

NEW SEASON REGION



22 - 24 August 2016

Hall No. 12, 12A & 11, Pragati Maidan, New Delhi, India

www.fi-india.com

Get ready to bake heart melting doughnuts.

Presenting 3rd Edition of Bakery Workshop.

The Bakery Workshop conducted by Fi India & Hi in partnership with AIBTM has now moved to New Delhi with exciting line-up of sessions on 'All about Doughnuts'.

Workshop Partner



Agenda

| Bakery Workshop Day 1 - 22nd August 2016 | | Bakery Workshop Day 2 - 23rd August 2016 | |
|--|--|---|---|
| Time | Particulars | Time | Particulars |
| 10.30 - 11.00 | Introduction | 10.30 - 11.00 | Food Safety and Food Sanitation, Quality Control. |
| 11.00 - 11.15 | History of Doughnuts, Types of doughnuts, | 11.00 - 12.15 | Types of decoration, importance of decoration |
| 11.15 - 12.30 | Major Ingredients, functions of ingredients | 12.30 - 13.45 | Handling of doughnuts, Packaging |
| 12.30 - 13.45 | Processing of doughnuts, importance of each step | 14.30 - 15.45 | Demonstration on snacking doughnuts |
| 14.30 - 15.45 | Demonstration, Hands-on Yeast doughnuts, Filled Doughnuts, Making sugar glaze, decoration, Decoration using different nuts, and sugar, cinnamon doughnuts, chocolate filled doughnuts, | <div>  <div>  +91 77380 24043 </div> </div> | |

| Bakery challenge Day 3 - 24th August 2016 |
|--|
| <p>Present your innovative and creative bakery products for display</p> <p>Who can participate?</p> <ul style="list-style-type: none"> • Food production students • Professional bakers • Pastry Chefs <p>Phase 1 (Submission): Submit your nominations before July 31, 2016 to Rohit Sachdeva, AIBTM on +91-11-4568 5011 or rohit@assocom-india.com. Entries will be selected by qualified Chefs from AIBTM.</p> <p>Phase 2 (Live Competition): Selected candidates will be required to finish icing and garnishing on their creation on 24th August at Live competition.</p> <p>Phase 3: (FI/AIBTM Awards): Based on jury's discretion, winners will be awarded</p> <ol style="list-style-type: none"> Best Bread Recipes Award Super Cake Decoration Award Consolation Certificates to first 10 winners |

For more details, contact:

Rohit Sachdeva | T: +91-11-4568 5011 | E: rohit@assocom-india.com

Pooja Patil | T: +91-22-6172 7418 | E: pooja.patil@ubm.com



Food ingredients
India



Health ingredients
India



Expo
FoodTec
A UBM Event

22-24 अगस्त, 2016

हॉल नं. 12, 12ए एवं 11, प्रगति मैदान, नई दिल्ली, भारत

www.fi-india.com

तैयार हो जाइए दिल जीत लेने वाले डोनट्स बनाने के लिए.

पेश है बेकरी वर्कशॉप का तीसरा संस्करण.

एआईबीटीएम की भागीदारी में एफआई इंडिया एंड एचआई द्वारा संचालित बेकरी वर्कशॉप अब आ गई है नई दिल्ली में, 'ऑल अबाउट डोनट्स' पर अनेक जबर्दस्त सेशन के साथ.



वर्कशॉप पार्टनर



एजेन्डा/कार्यक्रम

| बेकरी वर्कशॉप पहला दिन – 22 अगस्त, 2016 | | बेकरी वर्कशॉप दूसरा दिन – 23 अगस्त, 2016 | |
|---|--|--|---|
| समय | विवरण | समय | विवरण |
| 10.30-11.00 | परिचय | 10.30-11.00 | खाद्य सुरक्षा एवं खाद्य स्वच्छता, गुणवत्ता नियंत्रण |
| 11.00-11.15 | डोनट्स का इतिहास, डोनट्स के प्रकार | 11.00-12.15 | सजावट के प्रकार, सजावट का महत्व |
| 11.15-12.30 | प्रमुख सामग्रियाँ, सामग्रियों के प्रकार्य | 12.30-13.45 | डोनट्स को संभालना, पैकेजिंग |
| 12.30-13.45 | डोनट्स का प्रसंस्करण, प्रत्येक चरण का महत्व | 14.30-15.45 | डोनट्स की स्नैकिंग का प्रदर्शन |
| 14.30-15.45 | प्रदर्शन, हैंड्स-ऑन यीस्ट डोनट्स, फिल्ड डोनट्स, शुगर ग्लेज़ बनाना, सजावट, विभिन्न नट्स की मदद से सजावट, एवं शुगर, सिनामॉन डोनट्स, चॉकलेट फिल्ड डोनट्स. | <div style="text-align: center;"> <p>+91 77380 24043</p> </div> | |

बेकरी चैलेंज तीसरा दिन – 24 अगस्त, 2016

प्रदर्शन के लिए अपने अभिनव एवं रचनात्मक बेकरी उत्पाद प्रस्तुत करें
कौन भाग ले सकता है?

● फूड प्रोडक्शन स्टूडेंट ● प्रोफेशनल बेकर ● पेस्ट्री शेफ

चरण 1 (जमा करना) : अपने नामांकन 31 जुलाई, 2016 से पहले रोहित सचदेवा, एआईबीटीएम को +91-11-4568 5011 या rohit@assocom-india.com पर जमा करवाएँ. प्रविष्टियों का चयन एआईबीटीएम के योग्य शेफ करेंगे.

चरण 2 (प्रत्यक्ष प्रतियोगिता) : चुने गए प्रत्याशियों को 24 अगस्त को एक प्रत्यक्ष प्रतियोगिता में अपनी बनाई चीजों पर आइसिंग और गार्निशिंग पूरी करनी होगी.

चरण 3 : (एफआई/एआईबीटीएम पुरस्कार) : निर्णायक मंडल के विवेक के आधार पर विजेताओं को पुरस्कृत किया जाएगा.

I. बेस्ट ब्रेड रेसिपीज़ पुरस्कार

II. सुपर केक डेकोरेशन पुरस्कार

III. प्रथम 10 विजेताओं को सांत्वना प्रमाण-पत्र

अधिक जानकारी के लिए संपर्क करें :

रोहित सचदेवा | T: +91-11-4568 5011 | E: rohit@assocom-india.com

पूजा पाटिल | T: +91-22-6172 7418 | E: pooja.patil@ubm.com