 11) 3 10 96-11 zur Verfügung.

Teilnahmeentgelt

Wenn Sie innerhalb der öffentlichen Verwaltungen in den Trägerländern der Akademie (Berlin, Brandenburg, Bremen, Hamburg, Hessen, Mecklenburg-Vorpommern, Niedersachsen, Nordrhein-Westfalen, Rheinland-Pfalz, Schleswig-Holstein) Aufgaben des Öffentlichen Gesundheitsdienstes wahrnehmen, zahlen Sie kein Teilnahmeentgelt.

Für alle anderen Personen beträgt das Teilnahmeentgelt 190,00 Euro pro Tag.

Catering

Für die Bereitstellung von Tagungsgetränken fällt eine Pauschale von 10,00 Euro pro Person und Tag an. Die Getränkerechnung erhalten Sie vor Ort. Bitte halten Sie Bargeld bereit. Vielen Dank!

Zimmerreservierung

Im Gästehaus der Bäckerfachschule stehen im begrenzten Umfang Übernachtungsmöglichkeiten (35,00 € incl. Frühstück) zur Verfügung.

Buchung über: Tel. 0 27 61/6 35 07.

Weitere Anbieter finden Sie über Touristikinformation Olpe/Bigge-see oder einem anderen Anbieter Ihrer Wahl.

WICHTIGE HINWEISE

Anfahrt

Eine Information zur Anreise finden Sie unter www.baeckerfachschule.de.

Parkmöglichkeiten sind kostenfrei an der Bäckerschule vorhanden.

WICHTIGER HINWEIS zur Schutzkleidung

Eine geeignete sachgerechte Schutzkleidung ist erforderlich und selbst mitzubringen.

Hinweis Bahn Spezial

An-/Abreise mit dem Veranstaltungsticket der DB ab 99,00 Euro unter der Kurz-URL: goo.gl/rTi1Ra

Newsletter der Akademie

Der Newsletter der Akademie erscheint monatlich und informiert über Neuigkeiten aus der Akademie, Veranstaltungen, Terminaktualisierungen und freie Plätze in Fortbildungsveranstaltungen.

Wenn Sie unseren Newsletter abonnieren möchten, finden Sie hier das Anmeldeformular unter der Kurz-URL: goo.gl/4ya6sc



Akademie für
Öffentliches
Gesundheitswesen
in Düsseldorf

Fortbildungsveranstaltung L5/2019

Praxisseminar zur Backwarentechnologie

für Lebensmittelkontrolleurinnen und Lebensmittelkontrolleure **ohne** eigene Ausbildung bzw. Berufserfahrung im Bäckerhandwerk



am 28. Mai 2019
in Olpe

INHALT UND (LERN-)ZIELE

Aufgrund der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 als Basisverordnung und der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene ist die Lebensmittelüberwachung gefordert, die Umsetzung der lebensmittelrechtlichen Vorgaben in den Betrieben vor Ort zu überwachen. Das Seminar möchte daher den Teilnehmerinnen und Teilnehmern die erforderlichen Kenntnisse und Fertigkeiten der praktischen Kontrolle speziell in der Bäckerei/Konditorei vermitteln. Das Kennenlernen der in einer handwerklich orientierten Backstube eingesetzten Maschinen und Gerätschaften, ihre Funktions- und Wirkungsweise in der Produktion, steht hierbei im Vordergrund. Insbesondere sollen die Teilnehmerinnen und Teilnehmer die Möglichkeit haben, sich in der Produktion von Brot und Backwaren aktiv einzubringen.

Ziel des Seminars ist es, Arbeitsabläufe und die damit verbundenen hygienischen Risiken (kritische Kontrollpunkte) in einer Backstube kennenzulernen und die Umsetzung der Kenntnisse in der alltäglichen Arbeit zu diskutieren.

Veranstaltungsleitung:

Klaus Porsch (Akademie)
Konrad Etteler

Veranstaltungsort:

Erste Deutsche Bäckerfachschule Olpe
Zur Bäckerschule 5, 57462 Olpe/Biggesee

Treffpunkt Hörsaal



DIENSTAG, 28. MAI 2019

- 09.00 Ort: Hörsaal
Begrüßung und Vorstellung der Programminhalte
Konrad Etteler, Ulrich Jortzik
- 09.15 Ort: Backstuben 1 und 2
Backmaschinen und Gerätekunde insbesondere deren Hygieneschwachstellen
Ulrich Jortzik, Wolfgang Vollmer, Maik Wegner
- 12.00 Mittagspause
- 13.00 Ort: Backstuben 1 und 2
Technologieprozesse: Konditorei- und bäckereitypische Analyse der Produktionsabläufe
Ulrich Jortzik, Wolfgang Vollmer, Maik Wegner
- 16.30 Ort: Hörsaal
Auswertung der Veranstaltung und Verabschiedung der Teilnehmer
Konrad Etteler, Ulrich Jortzik

Ende des Veranstaltungstages gegen 17.00 Uhr

Änderungen und zeitliche Verschiebung der Reihenfolge bleiben vorbehalten

REFERIERENDE UND MODERATION

Konrad Etteler
Lebensmittelkontrolleur i.R.
32756 Detmold

Ulrich Jortzik
Direktor
Erste Deutsche Bäckerfachschule
Zur Bäckerschule 5, 57462 Olpe/Biggesee

Klaus Porsch
Ausbildungsleitung Lebensmittelkontrolleur,
-sicherheit und -überwachung
Akademie für Öffentliches Gesundheitswesen
Kanzlerstraße 4, 40472 Düsseldorf

Wolfgang Vollmer
Backstubenleiter
Erste Deutsche Bäckerfachschule
Zur Bäckerschule 5, 57462 Olpe/Biggesee

Maik Wegner
Fachlehrer, Bäckermeister
Erste Deutsche Bäckerfachschule
Zur Bäckerschule 5, 57462 Olpe/Biggesee