



Termine 2019/20

, jeweils 15.00 - 18.00 Uhr

Blockwoche	Datum	Workshop	Raum	Veranstalter
43KW	23.10.2019	Schokolade temperieren, Formen gießen	1.302	Th. Grape
45KW	4.11.2019	Marzipan modellieren	1.302	J. Selk
46KW	13.11.2019	Arrangieren eines Schautisches	1.105	B. Eschenbach
46KW	13.11.2019	gezogene Teige	1.302	L.O.Kudszus/ I.Giese
47KW	20.11.2019	gezogene Teige	1.302	L.O.Kudszus/ I.Giese
48KW	27.11.2019	Weihnachtsgebäck	1.302	Th. Grape
50KW	11.12.2019	Kreatives Verpacken zum Thema Weihnachten	1.105	B. Eschenbach
50KW	11.12.2019	Dekoratives Angebot Anrichten von einen Tisch	1.105	B. Eschenbach
2KW	07.01.2020	Macarons herstellen	1.302	L.-O. Kudszus
2KW	07.01.2020	Stoffe im Visier Auswahl,legen u.Dekorieren	1.105	B. Eschenbach
4KW	22.01.2020	offene Konditorei	1.302	L.-O. Kudszus
4KW	22.01.2020	Stoffe im Visier Auswahl,legen u.Dekorieren	1.105	B. Eschenbach
7KW	12.02.2020	Macarons herstellen	1.302	L.-O. Kudszus
8KW	19.2.2020	Torten einstreichen	1.302	N.Czudaj
10KW	03.03.2020	offene Konditorei	1.302	L.-O. Kudszus
11KW	11.3.2020	Stoffe im Visier Auswahl,legen u.Dekorieren	1.105	B. Eschenbach
13KW	25.03.2020	offene Konditorei	1.302	L.-O. Kudszus
17KW	22.04.2020	Pralinen, klassisch und modern	1.302	N.Czudaj
18KW	28.04.2020	Schokolade temperieren, Formen gießen	1.302	K.Kriese
20KW	11.05.2020	Desserts	1.302	A.Uter
22KW	27.05.2020	Pralinen, klassisch und modern	1.302	N.Czudaj
24KW	08.06.2020	Mirror Glace	1.302	A.Uter

Die Termine und Referenten können sich immer noch ändern!

Bitte immer auf die aktuellen Aushänge achten!