Kursspektrum der Backschule Charlotte

Die Charlotte eine Torte, viele Möglichkeiten

Petits Fours kleine Wunder, süße Verführung,

virtuose Kunstwerke, als süße

Evergreens

Tarte, Quiche süß und herzhaft

Baiser Geheimnisse aus Eischnee

Macarons süße Verführung

Teegebäck Feines zu Tee und Kaffee

Pralinen Träumereien aus Schokolade als zarte

Versuchung

Kuvertüre phantasievolle Dekorationen

Marzipan Figürliches aus Marzipan

Teig gerührt, geschlagen, geknetet

Konfitüre, Marmeladen selbst gekocht schmeckt am besten

Tortendekor kleine Kunst, große Wirkung - süßes

Feuerwerk der Kreativität

Cupcakes kleine bunte Törtchen

Speiseeis eiskalte Versuchung - belebend und

frisch

Frühstüchksgebäck Genuss durch Vielfalt am Morgen

Nüsse zum Advent

Gewürze erleben Sie eine Reise durch die

Gewürzländer

Gebäck aus fernen USA, England, Schweden, Italien,

Ländern Frankreich, Spanien, Österreich und

der Schweiz

Für jedes Alter Backen mit Senioren, mit Kindern, für

Kinder

Verkehrsanbindung

U2 + U7 - Bismarckstraße U7 - Richard-Wagner-Platz, Ausgang Haubachstr.



Backschule Charlotte

Kaiser - Friedrich - Straße 88 10585 Berlin-Charlottenburg

Telefon: 030 - 475 94 649 Fax: 030 - 475 94 650

Email: info@backschule-charlotte.de Internet: www.backschule-charlotte.de



Kursangebot

CVAMONE BEATE SCHULZ

Liebe Kunden der Backschule Charlotte,

Sie suchen einen Ort für Ihre Weihnachtsfeier inkl. Weihnachtsduft? Buchen Sie ein geselliges Weihnachtsbacken mit Ihrem Team in der Backschule Charlotte!

Sobald neue Kurstermine für die folgenden Monate verbindlich angeboten werden können, werde ich den Kurskalender aktualisieren.

Schauen Sie gerne hier rein, um sich über die möglichen Termine zu informieren.

Bei dringenden oder kurzfristigen Anfragen rufen Sie uns bitte an, da Emails aus organisatorischen Gründen nicht immer zeitnah beantwortet werden können. Für Fragen und Bestellungen bin ich für Sie telefonisch unter 030 47594649 erreichbar.

Datum

Uhrzeit

Sa. 01.11. 14:00 - 17:00

Sa. 08.11. 11:00 - 14:00

So. 09.11. 11:00 - 14:00

Sa. 31.01. 10:00 - 13:00

Kurs

Pralinen Teil 2

Januar 2026

Ihre Beate Schulz

Backschule Charlotte

O	kto	ber	2025

Datum	Uhrzeit	Kurs
Sa. 04.10.	15:00 - 18:00	Thema des Monats : Gebäcke aus Österreich - Sachertorte, Linzerschnitte, Mozartkugeln
So. 05.10.	15:00 - 18:00	Die Charlotte - eine Torte, viele Möglichkeiten
Sa. 11.10.	11:00 - 14:00	Petits Fours Teil 1 - süße Verführung
So. 12.10.	11:00 - 14:00	Petits Fours Teil 2
Sa. 18.10.	11:00 - 14:00	Quiche - die herzhafte Torte
So. 19.10.	11:00 - 18:00	Eindecken von Schau-Torten mit Rollfondant und Grundtechniken der Ausgarnierung
Sa. 25.10.		Geschlossene Veranstaltung
So. 26.10.		Geschlossene Veranstaltung

Dezember 2025

Datum	Uhrzeit	Kurs	Datum	Uhrzeit	Kurs
Sa. 06.12.	10:00 - 13:00	Weihnachtsgebäck - Plätzchen, Zimtsterne und Bethmännchen	So. 11.01.	15:00 - 18:00	kleine französische Gebäcke : Macarons, Brioches und Eclairs
So. 07.12.	11:00 - 14:00	Die Stolle: Butter-, Marzipan- und Mohnstolle	Fr. 16.01.	17:00 - 20:00	französische Petits Fours
Sa. 13.12. So. 14.12.	10:00 - 13:00 10:00 - 13:00	Petits Fours Teil 1 - süße Verführung Petits Fours Teil 2	Sa. 17.01.	11:00 - 14:00	Tortendekor – kleine Kunst aus Schokolade, Obst und Creme mit großer Wirkung
Sa. 20.12.	15:00 - 18:00	Cupcakes – kleine bunte Törtchen	So. 18.01.	11:00 - 14:00	Die Charlotte - eine Torte, viele Möglichkeiten
So. 21.12. 11:00 - 14:00	11:00 - 14:00	0 Die Charlotte - eine Torte, viele Möglichkeiten	Fr. 23.01.	17:00 - 20:00	Pralinen für Fortgeschrittene
			Sa. 24.01.	14:00 - 17:00	Pralinen Teil 1 - Träumereien aus Schokolade
			So. 25.01.	14:00 - 17:00	Pralinen Teil 2
			Fr. 30.01.	17:00 - 20:00	Strudel - süß und herzhaft, Apfel-, Topfen- und

