

JETZT ANMELDEN

zum Seminar

Veranstalter Melanie Kröpfl
Kurstage 1 Tag
Kursdauer Beginn 09:00 Uhr, ca. 5 Stunden
Kosten 165 € je Teilnehmer:in (netto),
zzgl. Material

FÖRDERUNG:

Nach erfolgreicher Teilnahme können 75 %
der Kurskosten rückerstattet werden*.

Weitere Informationen hierzu unter
Wirtschaftskammer Lehrlingsstelle –
Förderungen

E-Mail lehre.foerdern@wkw.at
Web www.lehre-foerdern.at

* Das Seminar ist förderbar – bitte vergewissern Sie sich, dass Ihr
Unternehmen und Ihr Lehrling gefördert werden können. Zzgl.
Materialpausche (je nach Anzahl der Lehrlinge).

KONTAKT

Vegucation, Lisa Klein, BA MSc
Telefon **+43 1 909 2 101-04**
E-Mail austria@vegucation.eu
Web www.vegucation.at



Fotos: Melanie Kröpfl



Veganes Backen

Kniffe der rein pflanzlichen Pâtisserie



Impressum

Vegane Gesellschaft Österreich
Meidlinger Hauptstraße 63/6 • 1120 Wien
info@vegan.at • www.vegan.at
ZVR-Zahl: 208143224



Backen mit
Melanie Kröpfl

Ein ganzer Tag
Training für
nur € 41,25!*



VEGANES BACKEN:

Kniffe der rein pflanzlichen Pâtisserie

In diesem Kurs lernen die Lehrlinge

- Grundteige einfach und gelingsicher vegan herstellen
- Vorstellung und Verwendung von Milch- und Ei-Alternativen in der veganen Pâtisserie für kreative und hochwertige Süßspeisen
- neue Kund:innen ansprechen
- Umgang mit Kundschaft (z.B. Laktoseintoleranz, Glutenintoleranz,...)
- pflanzliches Backen im Zuge der Gemeinschafts-verpflegung