

Kursinformation: Fortbildungslehrgang



Vegane Pâtisserie mit Tamara Seidenglanz

Tamara Seidenglanz – Vizeweltmeisterin der Jungkonditoren – präsentiert vegane Pâtisserie mit Fruchtpürees der Firma Dirafrost. Sie ist bekannt für ihre innovativen und kreativen Ansätze. Mit ihrer Leidenschaft für die vegane Pâtisserie zieht sie alle in ihren Bann und vermittelt wertvolle Tipps für feine und leckere vegane Desserts und Pralinen. In diesem Workshop lernen Sie viel zum Thema "vegan" kennen und erschaffen wundervolle Kreationen.

ZIELGRUPPE:

Meisterschüler und Mitarbeiter im Konditorenhandwerk

INHALTE:

- Vegane Törtchen
- Vegane Pralinen
- Füllen und Belegen mit veganen Zutaten

SONSTIGES:

- 14 Unterrichtseinheiten
- 95,00 €

TERMINE:

Zeitraum	Art	Ort	Bemerkung
25. Februar 2026 - 26. Februar 2026	Vollzeit	Chemnitz	Tag 1: 9.00 – 17.00 Uhr; Tag 2: 9.00 – 15.00 Uhr

ABSCHLUSS:

Teilnahmebescheinigung der Handwerkskammer Chemnitz

KONTAKT:

Jana Klässig: Telefon 0371 5364-188, E-Mail j.klaessig@hwk-chemnitz.de

BERATUNG UND SERVICE:

Zusätzlich zu den Öffnungszeiten Beratungsmöglichkeiten nach Vereinbarung
freitags 14.00 – 18.00 Uhr und samstags 7.15 – 11.15 Uhr in Chemnitz und Plauen