

# Aktiv-Seminare

## 1. Halbjahr 2010

<b>24. März 2010 (Mi)</b> <b>Nr. 249</b> <i>max. 16 Teilnehmer</i>	<b>SNACK-TRAINING</b> mit Michael-Klaus Schumacher In einem Aktiv-Seminar zeigt Ihnen der Snack-Fachmann Tipps und Tricks rund um die Herstellung warmer und kalter Snacks – vom Einkauf über die Zubereitung bis zur ansprechenden Präsentation.	<b>€ 139,00</b> + MwSt. p. Person
<b>12. + 13. April 2010 (Mo+Di)</b> <b>Nr. 250</b> <i>max. 16 Teilnehmer</i>	<b>HOCHZEITSTORTEN</b> mit Bernd Siefert Ein vielseitiges Seminar über sämtliche Variationen von klassischen und modernen Torten, insbesondere Dekoren rund um Blüten, Marzipan und Schokolade. Auch Ideen für Hochzeitspräsente werden Ihnen vorgestellt.	<b>€ 260,00</b> + MwSt. p. Person
<b>4. oder 5. Mai 2010 (Di+Mi)</b> <b>Nr. 251 / Nr. 252</b> <i>max. 16 Teilnehmer</i>	<b>BARISTA-SEMINAR</b> mit Matthias Lincke Lernen Sie vom deutschen Meister den richtigen Umgang mit Siebträger-maschinen sowie die hohe Kunst der fachgerechten, kreativen Kaffee-Zubereitung und erlangen Sie grundlegende Informationen über Kaffee.	<b>€ 150,00</b> + MwSt. p. Person
<b>25.+ 26. Mai 2010 (Di+Mi)</b> <b>Nr. 253</b> <i>max. 16 Teilnehmer</i>	<b>KLEINTORTEN</b> mit Bernd Siefert Zentrales Thema dieses Seminars sind faszinierende Mousse-Kreationen – von sommerlich, fruchtig bis festlich, schokoladig. Bernd Siefert führt Sie auch in die neusten Dekor-Trends dieses Sommers ein.	<b>€ 260,00</b> + MwSt. p. Person
<b>7. + 8. Juni 2010 (Mo+Di)</b> <b>Nr. 254</b> <i>max. 16 Teilnehmer</i>	<b>SOMMERLICHE-DESSERTKREATIONEN</b> mit Christoph Lindpointner Originelle sommerliche Desserts aus der Sternepâtisserie mit saisonalen Produkten und in unterschiedlichsten Texturen sind Fokus dieses Seminars. Auch die Umsetzung im Betriebsablauf sowie das Wissen über Zutaten zählen zum Inhalt.	<b>€ 260,00</b> + MwSt. p. Person
<b>14. + 15. Juni 2010 (Mo+Di)</b> <b>Nr. 255</b> <i>max. 16 Teilnehmer</i>	<b>MODERNE KLEINTORTEN</b> mit Fabian Sänger Lassen Sie sich von Fabian Sänger in die Kunst leichter und innovativer Kleintorten in moderner Form einführen und lernen Sie dabei Nützliches über die Gestaltung Ihrer Arbeitsabläufe – mit optimalem Ergebnis.	<b>€ 260,00</b> + MwSt. p. Person
<b>16. Juni 2010 (Mi)</b> <b>Nr. 256</b> <i>max. 16 Teilnehmer</i>	<b>SCHWEIZER PRALINEN</b> mit Fabian Sänger Nicht umsonst zählen Schokoladenkreationen aus der Schweiz zu den weltbesten. Fabian Sänger führt Sie ein in die Geheimnisse der modernen und klassischen schweizer Confiterie-Kunst.	<b>€ 150,00</b> + MwSt. p. Person
<b>21. Juni 2010 (Mo)</b> <b>Nr. 257</b> <i>max. 16 Teilnehmer</i>	<b>BOIRON-WORKSHOP</b> mit Pierre Lingelser Zaubern Sie mit Pierre Lingelser außergewöhnliche, variantenreiche Kreationen unter Einsatz sommerlich frischer und fruchtiger Boiron-Pürees: Originelle Desserts, Gelees, Eis und vieles mehr – ob auf einer Platte oder im Glas.	<b>€ 150,00</b> + MwSt. p. Person
<b>5. + 6. Juli 2010 (Mo+Di)</b> <b>Nr. 258</b> <i>max. 12 Teilnehmer</i>	<b>ZUCKER-ARTISTIK</b> mit Bernd Siefert Zaubern Sie unter der fachkundigen Anleitung von Bernd Siefert Blüten, Figuren, Früchte und andere kreative Formen aus der süßen Masse und entdecken Sie dabei den Rohstoff Zucker von einer neuen Seite.	<b>€ 260,00</b> + MwSt. p. Person



Die 1- und 2-Tagesworkshops beginnen jeweils um **9:30 Uhr** und enden gegen 17:00 Uhr. Bei allen Seminaren bitten wir Sie **Arbeitskleidung** mitzubringen.

Zum Mittagessen werden Sie von uns in ein Selbstbedienungsrestaurant mit Hausmannskost eingeladen. Getränke stehen ebenfalls zur Verfügung.

Erleben Sie spannende Tage im Pfersich-Trend-Forum – Herzlich Willkommen!