

## **LMak: Weiterbildung für das Handwerk 2025**

Gemeinsam wachsen: Spannende Kurse von guter Hygienepraxis bis zu veganem Konditorenhandwerk.



© Pexels / harriet b.

Mit dem Kursprogramm 2025 bietet die **Lebensmittelakademie** praxisorientierte Weiterbildung. Ob neue Techniken oder individuelle Betriebsschulungen – wir fördern Ihre Weiterentwicklung und bringen frische Impulse in Ihren Arbeitsalltag. Lassen Sie uns gemeinsam Ihr Handwerk stärken!

**Betriebsschulungen: Weiterbildung, die  
genau zu Ihrem Betrieb passt!**

Stillstand ist Rückschritt – das gilt auch im Handwerk! Die Lebensmittelakademie bietet maßgeschneiderte Betriebsschulungen an. Statt standardisierter Seminare erhalten Sie eine individuelle Weiterbildung, die exakt auf Ihre Bedürfnisse und Ihren Arbeitsalltag abgestimmt ist.

Unsere erfahrenen Coaches kommen direkt in Ihren Betrieb, bringen frische Impulse mit und beantworten Ihre konkreten Fragen vor Ort. Ob neue Techniken, Produktinnovationen oder Qualitätssicherung – gemeinsam erarbeiten wir Lösungen, die Sie und Ihr Team wirklich weiterbringen.

Jeder Betrieb ist einzigartig. Deshalb setzen wir auf persönliche Betreuung, individuelle Inhalte und ein praxisnahes Konzept, das sofort im Alltag umgesetzt werden kann. So sparen Sie Zeit, minimieren Ausfallzeiten und investieren nachhaltig in die Zukunft Ihres Unternehmens.

Nutzen Sie die Chance, Ihr Know-how gezielt zu erweitern und Ihre Mitarbeiter:innen zu motivieren – mit einer Betriebsschulung, die genau auf Sie zugeschnitten ist!

## **Feine französische Pâtisserie – Präzision trifft Genuss**

Tauchen Sie ein in die faszinierende Welt der **französischen Pâtisserie** und lernen Sie, wie edle Desserts mit Präzision, Technik und Raffinesse entstehen. In unserem praxisorientierten Kurs zeigen wir Ihnen, was die französische Kunst der süßen Verführung ausmacht – von der Basis bis zur modernen Präsentation.

Gemeinsam mit einem erfahrenen Konditor widmen wir uns typischen Grundrezepten und geben exklusive Einblicke in die Welt der Mirror Glaze. Sie erfahren, worauf es bei Glasuren ankommt, wie man Formen richtig einfriert, sauber glasiert und Desserts fachgerecht lagert. In praktischen Stationen bereiten wir gemeinsam zwei Sorten feine Tartelettes sowie zwei moderne Glasur-Desserts zu. Dabei stehen Organisation, Hygiene und Mise en place genauso im Fokus wie kreatives Arbeiten auf hohem Niveau. Zum Abschluss werden die Kreationen gemeinsam verkostet.

# Termine

**20. 5., online**

## **LMIV-Umsetzungshilfe für Anwender**

„Das Wichtigste in Kürze“ Vorkenntnisse für Verständnis sinnvoll, als Auffrischung ideal! Coach: Simona Nemetz, MA

**22.5., Linz**

## **Lehrlingsseminar KonditorIn**

„Vorbereitung auf die Lehrabschlussprüfung 2025!“  
Besprechung der Themen des fachlichen Teils der Lehrabschlussprüfung (LAP) mit Experten der Landesinnung OO der Lebensmittelgewerbe, Berufszweig der Konditoren. Coach: Leo Jindrak jun.

**4.6., online**

## **Gute Hygienepaxis und HACCP für den Lebensmittelbereich**

„Rechtlich verpflichtende Hygieneschulung gem. EU-VO Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene“ Coach: Prof. Ing. Helmut Lechner

**Flexibel, nach Bedarf**

## **Veganes Konditorhandwerk - Genuss ohne Kompromisse**

„Wir lassen es uns gut gehen und der Umwelt auch!“ Coach: Melissa Rueß

**Flexibel, nach Bedarf vor Ort & online**

**Betriebsschulungen** „Ein zielgerichtetes Angebot für den eigenen Betrieb vor Ort!“

Das gesamte Kursangebot finden Sie unter

**[www.LMAkademie.at](http://www.LMAkademie.at)**

**Besuchen Sie uns auf: [baeckerzeitung.at](http://baeckerzeitung.at)**