

Baka i Stenugn – Bli en skickligare bagare

Kurs

Detta är ett unikt tillfälle för dig som vill fortbilda dig inom bakning under ledning av en riktig mästare, Jan Hedh.

Agroax har i samarbete med Jan utformat denna utbildning för att passa dig som är verksam bagare och för dig som är på väg att starta ett hantverksbageri.

Vi vänder oss till dig som:

- är verksam hantverksbagare
- vill bli en skickligare hantverkare
- vill arbeta mer med ekologiska råvaror och mindre med halvfabrikat

Vi erbjuder dig:

- 18 kursdagar fördelade på 7 kurstillfällen och 3 år
- En resa till intressanta bagerier mm i Schweiz, Frankrike, Tyskland
- Möjlighet att avlägga slutprov
- Erhålla diplom som bevis för genomfört och godkänt kunskapsprov

Sista anmälen:

26 mars 2010 till Hans Naess telefon 070 398 49 68 alt hans.naess@agroax.se.

Det finns plats för 16 deltagare, så det gäller att snabba på med din anmälan.

Kostnad:

16 500 kr (moms tillkommer). Kursavgiften är subventionerad med över 50% av EU.

Första kurstillfället:

25–27 april 2010 i Nyköping.

Om detta känns intressant anmäl dig direkt... eller beställ kursplanen från Hans. Du kan läsa mer information på följande sida.

Baka i Stenugn – Bli en skickligare bagare

Kursfakta

Omfattning:

2010 2 kurstillfällen om 3 dagar/kurs

2011 2 kurstillfällen om 3 dagar/kurs samt ett kurs omfattande två dagar

2012 2 kurstillfällen omfattande två dag/kurs samt en resa i Europa

Totalt: 18 utbildningsdagar och en resa

Utbildningsansvarig:

Bagaremästare och Konditormästare Jan Hedh och Hans Naess, Agroax

Utbildningsmaterial:

Bröd – Jan Hedh 2005, Bröd och Kaffebröd – Jan Hedh 2009

Extramaterial lämnas ut vid kurstillfällen

Kursavgift:

16 500 kr + moms. I denna avgift ingår deltagande vid 18 kursdagar samt kurslitteratur.

En resa till bl a Frankrike omfattande 4–5 dagar. Kursavgiften skall vara betald innan kursstart (15 000 kr + moms). Det kommer vara möjligt att få kursavgiften uppdelad och betala vid 3 tillfällen (5 500 kr + moms/betalningstillfälle).

Ingår ej i kursavgiften: Resor/transport till och från kurser likväl som logi och mat vid kurs.

Du betalar även själv transport till och från flygplats vid avresa och ankomst till och från Arlanda likväl som logi och mat under utlandsvistelsen.

Anmälan:

Senast 26 mars 2010 till Hans Naess 070-398 49 68 alt. hans.naess@agroax.se

Anmälan gäller utbildningen i sin helhet. Att delta vid enstaka kurstillfällen är inte möjligt

Tid och plats:

- 25–27 april 2010 på Nyköping hotel och restaurangskola, Nyköping
- 30 augusti–1 september 2010 på Lyckans stenugnsbageri, Hunnebostrand
- Mars 2011 på Printz bageri, Stallarholmen
- September 2011 på Rute Stenugnsbageri, Rute
- November 2011 på Nyköping hotel och restaurangskola, Nyköping

2012 planeras i samråd med deltagarna under hösten 2010

Kursdeltagare:

Utbildningen vänder sig i första hand till dig som är verksam på landsbygd eller mindre samhälle.

I övrigt tror vi att du kanske:

- är verksam hantverksbagare
- är på väg att starta ditt hantverksbageri
- vill arbeta mer med ekologiska råvaror och mindre med halvfabrikat
- vill bli en skickligare hantverkare
- vill utvidga ditt nätverk inom hantverksbakning

Övrigt:

I huvudsak kommer ekologiska certifierade råvaror användas.

Det erbjuds möjlighet att avlägga kunskapsprov vid genomförd utbildning.

