



Brotaroma Workshop

mit dem ersten Brotsommelier der Schweiz:
Peter Kasimow
im Baking Center™ Rheinfelden

Dieser Workshop ist an Berufsfachleute gerichtet. Die Vielfältigkeit und die Einflussmöglichkeiten auf das Brotaroma stehen im Zentrum. Zusammen mit dem Brotsommelier Peter Kasimow wird darauf eingegangen, wie Sie ihr Brotaroma verfeinern und Ihre persönliche Note in Ihre Produkte einbringen können. Gemeinsam können wir Ihr eigenes Brot degustieren und sensorisch beschreiben. Und schliesslich wird auch die Kommunikation dieses Mehrwerts an den Kunden thematisiert.

Während des Workshop bleibt ausreichend Raum und Zeit, um auf persönliche Bedürfnisse einzugehen und sich mit den anderen Teilnehmern auszutauschen. Die praktische Umsetzung vor Ort und die gemeinsame Degustation stehen im Vordergrund.

Der Anlass findet in kleiner Gruppe unter Einhaltung der geltenden Hygienerichtlinien statt.

Am Dienstag, 15.02.2022
Zeit: 08:30 – 14:00 Uhr

Anmeldung bis 04.02.2022 an:
info.klipfel.ch@lesaffre.com / Tel. +41 61 836 88 88

ANMELDUNG

Firma: _____

Name Teilnehmer: _____

PLZ / Ort: _____

Telefon: _____

E-Mail: _____