

# Grundkurs Couverture Verarbeitung

**Teilnehmende** Lernende  
Bäcker-Konditoren-Confiseure ab dem **2. Lehrjahr**  
(mind. 8 und max. 12 Teilnehmende)

**Kursziel** Sicherheit in der Couvertureverarbeitung

**Kursinhalt** Couverture temperieren  
Verschiedene Decortechniken  
Sprühen von Couverture

**Methodik** Vorzeigen, praktisches Üben, Herstellen

**Kursleitung** Franz Ziegler

**Kurs 1** **Kurs Nr. 200-02-03/1**

**Kurstag** Samstag

**Kursdaten** 12.01.2019

**Kurszeit** 08.30–17.00 Uhr  
(1×9 Lektionen)

**Anmeldeschluss** Freitag, 21. Dezember 2018

**Kurs 2** **Kurs Nr. 200-02-03/2**

**Kurstag** Freitag

**Kursdaten** 25.01.2019

**Kurszeit** 08.30–17.00 Uhr  
(1×9 Lektionen)

**Anmeldeschluss** Freitag, 11. Januar 2019

**Kurszimmer** 4105

**Kosten** CHF 50.– für Lernende  
CHF 250.– für Erwachsene  
(inkl. Materialkosten)