



SURDEJSSPECIALIST

ZBC

**Personlige smagsoplevelser,
der emmer af karakter og kvalitet**

Vær med. Verden er til at forandre - zbc.dk



SURDEJSSPECIALIST

Surdejsspecialist, fordi...

Som Surdejsspecialist bager du personlige smagsoplevelser, der emmer af karakter og kvalitet, til dine kunder

Godt, enkelt og naturligt

Surdejsbrød bygger på gamle traditioner om unikke surdeje, naturlig fremstilling og kærlighed

til godt brød. Derfor er de kvalitetsbevidste danskere vilde med surdejsbrød. De vil både have smagsoplevelser og kende den gode historie bag det, de spiser.

Prisen betyder mindre

De danske brødtraditioner er i udvikling. Fremtidens bager

skal overveje nye brødtyper for at fastholde og tiltrække nye kunder. Det er en god investering at eksperimentere med surdeje. Undersøgelser viser nemlig, at forbrugerne er villige til at betale mere for den gode kvalitet.



Surdejsspecialist, fordi ...

Kurset er målrettet dig, der er professionel baker, konditor eller kok, og som ønsker:

- at udvikle din forretning og øge dit salg ved at møde dine kunders behov for smagsoplevelser
- at fremstille brød af høj kvalitet baseret på enkelhed, få og rene råvarer
- at lære om rationel brødfremstilling uden at gå på kompromis med kvaliteten
- at udfordre dig selv og udvikle din tekniske faglighed.

Kursets opbygning

Kurset afholdes mindst én gang om året og er opbygget af fire moduler.

Alle modulerne er en kombination af teori og praktisk arbejde. De varer hver to dage og afholdes i tidsrummet kl. 09.00 til 16.00.

Modul 4 er selve eksamensdagen.

Du skal påregne hjemmearbejde og træning af teknikker mellem modulerne.

Bagerskolen ZBC i Ringsted udbyder, som den eneste i Danmark, en eksamen til Surdejsspecialist, der kombinerer de originale traditioner med teknikker og nytænkning i udvikling af forskellige brødtyper.

Surdejsspecialist

På specialistkurset lærer du at formale din egen mel og anvende forskellige surdeje og poolish. Du lærer, hvordan forskellige nuancer i surdeje kan påvirke

brødets smagsmæssige karakter, tekstur, skorpe og konsistens.

Kort og godt: Som Surdejsspecialist bliver du en af Danmarks dygtigste inden for området.



Modul 1

- Introduktion til surdejstyper
- Beregning af recepter
- Kold- og langtidshævet brød
- Fra korn til mel på mølle.

Modul 2

- Rugbrød m/ surdej
- Beregning af syregrader
- Produktudvikling.

Modul 3

- Europæiske brødspecialiteter
- Fejlfinding på surdeje
- Oplæg v/ Valsemøllen.

Modul 4

Dag 1: Forberedelse til eksamen

Dag 2: Eksamen.



SURDEJSSPECIALIST

Kasper Hansen

Vores landstræner for Bagerlandsholdet - den engagerede og ambitiøse bager og konditor, Kasper Hansen - underviser på kurset.

Kasper har tidligere fungeret som World Skills dommer og Skills træner for bagere og konditorer i perioden 2011 til 2017.

Derudover har han deltaget i Europamesterskaberne, De Nordiske Mesterskaber samt Junior- og Senior DM for bagere.

Senest har bagerlandsholdet, som Kasper er en del af, vundet de Nordiske Mesterskaber for bagere i 2018.



Praktiske oplysninger

Adgangskrav

Specialistkurset er målrettet professionelle fagfolk.

Det kræves, at du har en fagrelevant uddannelse f.eks. bager, konditor eller kok - alternativt 2-3 års praktisk erhvervserfaring i et bageri eller tilsvarende.

Eksamen

Specialistkurset afsluttes med en praktisk eksamen med en ekstern

censor og bedømmes bestået eller ikke bestået.

Pris

Kr. 12.000,- ekskl. moms.

Prisen dækker forbrug af råvarer, eksamen og materialer i øvrigt.

ZBC tilbyder GRATIS indkvartering til alle modulerne på kursisthotellet ekskl. forplejning.

Forplejningen kan købes i vores Food Hall.

Tilmelding og spørgsmål

Kontakt områdeleder Poul Erik Rasmussen på mobil: 2628 0375 eller mail per@zbc.dk, hvis du vil tilmelde dig.

Har du spørgsmål til kurset, kan du kontakte Kasper Hansen på mobil 2890 0758 eller mail kash@zbc.dk.



ZBC

Surdejsspecialist anbefales af BKD, Københavns Konditorlaug og Københavns Bagerlaug.



**Vær med.
Verden er til at forandre.**
zbc.dk

ZBC
Ahorn Allé 3-5
4100 Ringsted
Tlf. +45 5578 8888