November 2025 Informationen:

Die Charlotte - eine Torte, viele Möglichkeiten

Pralinen Teil 1 - Träumereien aus Schokolade

Preis: 73,- € pro Person und ca. 3-Stunden-Tag (inkl. Rohstoffe, Getränke und Verpackung)

Pralinen- und Petits-Fours-Kurse: 2-Tages-Kurs (146,-€)

Eindecken von Schau-Torten mit Rollfondant und Grundtechniken der Ausgarnierung: Ganztages-Kurs (146,-1)

Stornierung: Können Sie den gebuchten Kurs doch nicht besuchen, stornieren Sie bitte rechtzeitig oder finden Sie einen Ersatzteilnehmer.

Rückerstattung bei Stornierung:

bis 10 Werktage vor Kursbeginn - volle Rückerstattung 9 - 7 Werktage vor Kursbeginn - 50% Rückerstattung später oder bei Nichterscheinen - keine Rückerstattung

Allgemeine Geschäftsbedingungen: http://www.backschule-charlotte.de/generate_agb_pdf.php

gedruckt am: 07.12.2025

Allgemeine Geschäftsbedingungen

(1.7.2008)



Impressum

Backschule Charlotte Kaiser-Friedrich-Straße 88 10585 Berlin-Charlottenburg

Telefon: 030 - 475 94 649 Fax: 030 - 475 94 950

info@backschule-charlotte.de www.backschule-charlotte.de

USt-IdNr.: DE261897597

Steuernummer: 13 / 480 / 03143

Haftungsausschluß

Die Backschule Charlotte übernimmt keine Haftung für die Aktualität, die Richtigkeit sowie für die Vollständigkeit der in ihrem Webangebot eingestellten Informationen, es sei denn die Fehler wurden vorsätzlich Stornierung durch den Kunden oder grob fahrlässig aufgenommen. Dies bezieht sich auf eventuelle Schäden materieller oder ideeller Art Dritter, die durch die Nutzung dieses Webangebotes verursacht wurden.

Urheberschutz

Das Lavout der Homepage, die verwendeten Grafiken und Bilder, die Sammlung sowie einzelnen Beiträge sind urheberrechtlich geschützt. Alle Rechte, auch der fotomechanischen Wiedergabe, der Vervielfältigung und der Verbreitung mittels besonderer Verfahren behält sich die Backschule Charlotte vor.

Datenschutz

Sofern innerhalb des Internetangebotes die Möglichkeit der Eingabe erfolgt diese freiwillig. Die Backschule Charlotte erklärt ausdrücklich, daß diese Daten nicht an Dritte weitergibt. Die Kundendaten werden nach den Vorschriften des BDSG erhoben, gespeichert, verarbeitet und genutzt. Die Kundendaten werden nur innerhalb der Backschule Charlotte verwendet und werden nicht an Dritte weitergegeben.

Rechtswirksamkeit

Dieser Haftungsausschluß ist Teil des Internetangebotes der Backschule Charlotte. Sofern einzelne Formulierungen oder Teile dieses Textes der geltenden Rechtslage nicht mehr oder nicht mehr vollständig entsprechen, bleiben die übrigen Teile dieser Erklärung davon unberührt.

Kursinformationen

Die Kurse finden, soweit nicht anders angegeben, in den Räumlichkeiten der Kaiser-Friedrich-Straße 88 statt.

Kursanmeldung / -bezahlung

Die Teilnahme an einem Kurs setzt voraus, dass der Kursbeitrag bezahlt wurde. Dafür reservieren Sie Ihren Platz in der Backschule Charlotte oder auch schriftlich oder telefonisch. Dann haben Sie 14 Tage Zeit die Teilnahmegebühr per Überweisung zu bezahlen (Barzahlungen bitte telefonisch absprechen). Sollte die Zahlung nicht innerhalb der Frist von 14 Tagen erfolgen, wird der reservierte Platz wieder freigegeben.

Sollte ein Teilnehmer einen Termin nicht wahrnehmen können, kann der Kurs selbstverständlich auf eine andere Person übertragen werden. Die Teilnehmerzahl der Kurse ist begrenzt. Die Vergabe der Plätze erfolgt in der Reihenfolge des Eingangs der Anmeldungen. Bei schriftlicher Anmeldung kann daher keine Garantie auf einen Kursplatz gewährt werden. Selbstverständlich werden keine Gebühren fällig, wenn der gewählte Kurs ausgebucht ist. Liegt eine Anmeldung mit vorhandenem Kursplatz, aber keine fristgerechte Zahlung vor, gilt der Kurs als nicht gebucht und der Platz kann an einen anderen Teilnehmer vergeben werden. Bei Nahrungsmittel-Unverträglichkeiten bittet die Backschule Charlotte vorab um

telefonische Rücksprache.

vor der Veranstaltung eine Buchung zu stornieren. Bei späteren Stornierungen bis zu 7 Werktagen von dem Kursabend werden Ihnen 50% erstattet, danach oder bei Nichterscheinen entfällt die Erstattung der Kursgebühr.

Stornierung durch die Backschule Charlotte

Die Veranstaltungen finden bei einer Teilnehmerzahl von mindestens 5 Personen statt. Bei weniger als 5 Teilnehmer behält sich die Backschule Charlotte vor. die Veranstaltung bis 24 Stunden vor Kursbeginn abzusagen. Bitte geben Sie daher im (z,B. Datenverarbeitung, Datenträger und Datennetze), auch teilweise, eigenen Interesse Ihre Telefonnummer bei der Buchung an, Die Kursgebühr wird Ihnen in diesem Fall zu 100% zurückerstattet. Selbstverständlich wird Ihnen gerne ein anderer Kurs als Alternative angeboten.

Gutschein

von persönlichen Daten (E-Mailadressen, Namen, Anschriften) besteht, Sie können auch Gutscheine (z.B. als Geschenk) erwerben bzw. sich mit Gutscheinen zu iedem freien Kursplatz anmelden. Die Anmeldung mit einem Gutschein ist ebenso verbindlich, wie eine normale Buchung. Dazu bringen Sie Ihren Gutschein innerhalb der Zahlungsfrist von 14 Tagen in der Backschule Charlotte vorbei oder senden ihn zu. Sollte ein Gutscheinwert über die Teilnahmegebühr Ihres Kurses hinausgehen, steht Ihnen der Restbetrag für die Verrechnung mit einer weiteren Veranstaltung oder für einen vergünstigten Einkauf zur Verfügung.

> Sollte der Gutscheinwert für den gewählten Kurs nicht ausreichen, bezahlen Sie einfach den Restbetrag gemäß der Rechnung.

Kursgröße und Kursdauer

Die Mindest-Teilnehmerzahl beträgt 5 Personen. Bevorzugt sind kleine Gruppen von meist nicht mehr als 14 Personen pro Kursabend. Je nach Kurs backen wir circa 2 bis 3 1/2 Stunden. Danach besteht die Möglichkeit entweder mit nach Hause zu nehmen oder das Hergestellte gemeinsam zu verzehren, so dass die Gesamtdauer etwa 4 bis 5 Stunden betragen kann.

Getränke

Mineralwasser, Säfte, Kaffee oder Tee stehen während der gesamten Kursdauer kostenlos zur Verfügung.

Kleiduna

Aus hygienischen Gründen und um die Privatkleidung zu schützen, sollten Schürzen getragen werden, die Ihnen die Backschule Charlotte zur Verfügung stellt. Bitte denken Sie daran, dass es bei einigen Kursen durch das Backen auch mal wärmer werden kann. Daher ist begueme, leichte Kleidung und Schuhe zu empfehlen.

Hygiene

Sollten Sie verhindert sein, wird Ihnen die Möglichkeit gegeben, bis spätestens 10 Tage Jeder Teilnehmer ist verpflichtet, die folgenden Regeln der Hygiene einzuhalten: Bei Kursbeginn und nach Toilettenbesuchen müssen die Hände mit Seife gereinigt werden. Handschmuck darf nicht getragen werden. Alle Hinweise der Kursleitung zum hygienischen Umgang mit den Lebensmitteln müssen befolgt werden. Bitte bedenken Sie, dass auch Sie als Kursteilnehmer Verantwortung in Sachen Hygiene tragen. Personen mit offenen Wunden an den Händen werden von der Teilnahme am Kurs ausgeschlossen. Das gleiche gilt für Personen die Fieber, eine Erkältung mit Husten und/oder Schnupfen oder Durchfall haben.

Haftung

Die Teilnahme erfolgt auf eigene Gefahr. Die Backschule Charlotte haftet nicht für Schäden wie Verletzungen, Diebstahl, Unfälle (eigene oder durch Dritte verschuldet) oder allergische Reaktionen, die aus einem Kurs erwachsen können. Für falsche Interpretationen der Rezepte und deren Resultate wird keine Haftung übernommen.